

CONSEJO NACIONAL DE RECTORES

Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES)

DICTAMEN SOBRE LA PROPUESTA DE CREACIÓN DEL BACHILLERATO EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD DE TÉCNICA NACIONAL

OPES-25/2011

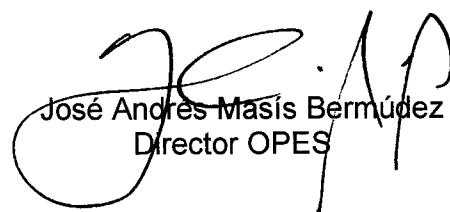


Licda. Ana Elissa Monge Figueroa
División Académica

Presentación

El estudio que se presenta en este documento, (OPES-25/2011) se refiere al dictamen sobre la propuesta de creación del *Bachillerato Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas* de la Universidad Técnica Nacional.

El dictamen fue realizado por la Licda. Ana Elissa Monge Figueroa, Investigadora de la División Académica de la Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES). La revisión del documento estuvo a cargo del Mag. Fabio Hernández Díaz, Jefe de la División citada.



José Andrés Masís Bermúdez
Director OPES

**DICTAMEN SOBRE LA PROPUESTA DE CREACIÓN
DEL BACHILLERATO EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y
GASTRONÓMICAS EN LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL**

Índice

	Página
1. Introducción	1
2. Datos generales	2
3. Justificación	2
4. Objetivos del Bachillerato	4
5. Perfil académico-profesional	4
6. Campo de inserción profesional	6
7. Requisitos de ingreso y permanencia	6
8. Requisitos de graduación	7
9. Listado de las actividades académicas del Bachillerato	7
10. Descripción de las actividades académicas de la carrera	7
11. Correspondencia del equipo docente con las actividades académicas	7
12. Recursos físicos, administrativos, financieros y bibliográficos, e infraestructura que se usará para el desarrollo de la carrera	8
13. Conclusiones	8
Anexo A: Plan de estudios	9
Anexo B: Programas de los cursos	16
Anexo C: Profesores de los cursos del tramo de Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas en la Universidad Técnica Nacional	29
Anexo D: Profesores de los cursos del tramo de Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas en la Universidad Técnica Nacional y sus grados académicos	32

1. Introducción

La solicitud de apertura del *Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas* en la Universidad Técnica Nacional (UTN) fue enviada a la Oficina de Planificación de la Educación Superior por el señor Rector de la UTN, Lic. Marcelo Prieto Jiménez, en nota R-911-2010, del 29 de noviembre, con el objeto de que cumpla lo establecido en la Ley Orgánica de la Universidad Técnica Nacional, en el cual se establece lo siguiente:

Artículo 6-Títulos y grados universitarios.

[...]

Los títulos que otorgue la Universidad a sus graduados se regirán por las normas y nomenclatura establecidas por CONARE, particularmente en lo relativo a carga académica, unidades de valor académico o créditos, grados y cualquier otro aspecto, con el objeto de garantizar la unidad del Sistema Nacional de Educación Superior Universitario Estatal en la materia.

Dichas normas y nomenclatura se contemplan en el *Fluxograma para la creación de nuevas carreras o la modificación de carreras ya existentes*¹, en el *Convenio para crear una Nomenclatura de Grados y Títulos de la Educación Superior Universitaria Estatal Costarricense*² y en el *Convenio para unificar la definición de crédito en la Educación Superior*³.

En el Fluxograma mencionado se establecen doce grandes temas, que serán la base del estudio que realice la OPES para autorizar los programas de pregrado y grado que se propongan. Éstos son los siguientes:

- Datos generales
- Justificación
- Propósitos de la carrera
- Perfil académico-profesional.
- Campo de inserción profesional.
- Requisitos de ingreso y de permanencia
- Requisitos de graduación
- Listado de los cursos

- Descripción de los cursos
- Tabla de correspondencia del equipo docente con los cursos asignados.
- Recursos
- Otros aspectos según criterios de la universidad o de la OPES

A continuación se analizarán cada uno de estos aspectos.

2. Datos generales

La carrera de Diplomado en Administración de Empresas de Hospedaje se ofrece en la Sede del Pacífico y el Diplomado en Administración en Servicios de Alimentos y Bebidas se ofrece en la Sede Central, los estudiantes que cursen los anteriores diplomados podrán continuar con el *Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas* de la Universidad Técnica Nacional.

Las unidades académicas base de la carrera son las Sedes Central y del Pacífico de la Universidad Técnica Nacional. Se otorgará el diploma de *Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas*.

Se abrirá la matrícula anualmente y se ofrecerán tres cuatrimestres por año.

3. Justificación

Sobre la justificación, la Universidad Técnica Nacional envió lo siguiente:

“Las crecientes inversiones financieras dirigidas en los últimos años al sector Turismo, exigen una formación y capacitación continua del talento humano; que pretenda laborar en instituciones u organizaciones públicas y privadas directa o indirectamente relacionadas con el campo, con capacidad para analizar, evaluar y gestionar proyectos turísticos sostenibles. El impacto que dichas inversiones y recursos tienen sobre las economías nacionales o regionales y sobre el ambiente natural, cultural, social, es de suma importancia para la sociedad.

En Costa Rica, según lo expuesto en el Plan Nacional de Desarrollo 2006-2010, en los últimos 10 años se ha experimentado un crecimiento promedio del 8.1% en el número de turistas internacionales que ingresaron al territorio nacional, lo anterior genera aproximadamente en la economía costarricense, un equivalente

del 9% del producto interno bruto. El crecimiento tanto en la oferta hotelera como en una variedad de servicios turísticos adicionales generados a partir del desplazamiento de turistas hacia los diferentes destinos, se ha convertido en un elemento dinamizador de las economías en diferentes regiones del país, así como en un generador de empleo. Se puede afirmar según el documento consultado, que cerca de 100 000 personas laboran en actividades relacionadas con el turismo, lo que ha permitido el diseño y operación empresarial de productos turísticos altamente diferenciados y competitivos no solo en el entorno a nivel regional sino mundial.

Los datos anteriores permiten visualizar la necesidad de profesionales enfocados a la generación de ideas creativas que le permitan la aplicación de mentalidades emprendedoras, dirigidas al fortalecimiento de las pequeñas y medianas empresas turísticas. Lo anterior se respalda en el primer Diagnóstico Nacional de MIPYMES, elaborado por el Consejo Nacional de Rectores (2008), en el cual se señala al sector servicios como uno de los sectores de interés por desarrollar, con base en la clasificación internacional uniforme de todas las actividades económicas de las Naciones Unidas, el cual destaca actividades como la hotelería, restaurantería, transporte, entre otras.

Se subrayan en este informe algunas necesidades de formación continua que requieren las MIPYMES, en áreas como servicio al cliente, manejo administrativo, idiomas, comercialización entre otros; situación que favorece la formación de capital humano que responda a las necesidades de un mercado laboral cada vez más exigente y orientado hacia procesos de calidad en el servicio al cliente.

En este sentido, el plan de estudios de la carrera de Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas, busca formar profesionales creativos y con una visión integral en las áreas de gestión empresarial, que permita al futuro profesional optimizar el uso de los recursos humanos, financieros, económicos, naturales y culturales que se constituyen en insumos valiosos para el accionar en el campo turístico. Esta carrera, ofertada por la Universidad Técnica Nacional, permitirá al futuro profesional utilizar las herramientas tecnológicas, financieras y administrativas en la formulación y evaluación de proyectos desde un punto de vista social, ambiental y económico.

El graduado de esta carrera, gracias al enfoque integral, multidisciplinario y sistémico de su formación profesional, puede no sólo optimizar el funcionamiento de una organización de servicios, sino también proponer ideas innovadoras que se reflejen en una mayor productividad del talento humano y de las actividades que se desarrollan en dicha organización. Lo anterior teniendo como resultado directo el mejoramiento en todo el proceso de la gestión y administración de los servicios turísticos. Asimismo, permite la formación de talento humano con mentalidad gerencial, capaz de gestionar y evaluar el impacto del desarrollo del turismo y defender o promover la aplicación de recursos en la generación de servicios

turísticos de alimentación, alojamiento, entre otros, velando por la sostenibilidad y la conservación del patrimonio natural y cultural del país.”⁴

4. Objetivos generales del Bachillerato

- Formar profesionales en la gestión en servicios de hospedaje y alimentos y bebidas, capaces de utilizar las herramientas gerenciales, financieras, legales, en la gestión de las organizaciones turísticas relacionadas.
- Favorecer la formación integral de profesionales en el área de servicios de hospedaje y alimentos y bebidas con altos valores éticos, morales, ecológicos y cívicos que promuevan el desarrollo de proyectos innovadores, creativos fundamentados en los principios de sostenibilidad social, ambiental y económica.

5. Perfil académico-profesional

El graduado de Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas poseerá los siguientes conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes:

Conocimientos

- Elementos éticos, sociales, económicos y culturales que le permiten interactuar con los diferentes segmentos de mercado nacional e internacional.
- Conceptos y principios sobre relaciones humanas y su aplicación en el campo laboral.
- Principios fundamentales de la gestión administrativa, que le permiten actuar oportunamente en la toma de decisiones de la organización en los lugares de alojamiento y alimentación que requieren el desarrollo de ideas innovadoras.
- Principios de legislación laboral, tributaria, comercial y turística que potencien el desarrollo del área de especialidad.
- Parámetros fundamentales para el desarrollo de productos basados en los principios y las normas de la gestión de la calidad.

- Aspectos básicos sobre el manejo, utilización de los recursos financieros, de manera que maximice el aprovechamiento de los mismos.
- Principios fundamentales para la formulación y evaluación de proyectos a nivel de establecimientos de alojamiento y gastronómicos, aplicando principios de sostenibilidad.
- El desarrollo de estrategias de mercadeo y comercialización de servicios de alojamiento y alimentación.
- Fundamentos de economía aplicados a la especialidad.

Habilidades

- Gestionar labores de dirección y supervisión bajo un amplio concepto de liderazgo.
- Aplicación de las nuevas tecnologías de información y comunicación en los establecimientos de alojamiento y gastronómicos.
- Desarrollar propuestas en establecimientos de hospedaje y alimentación sostenibles y amigables con el ambiente y la sociedad en la cual se deseen implementar.
- Brindar un servicio de excelente calidad al cliente, tanto nacional como internacional, que demanda los servicios.
- Gestionar diversas propuestas de proyectos de alojamiento y alimentación que promuevan el desarrollo de la capacidad empresarial.
- Trabajar en equipo para el logro de los objetivos y metas de los proyectos propios del profesional, en las organizaciones o empresas bajo su responsabilidad.
- Diseñar estrategias de mercadeo y comercialización de los productos ofertados en la organización.
- Implementar los principios fundamentales del planeamiento estratégico en la gestión empresarial.

Valores y Actitudes

- Asume la responsabilidad de su desarrollo profesional y académico guiándose por sólidos principios y valores éticos, que le permiten desarrollarse en un marco de cordialidad, solidaridad y respeto hacia quienes lo rodean.
- Promueve la conservación y difusión de las costumbres y tradiciones propias de la cultura gastronómica, a partir del diseño de propuestas creativas.
- Aplica su capacidad analítica y crítica para resolver situaciones diversas en su ejercicio profesional desarrollando propuestas innovadoras y creativas.
- Valora y respeta la diversidad cultural de los diferentes grupos humanos.
- Adopta principios ambientales para la sostenibilidad de las actividades que se emprendan en su campo laboral.
- Adopta principios ambientales para la sostenibilidad de las actividades que se emprendan en su campo laboral y otros relacionados.
- Posee actitudes favorables hacia el desarrollo de iniciativas emprendedoras en el campo de la gestión de establecimientos de alojamiento y alimentación.

6. Campo de inserción profesional

Según la UTN, el profesional formado en esta carrera trabajará en empresas turísticas nacionales o internacionales, consultorías o asesorías turísticas e instituciones educativas públicas o privadas.

7. Requisitos de ingreso y permanencia

Los requisitos de ingreso establecidos son los siguientes:

- Contar con el Diplomado en Administración de Empresas de Hospedaje o el Diplomado en Administración en Servicios de Alimentos.
- En casos específicos, la Universidad podrá autorizar a estudiantes a matricular cursos del Bachillerato sin contar el Diplomado, siempre que tengan aprobados los requisitos correspondientes a cada curso. Los cursos del Bachillerato que se hayan aprobado se acreditarán únicamente después de la obtención del Diplomado.

- Se deberá cumplir con los otros requisitos administrativos y otra índole que solicite la Universidad Técnica Nacional.

8. Requisitos de graduación

Se establece como requisito de graduación la aprobación de todos los cursos y las actividades del plan de estudios.

9. Listado de las actividades académicas del Bachillerato

El plan de estudios completo del Bachillerato, que incluye dos Diplomados diferentes, se presenta en el Anexo A. La duración total del tramo del Bachillerato será de cinco cuatrimestres, con un subtotal de 59 créditos para la Sede Central y de cuatro cuatrimestres, con un subtotal de 52 créditos para la Sede Pacífico.

Dado que el Diplomado en Administración en Servicios de Alimentos y Bebidas (Sede Central) cuenta con 85 créditos, distribuidos en seis cuatrimestres, la duración total del tramo del Bachillerato será de once cuatrimestres, con un total de 144 créditos. El Diplomado en Administración de Empresas de Hospedaje (Sede Pacífico) cuenta con 90 créditos, distribuidos en seis cuatrimestres, la duración total del tramo del Bachillerato será de diez cuatrimestres con un total de 142 créditos.

Todas las normativas vigentes se cumplen.

10. Descripción de las actividades académicas de la carrera

Los programas de los cursos del tramo de Bachillerato se muestran en el Anexo B.

11. Correspondencia del equipo docente con las actividades académicas

Los nombres de los encargados de cada uno de los cursos de la carrera propuesta aparecen en los Anexos C.1 y C.2. Los profesores tienen al menos el grado académico de Bachillerato. La disciplina de sus diplomas está relacionada con los contenidos de los cursos en los que están propuestos.

En los Anexos D.1 y D.2 se presentan los nombres y los grados académicos de los profesores de la carrera propuesta. Las normativas vigentes sobre los profesores se cumplen.

12. Recursos físicos, administrativos, financieros y bibliográficos, e infraestructura que se usará para el desarrollo de la carrera

Sobre los recursos necesarios para desarrollar la carrera propuesta, la institución proponente envió la siguiente información:

“Recursos con los que se cuenta para la puesta en práctica de la carrera:

- Equipo audiovisual disponible en los laboratorios de idiomas.
- 2 Laboratorios de Idiomas (Sede Central)
- 2 laboratorios de Idiomas (Sede del Pacífico)
- Laboratorios de alimentos y bebidas (Sede Central y Sede del Pacífico)
- Dos microbuses (Sede Central)
- Tres microbuses (Sede del Pacífico).”⁵

13. Conclusiones

La propuesta cumple con las normativa aprobada por el CONARE en el *Convenio para crear una nomenclatura de grados y títulos de la Educación Superior Estatal*, y en el *Convenio para unificar la definición de crédito en la Educación Superior* y con los requisitos establecidos por el *Fluxograma para la creación de nuevas carreras o la modificación de carreras ya existentes*.

-
- 1) Aprobado por CONARE en la sesión N°02-04 del 27 de enero de 2004 y modificado por el Consejo Nacional de Rectores en la sesiones N°16-2005, artículo 3, celebrada el 7 de junio de 2005, N°27-05, artículo 3, celebrada el 6 de setiembre de 2005 y N°33-2009, artículo 5, celebrada el 3 de noviembre de 2009.
- 2) Aprobado por el CONARE el 4 de mayo de 2004 y ratificado por el consejo universitario e institucional.
- 3) Aprobado por el CONARE el 10 de noviembre de 1976.
- 4 y 5) Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas, Universidad Técnica Nacional, 2010.

ANEXO A

**PLAN DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE
HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL**

ANEXO A.1

**PLAN DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE
HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL
PARA ESTUDIANTES QUE CUENTEN CON EL DIPLOMADO EN
ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
SEDE CENTRAL**

CICLO Y CURSO	CRÉDITOS
<u>Primer ciclo</u>	<u>12</u>
Inglés integrado I	4
Introducción al turismo	2
Recursos Informáticos	2
Relaciones humanas	2
Matemática general	2
<u>Segundo ciclo</u>	<u>15</u>
Inglés introductorio II	4
Seguridad y primeros auxilios	2
Principios de administración	3
Estadística descriptiva	3
Higiene y sanidad	3
<u>Tercer ciclo</u>	<u>14</u>
Inglés introductorio III	4
Administración en servicios de alimentos y bebidas	3
Servicio al cliente	2
Uso y Mantenimiento de Equipo	2
Contabilidad básica	3
<u>Cuarto ciclo</u>	<u>16</u>
Inglés técnico IV para alimentos y bebidas	4
Gastronomía I	3
Nutrición Dietética	3
Contabilidad de costos de alimentos y bebidas	3
Preparación de bebidas I	3

CICLO Y CURSO	CRÉDITOS
<u>Quinto ciclo</u>	<u>15</u>
Inglés técnico V para alimentos y bebidas	4
Gastronomía II	3
Diseño de menús	3
Operación de servicios de alimentos y bebidas	2
Preparación de bebidas II	3
<u>Sexto ciclo</u>	<u>13</u>
Inglés técnico VI para alimentos y bebidas	4
Etiqueta y Protocolo	3
Banquetes y eventos especiales	3
Matemática financiera	3
<i>Subtotal de créditos del Diplomado</i>	85
<u>Sétimo ciclo</u>	<u>15</u>
Formación humanística	3
Legislación laboral	3
Estadística II	3
Economía general	3
Cocina internacional	3
<u>Octavo ciclo</u>	<u>12</u>
Formación humanística	3
Área deportiva	0
Marketing de hospedaje y gastronómico	3
Finanzas I	3
Gerencia de hospedaje y gastronómico	3
<u>Noveno ciclo</u>	<u>13</u>
Formación humanística	3
Área cultural	1
Enología y barismo	3
Gestión de calidad en empresas de hospedaje y gastronómicas	3
Creatividad corporativa	3

<u>Décimo ciclo</u>	<u>12</u>
Formación humanística	3
Nuevas tecnologías aplicadas a los establecimientos turísticos	3
Liderazgo empresarial	3
Formulación y evaluación de proyectos turísticos sostenibles	3
<u>Undécimo ciclo</u>	<u>7</u>
Práctica de graduación	7
Subtotal de créditos del tramo de Bachillerato	59
Total de créditos del Bachillerato	144

- 1) Los estudiantes deberán llevar, en el orden que lo deseen, los siguientes cursos de Formación Humanística:

Filosofía
Literatura latinoamericana y costarricense
Historia de la cultura costarricense
Gestión ambiental y desarrollo sostenible

ANEXO A.2

**PLAN DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE
HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL
PARA ESTUDIANTES QUE CUENTEN CON EL DIPLOMADO EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE
SEDE PACÍFICO**

CICLO Y CURSO	CRÉDITOS
<u>Primer ciclo</u>	<u>15</u>
Fundamentos del turismo	3
Introducción a la informática	2
Expresión oral y escrita	3
Métodos y técnicas de investigación	3
Inglés I	4
<u>Segundo ciclo</u>	<u>16</u>
Realidad turística costarricense	3
Administración general	3
Tecnología del hospedaje I	4
Turismo accesible	2
Inglés II	4
<u>Tercer ciclo</u>	<u>16</u>
Tecnología del hospedaje II	4
Administración de recursos humanos	2
Contabilidad I	3
Mercadeo para hotelería y turismo	3
Inglés III	4
<u>Cuarto ciclo</u>	<u>16</u>
Gastronomía I	4
Sostenibilidad	3
Contabilidad II	3
Ética profesional	2
Inglés IV	4

CICLO Y CURSO	CRÉDITOS
<u>Quinto ciclo</u>	<u>16</u>
Gastronomía II	4
Eventos especiales	3
Servicio de alimentos y bebidas	3
Gestión de compras	2
Inglés V	4
<u>Sexto ciclo</u>	<u>11</u>
Inglés VI	4
Práctica profesional	7
<i>Subtotal de créditos del Diplomado</i>	90
<u>Sétimo ciclo</u>	<u>15</u>
Formación humanística	3
Legislación laboral	3
Estadística II	3
Economía general	3
Cocina internacional	3
<u>Octavo ciclo</u>	<u>12</u>
Formación humanística	3
Área Deportiva	0
Marketing de hospedaje y gastronómico	3
Finanzas I	3
Gerencia de hospedaje y gastronómico	3
<u>Noveno ciclo</u>	<u>13</u>
Formación humanística	3
Área cultural	1
Enología y barismo	3
Gestión de calidad en empresas de hospedaje y gastronómicas	3
Creatividad corporativa	3

<u>Décimo ciclo</u>	<u>12</u>
Formación humanística	3
Nuevas tecnologías aplicadas a los establecimientos turísticos	3
Liderazgo empresarial	3
Formulación y evaluación de proyectos turísticos sostenibles	3
<i>Subtotal de créditos del tramo de Bachillerato</i>	52
<i>Total de créditos del Bachillerato</i>	142

- 1) Los estudiantes deberán llevar, en el orden que lo deseen, los siguientes cursos de Formación Humanística:

Filosofía
 Literatura latinoamericana y costarricense
 Historia de la cultura costarricense
 Gestión ambiental y desarrollo sostenible

ANEXO B

**PROGRAMAS DE LOS CURSOS DEL TRAMO DEL BACHILLERATO EN
GESTIÓN DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL**

ANEXO B

PROGRAMAS DE LOS CURSOS DEL TRAMO DEL BACHILLERATO EN GESTIÓN DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL

Curso: Legislación laboral

Créditos: 3

Propósitos del curso

Este curso propicia comprender como el individuo es un ente que forma parte de una sociedad debidamente estructurada y que de manera voluntaria e involuntaria, es sujeto activo o pasivo del derecho en general, en la medida que interactúa con sus semejantes y cumple con las exigencias cotidianas de las diversas organizaciones.

Contenidos temáticos:

- Individuo, sociedad y derecho
- Concepto y clasificación general del derecho
- Fuentes del derecho
- Naturaleza del derecho del trabajo
- Sujetos del derecho del trabajo.
- Relación individual de trabajo
- Condiciones generales de trabajo
- Derechos y obligaciones de los trabajadores y de los patrones
- La mujer y los menores frente al derecho del trabajo
- Empleo público
- Relaciones colectivas de trabajo
- Riesgos de trabajo
- Autoridades del trabajo.

Curso: Estadística II

Créditos: 3

Propósitos del curso

Este curso tiene como propósito desarrollar los conceptos básicos de Estadística inferencial, que le sean de utilidad en el campo de la gestión de empresas de hospedaje y gastronómicas.

Contenidos temáticos:

- Distribución de probabilidad
- Correlación y regresión
- Inferencia estadística. la estimación
- Inferencia estadística: prueba de hipótesis
- Elementos de muestreo estadístico.

Curso: Economía general

Créditos: 3

Propósitos del curso

El presente curso pretende introducir al estudiante en el estudio de la economía, el cual está orientado al manejo de conceptos e instrumentos básicos de la microeconomía. La teoría económica explica el problema central como lo es la escasez y las distintas alternativas para administrar los recursos productivos requeridos por la sociedad, fundamento básico de la gestión empresarial, la cual a través de la eficiencia y competitividad se orienta a la transformación de recursos en bienes y servicios.

Contenidos temáticos:

- Introducción a la teoría económica
- Problemas básicos de la organización económica.
- Teoría del consumidor
- Teoría de la demanda y la oferta
- Teoría de producción y teoría de costos
- Estructuras de mercado.

Curso: Cocina internacional

Créditos: 3

Propósitos del curso:

Este curso tiene el propósito de estudiar y comprender la cultura de cada una de las cocinas más importantes del mundo, a través de la gastronomía y sus platos, fortaleciendo las elaboraciones de menús según la cultura que se estudie, permitiendo el desarrollo de competencias en este campo.

Contenidos temáticos:

- Gastronomía internacional
- Principios gastronómicos
- Tendencias gastronómicas
- Maridaje de platillos y vinos
- Diseño de menús.

Curso: Marketing de hospedaje y gastronómico

Créditos: 3

Propósitos del curso:

Este curso permite al estudiante adquirir los conocimientos específicos del marketing en el ámbito turístico que le prepare profesionalmente para realizar tareas de gestión y administración turística en un mercado altamente competitivo.

Contenidos temáticos:

- Generalidades del "marketing"
- Mezcla de "marketing": producto, precio, plaza (canales de distribución), promoción
- Mercadeo aplicado a lo interno de la organización
- Las prácticas del marketing en el sector turístico
- Tendencias del marketing turístico en el siglo XXI.

Curso: Finanzas I

Créditos: 3

Propósitos del curso:

Este curso está orientado al conocimiento y aplicación de técnicas que faciliten el análisis financiero del corto plazo, el dominio de conceptos tales como las razones financieras, capital de trabajo, ciclo de efectivo y presupuestos.

Contenidos temáticos:

- Introducción a las finanzas
- Análisis y planeación financiera
- Decisiones financieras a corto plazo
- Análisis de equilibrio y apalancamiento
- Planeación financiera.

Curso: Gerencia de hospedaje y gastronómica

Créditos: 3

Propósitos del curso

El curso está orientado al análisis del funcionamiento de cada de las áreas funcionales, operacionales y gerenciales, aplicando instrumentos y técnicas de planificación, organización, coordinación y control a la gestión de la actividad de hospedaje y gastronómicas.

Contenidos temáticos:

- Características gerenciales
- Determinaciones previas
- Organización de línea
- Política, dirección y gestión empresarial
- Desarrollo de nuevos negocios
- La gerencia en la sociedad futura.

Curso: Enología y barismo

Créditos: 3

Propósitos del curso:

En este curso, se pretende promover en el estudiante el conocimiento y la práctica en la elaboración y servicio de productos derivados, tanto de la vid como de las plantaciones de café.

Contenidos temáticos:

- Cultura general del vino
- Conformación de la vid
- La vinificación
- Bodegas, envases, transporte y servicio del vino
- Figura profesional del sommelier
- Introducción al barismo
- Figura profesional del barista
- Elaboraciones a base de café.

Curso: Gestión de la calidad en empresas de hospedaje y gastronómicas

Créditos: 3

Propósitos del curso:

Este curso pretende promover la calidad de las empresas turísticas, principalmente en aquellas que ofrecen los servicios de hospedaje y gastronómicos, con el fin de alcanzar un grado de competitividad para conseguir mayores cuotas de mercado.

Contenidos temáticos:

- Antecedentes del concepto de calidad.
- Sistemas de gestión de calidad
- Herramientas de uso común en el control de calidad.
- Normatividad.

Curso: Creatividad corporativa

Créditos: 3

Propósitos del curso:

El curso pretende proporcionar al estudiante las herramientas necesarias para que implemente estrategias efectivas de gestión basadas en la creatividad e innovación, permitiendo a la vez la generación de nuevas ideas, que permitan implementar mejoras constantes en la gestión de organizaciones turísticas.

Contenidos temáticos:

- Caracterización de la creatividad
- Técnicas para desarrollar la creatividad
- Creatividad y empresa
- El pensamiento empresarial
- Aplicaciones creativas a los negocios.

Curso: Nuevas tecnologías aplicadas a los establecimientos turísticos

Créditos: 3

Propósitos del curso:

El curso promueve la adquisición de los conocimientos y herramientas necesarias para que el estudiante tenga un panorama sobre la aplicación de nuevas tecnologías de la información y comunicación y sus beneficios en las actividades diarias de un establecimiento turístico.

Contenidos temáticos:

- El turismo moderno
- Nuevas tecnologías que generan cambios en el sector turismo
- Tecnología de la información, turismo e internet
- Turismo en una sociedad computarizada
- Innovación en el turismo
- Nuevos conceptos de turismo.

Curso: Liderazgo empresarial

Créditos: 3

Propósitos del curso:

Este curso pretende proporcionar al estudiante las herramientas administrativas efectivas, para que dirija una empresa de forma más inteligente y humana, basada en un liderazgo carismático y cooperativo, en el cual no solo se dirija a la empresa hacia un fin positivo sino también se aplique un liderazgo que se preocupa realmente por sus empleados y/ o equipos de trabajo.

Contenidos temáticos:

- Orígenes del liderazgo
- Dirigir y liderar
- Grupos de trabajo y equipos de trabajo
- Etapas del desarrollo de un equipo de trabajo
- Liderazgo situacional y delegación
- Desarrollo de las personas.

Curso: Formulación y evaluación de proyectos turísticos sostenibles

Créditos: 3

Propósitos del curso

El desarrollo del curso promueve que el estudiante adquiera y aplique los conocimientos e instrumentos técnicos necesarios para la formulación y evaluación de proyectos turísticos sostenibles, tanto en ambientes rurales como urbanos, orientados a promover los recursos naturales o culturales que se localicen en el contexto en el cual se desarrollen.

Contenidos temáticos:

- Fundamentos teóricos acerca de la formulación y evaluación de proyectos.
- Condiciones básicas para la gestión de proyectos turísticos sostenibles.
- Fases de un proyecto.
- La formulación del proyecto: etapas de la prefactibilidad del proyecto.
- Estudio técnico.
- La factibilidad de proyectos: evaluación económica financiera.
- Evaluación de un proyecto turístico sostenible.

Curso: Práctica profesional

Créditos: 7

Propósitos del curso

Este curso ofrece al estudiante la oportunidad de iniciarse en su ámbito profesional, mediante la integración de la teoría y la práctica, como de interactuar con la realidad social.

La Práctica Profesional presenta dos modalidades:

- **Práctica Profesional Supervisada (P.P.S):** Es una práctica realizada por el estudiante en instituciones del sector público o empresas del sector privado, en el ámbito específico de su especialidad disciplinaria o profesional, que le permite la aplicación integral de los conocimientos adquiridos y favorecen la formación integral del alumno.

Asimismo ofrece al estudiante el primer acercamiento formal a la realidad profesional del mercado laboral dentro de una empresa, organismo o institución, dándole la posibilidad de formar parte del entorno laboral y llegar a comprender el rol que cumple en el desarrollo de una empresa o institución. Además, permite al estudiante experimentar con los requerimientos de rendimiento exigidos en el mundo profesional.

Esta experiencia es supervisada y evaluada por el docente a cargo del curso y por el jefe inmediato del estudiante en la empresa, organismo o institución.

- **Proyecto Programado (P.P):**

Es una experiencia donde el estudiante propone y desarrolla un proyecto en una empresa, organismo o institución en el ámbito específico de su especialidad disciplinaria o profesional, que le permite la aplicación integral de los conocimientos adquiridos.

El proyecto programado es asesorado, supervisado y evaluado por el docente a cargo del curso.

Contenidos temáticos:

Los contenidos específicos a desarrollar, correspondientes a las dos modalidades de Práctica Profesional, se regirán por lo normado en el Reglamento General de Práctica Profesional de la Universidad Técnica Nacional.

Cursos de Formación humanística y actividades cultural y deportiva

Curso: Filosofía

Créditos: 3

Propósitos del curso

El curso impulsa el desarrollo integral del estudiante en su dimensión mental, biológica y social a través del reflexionar filosófico. Así como entender que los desafíos de la realidad actual exigen una posición pensante para desempeñar el papel que nos corresponde dentro de la sociedad.

Contenidos temáticos:

- El hombre
- Filosofía
- El filosofar
- Hombre – filosofía – ética.

Curso: Literatura latinoamericana y costarricense

Créditos: 3

Propósitos del curso

La literatura recrea la experiencia humana, reconstruye la vida en sociedad y dibuja el perfil cultural de una época. A partir del estudio de determinados textos podemos recuperar el pasado en un diálogo abierto con el presente para imaginar el futuro. Este curso pretende aproximar al estudiante al estudio de la literatura latinoamericana, y dentro de ella la costarricense, de los siglos XX y XXI, adentrándose en el conocimiento de los movimientos literarios que surgen del siglo XIX y que prevalecen en la literatura, así como autores y obras significativas.

Contenidos temáticos:

- Literatura e historia
- Géneros literarios
- Movimientos literarios
- El boom de la literatura latinoamericana
- Literatura costarricense.

Curso: Historia de la cultura costarricense

Créditos: 3

Propósitos del curso

El curso abordará diferentes etapas de la historia de la sociedad costarricense. Asimismo analizará temas centrales, cubriendo problemas que abarcan desde la Costa Rica precolombina hasta los hechos más relevantes en la actualidad.

Se dará atención especial al análisis de la cultura autóctona de Costa Rica, el período de conquista y contacto con el europeo, la sociedad colonial y el proceso de mestizaje; el proceso de independencia centroamericana y nacional, la campaña nacional y la formación del estado-nación, el concepto de ciudadanía; los efectos de las crisis económicas post guerras mundiales en el país durante el siglo XX, la revolución de 1948 y sus consecuencias económicas y sociales, así como la Costa Rica actual y sus retos más importantes en el nuevo milenio.

Contenidos temáticos:

- La Costa Rica precolombina
- Período de contacto entre cultura europea y autóctona: mestizaje (1502-1575)
- El período colonial (1575-1821)
- El período liberal (1840-1914)
- Crisis del modelo liberal, periodo entre guerras, reformismo y revolución de 1948 (1914-1950)
- Modelo neoliberal, ajuste estructural, tratados de libre comercio, contrarreforma social y cambios en la economía y la sociedad costarricense (1982-2010)
- Instituciones costarricenses.

Curso: Gestión ambiental y desarrollo sostenible

Créditos: 3

Propósitos del curso

El curso pretende que los estudiantes adquieran conocimientos referidos a la gestión del ambiente pero desde la perspectiva del desarrollo sostenible, para que adquieran conciencia social y se responsabilicen en el uso de los recursos y su preservación para las futuras generaciones.

Se analizarán temas básicos referidos al ambiente y al desarrollo sostenible, a los problemas urbanos como rurales, al papel de la empresa con relación al medio ambiente y a la responsabilidad social.

Contenidos temáticos:

- Gestión ambiental y desarrollo sostenible

- Lo urbano y lo rural
- Empresa y medio ambiente
- Relación empresa y medio ambiente
- Competitividad y medio ambiente
- Instituciones estatales y ambiente
- Responsabilidad social empresarial

Curso: Área cultural

Créditos: 1

Propósitos del curso

La cultura incluye todas las manifestaciones, creaciones y representaciones producto de la actividad humana en sociedad. Le permite al ser humano reflexionar sobre sí mismo y el medio que le rodea, conduciéndolo a crear, expresarse y desarrollarse en diversos ámbitos.

Desde esta óptica, el curso contribuye a potenciar un acercamiento a diversas manifestaciones de la cultura, fortaleciendo la capacidad creativa e innovadora de los y las estudiantes, estimulando así el conocimiento, las habilidades, actitudes y expresiones de cultura que favorezcan su formación integral.

Contenidos temáticos:

- Artes corporales
- Artes auditivas y visuales
- Artes plásticas
- Comprensión y apreciación de la cultura

Curso: Área deportiva

Créditos: 0

Propósitos del curso

El curso contribuye al conocimiento del deporte, la actividad física y la recreación como formas de potenciar estilos de vida saludables y mejorar la calidad de vida. Brinda a los y las estudiantes la posibilidad de conocer y practicar diversas disciplinas deportivas favoreciendo su desarrollo integral.

Contenidos temáticos:

- Práctica deportiva

- Actividad física
- Recreación
- Estilos de vida saludables y calidad de vida.

ANEXO C

**PROFESORES DE LOS CURSOS DEL TRAMO DE BACHILLERATO EN
GESTIÓN DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL**

ANEXO C.1

PROFESORES DE LOS CURSOS DEL TRAMO DE BACHILLERATO EN GESTIÓN DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL SEDE CENTRAL

<u>ACTIVIDAD</u>	<u>PROFESOR</u>
Legislación laboral	Jimmy Álvarez García
Estadística II	Ana Magali Salazar Ávila
Economía general	Ana Isabel Rodríguez Smith
Cocina internacional	Ana Lorena Vargas Loría
Marketing de hospedaje y gastronómico	Duglas Cano Kauffmann
Finanzas I	Patricia Calvo Cruz
Gerencia de hospedaje y gastronómico	Pedro Telmo Acosta Berroa
Enología y barismo	Pedro Telmo Acosta Berroa
Gestión de calidad en empresas de hospedaje y gastronómicas	Ana Lorena Vargas Loría
Creatividad corporativa	Ana Isabel Rodríguez Smith
Nuevas tecnologías aplicadas a los establecimientos turísticos	Ronny Durán Berrocal
Liderazgo empresarial	Ana Isabel Rodríguez Smith
Formulación y evaluación de proyectos turísticos sostenibles	Ana Isabel Rodríguez Smith Patricia Calvo Cruz
Práctica profesional	Ana Lorena Vargas Loría Emilce Rivera Molina

ANEXO C.2

PROFESORES DE LOS CURSOS DEL TRAMO DE BACHILLERATO EN GESTIÓN DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL SEDE DEL PACÍFICO

<u>ACTIVIDAD</u>	<u>PROFESOR</u>
Legislación laboral	Oscar Carrillo Baltodano
Estadística II	Fabricio Bolaños Guerrero
Economía general	José Fabio Alvarado Umanzor
Cocina internacional	Hugo Gerardo Marín Campos
Marketing de hospedaje y gastronómico	Adrián López Espinoza
Finanzas I	Alonso Bermúdez Muñoz
Gerencia de hospedaje y gastronómico	Marvin Campos Montoya
Enología y barismo	Hugo Marín Campos
Gestión de calidad en empresas de hospedaje y gastronómicas	Denia Castro Mendoza
Creatividad corporativa	Keyna Arrieta López
Nuevas tecnologías aplicadas a los establecimientos turísticos	Antonieta González Espinoza
Liderazgo empresarial	Indira Chavarría Torres
Formulación y evaluación de proyectos turísticos sostenibles	Alonso Bermúdez Muñoz
Práctica profesional	Adrian López Espinoza

ANEXO D

**PROFESORES DE LOS CURSOS Y SUS GRADOS ACADÉMICOS DEL TRAMO
DE BACHILLERATO EN GESTIÓN DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS
DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL**

ANEXO D.1

PROFESORES DE LOS CURSOS Y SUS GRADOS ACADÉMICOS DEL TRAMO DE BACHILLERATO EN GESTIÓN DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL SEDE CENTRAL

PEDRO TELMO ACOSTA BERROA

Licenciado en Administración de Empresas Turísticas, Universidad Metropolitana Castro Carazo.

JIMMY ÁLVAREZ GARCÍA

Licenciado en Derecho, Universidad Central Internacional de las Américas.

RONNY DURÁN BERROCAL

Bachillerato en la Enseñanza del Inglés, Universidad Nacional. Bachillerato en la Enseñanza de la Computación y la Informática, Universidad Nacional

DUGLAS CANO KAUFFMANN

Máster en Administración de Negocios con énfasis en Mercadeo, National University.

PATRICIA CALVO CRUZ

Bachillerato en Administración de Negocios, Universidad de Costa Rica. Licenciada en Administración de Negocios con énfasis en Dirección de Empresas, Universidad de Costa Rica.

EMILCE RIVERA MOLINA

Bachillerato en Turismo, Universidad Internacional de las Américas. Licenciada en Ciencias de la Educación con énfasis en Administración Educativa, Universidad Estatal a Distancia. Máster en Turismo Ecológico, Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología.

ANA ISABEL RODRÍGUEZ SMITH

Licenciado en Economía, Universidad Nacional. Máster en Administración de Recursos Humanos, Universidad Nacional.

ANA MAGALI SALAZAR ÁVILA

Bachillerato en la Enseñanza de la Matemática, Universidad Nacional. Máster en Educación con énfasis en Docencia Universitaria, Universidad Nacional.

ANA LORENA VARGAS LORÍA

Licenciatura en Nutrición, Universidad de Costa Rica.

ANEXO D.2

PROFESORES DE LOS CURSOS Y SUS GRADOS ACADÉMICOS DEL TRAMO DE BACHILLERATO EN GESTIÓN DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL SEDE PACÍFICO

JOSÉ FABIO ALVARADO UMANZOR

Bachillerato en Administración de Empresas, Universidad Central Costarricense.
Licenciado en Administración de Empresas, Universidad Central Costarricense.

KEYNA ARRIETA LÓPEZ

Bachillerato en Administración de Negocios, Universidad de Costa Rica.
Licenciada en Administración de Empresas, Universidad Estatal a Distancia.
Máster en Administración Educativa, Universidad Metropolitana Castro Carazo.

ALONSO BERMÚDEZ MUÑOZ

Bachillerato en Contaduría, Universidad Autónoma de Centro América.

FABRICIO BOLAÑOS GUERRERO

Bachillerato en Matemáticas, Universidad de Costa Rica. Licenciado en
Matemática, Universidad de Costa Rica.

MARVIN CAMPOS MONTOYA

Bachillerato en Turismo con énfasis en Agencias de Viajes y Transportes
Turísticos, Universidad Internacional de las Américas. Máster en Administración
Educativa, Universidad Americana.

OSCAR CARRILLO BALTODANO

Licenciado en Derecho, Universidad Internacional de las Américas. Máster en
Derecho Constitucional, Universidad Estatal a Distancia.

DENIA CASTRO MENDOZA

Bachillerato en Turismo, Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología.
Máster en Gestión de Turismo de Naturaleza, Universidad Nacional.

INDIRA CHAVARRÍA TORRES

Bachillerato en Administración de Negocios, Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología, Máster en Administración de Negocios, Universidad Autónoma de Centro América.

ANTONIETA GONZÁLEZ ESPINOZA

Bachillerato en Ingeniería Informática, Universidad Hispanoamericana. Licenciada en Ingeniería Informática con énfasis en Sistemas de Información, Universidad Hispanoamericana.

HUGO MARÍN CAMPOS

Bachillerato en Administración de Alimentos y Bebidas, Universidad del Turismo. Licenciado en Administración de Empresas Turísticas, Universidad Metropolitana Castro Carazo.

ADRIÁN LÓPEZ ESPINOZA

Bachillerato en Turismo, Universidad Hispanoamericana.

HUGO GERARDO MARIN CAMPOS

Bachillerato en Administración de Alimentos y Bebidas, Universidad del Turismo. Licenciado en Administración de Empresas Turísticas, Universidad Metropolitana Castro Carazo.