

PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS INFORMATIVOS

DEPARTAMENTO: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y COMERC		ÁREA DE CONOCIMIENTO: TURISMO	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: GERENCIA TURISTICA		PERIODO ACADÉMICO: PREGRADO S-II OCT18-FEB19	
CÓDIGO: 41007		No. CREDITOS: 4	NIVEL: PREGRADO
FECHA ELABORACIÓN: 22/03/2018	EJE DE FORMACIÓN	HORAS / SEMANA	
	PROFESIONAL	TEÓRICAS: 4	PRÁCTICAS/LABORATORIO 0
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA: <p>La asignatura Gerencia Turística permite conocer el proceso de administración y gestión turística desde ámbitos públicos y privados y relacionados con la realidad nacional, a través de la aplicación de estrategias y mejoras. Para que exista un correcto desempeño de diferentes instituciones y empresas, se requiere de un conocimiento funcional de todas las fases de la operación. Se debe integrar el turismo en la economía, la sociedad, la cultura y el medio ambiente del destino, y por otra parte, la demanda turística que acuda debe estar a gusto y satisfecha, si queremos que el proyecto que llevamos a cabo sea viable. Esta materia permite proyectar a los estudiantes a idealizar o generar grandes proyectos sostenibles que provean beneficio a su comunidad.</p>			
CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL: <p>Interpreta y resuelve problemas de la realidad aplicando métodos de investigación, métodos propios de las ciencias, herramientas tecnológicas y diversas fuentes de información demostrando honestidad, respeto, trabajo en equipo y derecho de autor (respeto a la propiedad intelectual).</p>			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA (UNIDAD DE COMPETENCIA): <p>Demuestra en su accionar profesional valores universales y propios de la profesión, demostrando inteligencia emocional y creatividad en el desarrollo de las ciencias, las artes, el respeto a la diversidad cultural y equidad de género.</p>			
OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: <p>Integrar a la actividad turística en la economía, la sociedad, la cultura y el medio ambiente del destino</p>			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA: (ELEMENTO DE COMPETENCIA): <p>Gestiona la comercialización, comunicación y logística del portafolio de productos de las empresas turísticas y hoteleras.</p>			

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

UNIDADES DE CONTENIDOS	
Unidad 1 ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1 Investigación sobre la importancia de la organización turística y su aplicabilidad.
Contenidos: <ul style="list-style-type: none"> - Introducción al sector turístico. Gestión de los negocios vinculados a la actividad turística, hotelera y gastronómica. Administración estratégica y calidad Economía turística Métodos cuantitativos Técnicas de investigación aplicadas al turismo -Diseño de proyectos marco lógico 	
Unidad 2 PROCESOS VINCULANTES A LA ACTIVIDAD TURISTICA	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2 Análiza los puestos de trabajo directivo en la actividad Turística.
contenidos <ul style="list-style-type: none"> - Aspectos generales de los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica Procesos productivos para determinar oportunidades de negocios. Turísticos, hoteleros y gastronómicos. 	

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDADES DE CONTENIDOS

- Ventajas competitivas de los negocios de turismo, Hotelería y Gastronomía
- Filosofía empresarial de los negocios de turismo. Hotelería y Gastronómica
- Diseño organizacional de los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica.
- Estructura de los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica
- Descripción y función de los puestos en los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica.
- Administración de sueldos y salarios en los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica.
- Proceso de investigación de los servicios y productos turísticos
- Tecnología aplicada en los servicios y productos turísticos, hoteleros y gastronómicos

Unidad 3	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3
PROCESO VINCULANTES A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA	Analiza los puestos de trabajo operativo en la actividad Turística.
CONTENIDOS:	
<ul style="list-style-type: none">- Objetivo del área contable de los negocios de turismo, hotelería y gastronomía- Presupuesto de ingresos y egresos de los negocios de turismo, hotelería y gastronomía.- Evaluación financiera de los negocios de turismo, hotelería y gastronomía.- Indicadores financieros de los negocios de turismo, hotelería y gastronomía.	

3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA ASIGNATURA

(PROYECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE QUE SE UTILIZARÁN)
<ol style="list-style-type: none">1 Clase Magistral2 Estudio de Casos3 Investigación Exploratoria4 Resolución de Problemas

PROYECCIÓN DEL EMPLEO DE LA TIC EN LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE
<ol style="list-style-type: none">1 Herramientas Colaborativas (Google, drive, onedrives, otros)2 Material Multimedia

4. TÉCNICAS Y PONDERACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- En este espacio se expresarán las técnicas utilizadas en la evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje o evaluación formativa y sumativa.
- Las técnicas que se recomienda usar son: Resolución de ejercicios, Investigación Bibliográfica, Lecciones oral/escrita, Pruebas orales/escrita, Laboratorios, Talleres, Solución de problemas, Prácticas, Exposición, Trabajo colaborativo, Examen parcial, Otras formas de evaluación.
- Recordar que mientras más técnicas utilicen, la evaluación será más objetiva y el desempeño del estudiante se reflejará en su rendimiento (4 o 5 técnicas).
- Para evaluar se deberá aplicar la rúbrica en cada una de las técnicas de evaluación empleadas. Se debe expresar en puntaje de la nota final sobre 20 puntos. No debe existir una diferencia mayor a dos puntos entre cada técnica de evaluación empleada.
- En la modalidad presencial existen tres parciales en la modalidad a distancia existen dos parciales, toda la planificación de periodo académico se la realiza en función del número de parciales de cada modalidad.
- La ponderación a utilizarse en la evaluación del aprendizaje del estudiante será la misma en las tres parciales.
- Para la aprobación de una asignatura se debe tener una nota final promedio de 14/20, en los tres o dos

5. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
La gerencia : tareas responsabilidades y prácticas	Drucker, Peter F	-	1975	spa	Buenos Aires : El Ateneo
Hoteles: gerencia, seguridad y mantenimiento	Ramírez Cavassa, César	-	2002	Español	México, D.F. : Trillas

PROGRAMA ANALÍTICO

6. FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

LUIS BENIGNO PALOMINO SIZA
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

DIRECTOR DE CARRERA

JULIO TAPIA LEON
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO