

# CONSEJO NACIONAL DE RECTORES

Oficina de Planificación para la Educación Superior

## DICTAMEN SOBRE LA PROPUESTA DE CREACIÓN DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL



MSc. Alexander Cox Alvarado  
División Académica



*OPES ; no. 22-2014*

# CONSEJO NACIONAL DE RECTORES

Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES)

## DICTAMEN SOBRE LA PROPUESTA DE CREACIÓN DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL



MSc. Alexander Cox Alvarado  
División Académica

378.728.6  
C877d

Cox Alvarado, Alexander

Dictamen sobre la propuesta de creación de la licenciatura en gestión de empresas de hospedaje y gastronómicas de la Universidad Técnica Nacional / Alexander Cox Alvarado. -- San José, C.R. : CONARE - OPES, 2014.  
26 p. ; 28 cm. -- (OPES ; no. 22-2014).

ISBN 978-9977-106-9

1. EMPRESAS DE HOSPEDAJE 2. EMPRESAS GASTRONÓMICAS 3. GESTIÓN DE NEGOCIOS 4. LICENCIATURA UNIVERSITARIA. 5. OFERTA ACADÉMICA 6. EDUCACIÓN SUPERIOR. 7. UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL. I. Título. II. Serie.

EBV



# Presentación

El estudio que se presenta en este documento, (OPES ; no. 22-2014) se refiere al dictamen sobre la propuesta de creación de la Licenciatura en Gestión de empresas de Hospedaje y Gastronómicas en la Universidad Técnica Nacional.

El dictamen fue realizado por el MSc. Alexander Cox Alvarado, Investigador 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  
DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y  
GASTRONÓMICAS  
DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL**

*Índice*

	Página
1. Introducción	1
2. Datos generales	2
3. Justificación	2
4. Propósito de la carrera	4
5. Perfil académico-profesional	4
6. Campo de inserción profesional	7
7. Requisitos de ingreso	7
8. Requisitos de graduación	7
9. Listado de los cursos de la carrera	7
10. Descripción de los cursos de la carrera	7
11. Correspondencia del equipo docente con los cursos asignados	9
12. Conclusiones	9
Anexo A: Plan de estudios	10
Anexo B: Programas de los cursos	12
Anexo C: Profesores de los cursos de la Licenciatura en Gestión de empresas de Hospedaje y Gastronómicas en la Universidad Técnica Nacional	20
Anexo D: Profesores de los cursos de la Licenciatura en Gestión de empresas de Hospedaje y Gastronómicas en la Universidad Técnica Nacional- Grados académicos	23

## 1. Introducción

La solicitud de creación de la Licenciatura 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-200-2014, 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 registrarán 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 documento *Lineamientos para la creación de nuevas carreras o la modificación de carreras ya existentes*<sup>1</sup>, en el *Convenio para crear una Nomenclatura de Grados y Títulos de la Educación Superior Universitaria Estatal Costarricense*<sup>2</sup> y en el *Convenio para unificar la definición de crédito en la Educación Superior*<sup>3</sup>.

Los Lineamientos mencionados establecen los siguientes temas, que serán la base del estudio que realice la OPES para autorizar las carreras que se propongan:

- Datos generales
- Justificación de la carrera.
- Propósitos de la carrera
- Perfil académico-profesional
- Requisitos de ingreso

- Requisitos de graduación
- Listado de los cursos de la carrera
- Descripción de los cursos de la carrera
- Correspondencia del equipo docente con los cursos asignados.

A continuación se analizarán cada uno de estos aspectos.

## 2. Datos generales

En 2011, la UTN sometió a consideración de la OPES la apertura del Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas. Por medio del documento OPES-25/2011, la OPES dictaminó que el Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas cumplía con los requisitos establecidos en la normativa interuniversitaria.

La duración total de la Licenciatura en *Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas* será de tres ciclos cuatrimestrales de catorce semanas cada uno, incluyendo la elaboración de un trabajo final de graduación de acuerdo con la normativa de la UTN. La Licenciatura en *Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas* se impartirá la Sedes Central de la Universidad en Alajuela y la del Pacífico.

## 3. Justificación

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

“El desarrollo del sector turístico es un fenómeno que se ha disparado últimamente como consecuencia de toda una serie de factores, entre los que cabe destacar la creciente globalización, los cambios en la demanda, la flexibilidad en los trámites de fronteras, el descanso creciente retribuido, el aumento de la competencia o la aceleración del desarrollo y difusión de nuevas tecnologías, entre las que se encuentran las de información y comunicación.

Su desarrollo ha supuesto también que se produzcan variaciones notables en el mercado laboral. En la actualidad, el Turismo genera 200 millones de empleos.

La Organización Mundial de Turismo (OMT) estima que, en el 2020, el número de turistas duplicará el actual. Esta prospectiva se basa en factores económicos: mayor desarrollo a nivel mundial, aumento de la renta disponible por los ciudadanos, factores sociológicos: aumento de parejas sin hijos y hogares unifamiliares, incremento de los niveles educativos, mayor proporción de personas de mayor edad, expansión del número de jubilados, entre otros.

Las Naciones Unidas señalan que “es necesario establecer medidas efectivas para lograr que las actividades turísticas se organicen en armonía con las peculiaridades y tradiciones de las regiones y paisajes receptores, de forma que se proteja el patrimonio natural que constituyen los ecosistemas y la diversidad biológica” y, debemos añadir, cultural.

La investigadora Shirley Benavides de la Escuela de Economía de la Universidad Nacional de Costa Rica, establece datos importantes del turismo en América, donde se determina que es necesario conocer el entorno y la competencia directa que tiene el continente americano, para observar el comportamiento del mismo y su alto valor en las economías. Dichos insumos son necesarios para crear o fortalecer una verdadera estrategia competitiva, especialmente ante el continente europeo que es su competidor más fuerte.

[...]

Dentro de las ventajas de la visitación turística a América se pueden destacar las siguientes oportunidades: la creación de empleo, incremento de ingresos económicos, se puede desacelerar la inmigración por falta de trabajo, mejora del nivel cultural de la población local y apertura a costumbres más libres, intercambios culturales en ambos sentidos, de modos de vida, sensibilización de turistas y población local hacia el cuidado del medio ambiente, con finalidad de fortalecer actividades turísticas que se organicen en armonía con las peculiaridades y tradiciones de las regiones y paisajes receptores. Esta situación coadyuva a aumentar posibilidades de aperturas de mercados laborales para los profesionales que un momento dado se egresen de la carrera, ya que Costa Rica no está exenta de la visitación turística antes mencionada.

La propuesta de este plan de estudios profundiza en la disciplina, lo cual permite al futuro profesional tener una visión amplia y concreta del campo de inserción laboral. Por esta razón, se dirigen los esfuerzos a proporcionar capital humano profesional, que facilite el desarrollo competitivo de las empresas que conforman el sector.

La Universidad Técnica Nacional, se ha concentrado en la formación de profesionales, altamente competitivos, que respondan a las necesidades del sector empresarial, con el fin de desarrollar las políticas nacionales orientadas a la generación de capital humano emprendedor y fortalecedor de las pequeñas y medianas empresas, destacadas en espacios rurales u otros que requieran efectivamente el desarrollo de una actividad turística ordenada, planificada y sobre todo, orientada a la sustentabilidad de los recursos disponibles.”<sup>4</sup>



#### 4. Propósitos de la carrera

- Formar licenciados en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas con habilidades gerenciales y manejo oral y escrito del idioma inglés del área, capaces de asumir las labores propias de esta función, utilizando herramientas: presupuestarias, de auditoría, estudios de mercado, del área de talento humano; con el fin de mejorar las condiciones de las empresas y de sus colaboradores para dar una respuesta socio-laboral.
- Promover la formación de licenciados en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas que impulsen el desarrollo de proyectos innovadores, creativos y fundamentados en los principios de sostenibilidad social, ambiental y económica, que conlleven al profesional a ser proactivo en las diversas situaciones planteadas en su gestión.

#### 5. Perfil académico-profesional

Según la Universidad Técnica Nacional, el graduado de la Licenciatura en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas, es un profesional que posee los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:

##### Conocimientos:

- Los fundamentos y estrategias para el establecimiento y manejo de presupuestos de la organización de manera que maximice su aprovechamiento.
- Las tendencias gastronómicas sostenibles en los establecimientos de alojamiento y gastronómicos.
- Los principios fundamentales para la organización de congresos, convenciones y ferias en establecimientos de alojamiento y gastronómicos.
- La investigación de mercados que potencialicen la gestión de los servicios de alojamiento y alimentación.
- Las estrategias relacionadas con el desarrollo de proyectos de inversión que fortalecen su formación en el área de especialidad.
- Las diferentes tendencias y principios sobre pastelería y panadería del campo de las empresas de hospedaje y gastronómicas.

- Los elementos de arquitectura que se pueden aplicar en establecimientos de hospedaje y gastronómicos.
- Los principios fundamentales para el desarrollo de investigaciones que sean atinentes a su campo de acción como proceso de su formación académica.
- Los conceptos fundamentales de la auditoría, que le permiten actuar oportunamente en la toma de decisiones de la organización en los lugares de alojamiento y alimentación.
- Los parámetros fundamentales para el desarrollo de áreas del talento humano, como factor determinante en el éxito de las empresas de hospedaje y alimentos y bebidas.
- Los fundamentos de gestión en los establecimientos hoteleros y gastronómicos.
- La expresión oral y escrita del idioma inglés como herramienta necesaria de acuerdo con las demandas del entorno laboral actual.

#### Habilidades:

- Gestionar presupuestos para proyectos de alojamiento y alimentación que promuevan el crecimiento de la empresa.
- Desarrollar los instrumentos adecuados que permitan la planificación de los presupuestos, que le indiquen qué actividades son importantes y qué recursos deben asignarse a cada una.
- Implementar tendencias gastronómicas sostenibles en los establecimientos de alojamiento y gastronómicos.
- Organizar congresos, convenciones y ferias en establecimientos de alojamiento y gastronómicos.
- Brindar un servicio de excelente calidad al cliente, tanto nacional como internacional, que demanda los servicios.
- Utilizar las herramientas de la expresión oral y escrita en inglés para una comunicación efectiva en su entorno laboral.
- Diseñar estrategias para investigaciones de mercado a fin de diversificar la oferta y/o mejorar la imagen de la organización.

- Desarrollar proyectos de inversión para establecimientos de hospedaje y alimentación.
- 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.
- Implementar diferentes tendencias de pastelería y panadería.
- Determinar las necesidades de desarrollo arquitectónico sustentable y viable que respondan a las necesidades de diversos nichos de mercado.
- Desarrollar investigaciones propias del área de formación que respondan a las necesidades del mercado.
- Aplicar los fundamentos de auditoría en la toma de decisiones de la organización en los lugares de alojamiento y alimentación.
- Desarrollar áreas del talento humano, como factor determinante en el éxito de las empresas de hospedaje y alimentos y bebidas
- Tomar decisiones efectivas en diversas situaciones que su ambiente laboral demande.
- Gestionar la labor de dirección y supervisión bajo un amplio concepto de liderazgo.
- Implementar los principios fundamentales del planeamiento estratégico en la gestión empresarial.

### Actitudes

El licenciado en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas presenta las siguientes actitudes:

- Asume la responsabilidad de su desarrollo profesional y académico guiándose por sólidos principios y valores éticos, que le permiten desenvolverse 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.
- Comprende su propia cultura en su contexto laboral.
- Valora y respeta la diversidad cultural, de los diferentes grupos humanos y los de sociedades distintas a la propia.
- Adopta principios ambientales para la sostenibilidad de las actividades que se emprendan en su campo laboral y otros relacionados.
- Posee iniciativas emprendedoras en el campo de la gestión de establecimientos de alojamiento y alimentación.
- Adopta liderazgo positivo determinante en la formación de una cultura de equipo que le permita asumir los desafíos propios de su entorno laboral.
- Desarrolla liderazgo positivo determinante en la formación de una cultura de equipo que le permita asumir los desafíos propios de su entorno laboral.
- Utiliza en forma oportuna los conocimientos en la expresión oral y escrita en inglés, que le facilita la comunicación en su entorno laboral.

#### 6. Campo de inserción profesional

Según la Universidad Técnica Nacional, el profesional licenciado en esta carrera trabajaría en los siguientes lugares:

- Empresas turísticas nacionales o internacionales
- Consultorías o asesorías turísticas
- Instituciones educativas públicas o privadas
- Gobiernos locales.
- Compañías turísticas que requieran capital humano con conocimientos en el área de la gestión de empresas de hospedaje y gastronómicas.
- Compañías de alimentación para colectividades que requieran capital humano con conocimientos en el área de la gestión de empresas gastronómicas.
- Organizaciones no gubernamentales
- Empresas turísticas nacionales gubernamentales e internacionales,

El graduado de esta licenciatura también podría convertirse en un empleador a nivel de MIPYMES por medio de proyectos de emprendurismo

7. Requisitos de ingreso

Para ingresar a la Licenciatura en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas se requiere lo siguiente:

- Haber aprobado y concluido el plan de Bachillerato en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas, en la Universidad Técnica Nacional o bien poseer un diploma de Bachillerato Universitario en las áreas de hospedaje y alimentos y bebidas de otras universidades.
- Cumplir con los lineamientos y procedimientos de ingreso definidos por la Universidad Técnica Nacional.

Además, deben cumplir con otros requisitos administrativos y de otra índole que solicite la universidad.

8. Requisitos de graduación

Se establece como requisito de graduación la aprobación de todos los cursos y las actividades del plan de estudios, incluyendo la realización del trabajo final de graduación, el cual puede ser tesis o proyecto de graduación.

9. Listado de cursos de la carrera

El plan de estudios de la Licenciatura en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas, presentado en el Anexo A, consta de 36 créditos a lo largo de tres ciclos cuatrimestrales. Todas las normativas vigentes se cumplen.

10. Descripción de los cursos de la carrera

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

## 11. Correspondencia del equipo docente con los cursos asignados

Los nombres de los profesores de cada uno de los cursos de la carrera propuesta aparecen en el Anexo C. En el Anexo D se presentan los nombres y los grados académicos de los profesores de la carrera propuesta. La disciplina de los diplomas de los profesores está relacionada con los contenidos de los cursos en los que están propuestos.

Esta Oficina considera que las normativas vigentes se cumplen.

## 12. Conclusiones

La propuesta cumple con la 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 documento *Lineamientos para la creación de nuevas carreras o la modificación de carreras ya existentes*<sup>1</sup>

- 
- 1) Aprobado por el Consejo Nacional de Rectores en la sesión N°27-2013, artículo 3, inciso g) y h), celebrada el 22 de octubre de 2013.
  - 2) Aprobado por el CONARE el 4 de mayo de 2004 y ratificado por el Consejo Universitario de la Universidad de Costa Rica en la sesión N°4866 del 9 de marzo del 2004; por el Consejo Director del Instituto Tecnológico de Costa Rica en la sesión N°2351 del 22 de abril del 2004; por el Consejo Universitario de la Universidad Nacional en la sesión N°2505 del 25 de setiembre del 2003 y por el Consejo Universitario de la Universidad Estatal a Distancia en la sesión N°1701 del 16 de abril del 2004.-
  - 3) Aprobado en sesión 2297-16, 19 de julio de 1976.
  - 4) Universidad Técnica Nacional, Licenciatura en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas, 2013.

**ANEXO A**

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

## ANEXO A

### PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL

<b>CURSO</b>	<b>CRÉDITOS</b>
<u>Primer ciclo</u>	<u>13</u>
Presupuesto para empresas de hospedaje y gastronómicas	3
Gastronomía sostenible	3
Ferías, congresos y convenciones	3
Expresión oral técnica en inglés I	1
Investigación de mercado para empresas de hospedaje y gastronómicas	3
<u>Segundo ciclo</u>	<u>13</u>
Proyectos de inversión	3
Tendencias actuales de la panificación	3
Elementos de arquitectura en empresas de hospedaje y gastronómicas	3
Expresión oral técnica en inglés II	1
Taller de investigación	3
<u>Tercer ciclo</u>	<u>10</u>
Auditoría para empresas de hospedaje y gastronómicas	3
Gestión del talento humano	3
Gerencia de hospedaje y gastronómica	3
Expresión oral técnica en inglés II	1
Opción de graduación	-
<b><i>Total de créditos de la Licenciatura en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas</i></b>	<b>36</b>



**ANEXO B**

**PROGRAMAS DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE  
EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD  
TÉCNICA NACIONAL**

## **ANEXO B**

### **PROGRAMAS DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL**

Curso: Presupuesto para empresas de hospedaje y gastronómicas

Créditos: 3

Propósitos del curso:

En este curso se analizan los aspectos más importantes de la planificación y control de utilidades y del proceso de presupuestación general. El uso adecuado de los presupuestos se ha convertido en una herramienta indispensable en la administración de las organizaciones de hoy en día. Los mismos ayudan a disminuir la incertidumbre al tomar como base la planificación de todas las áreas funcionales de las empresas. Se constituye en la expresión cuantitativa de los objetivos por alcanzar, convirtiéndose en una herramienta para la organización y el control.

Contenidos:

- El proceso de dirección: la planificación y control de las utilidades en empresas relacionadas con el hospedaje y gastronomía.
- El sistema presupuestal
- Presupuesto de ventas
- El presupuesto de producción
- El presupuesto de materiales
- El presupuesto de mano de obra directa
- El presupuesto de gastos indirectos
- El presupuesto de gastos de operación
- El presupuesto de efectivo (presupuesto maestro)
- Estados financieros proyectados

Curso: Gastronomía sostenible

Créditos: 3

Propósitos del curso:

El curso ofrece al estudiante un énfasis en conocimientos sobre tradiciones culinarias costarricenses enfocadas en la cocina contemporánea; para lograr una transformación de la cocina tradicional, a una cocina más moderna, que se base en las nuevas tendencias culinarias y el desarrollo de prácticas sostenibles integrales donde entran en juego dimensiones económicas, ambientales, socioculturales, entre otras; con la finalidad de

que el estudiante se convierta en un promotor de la comida sostenible tanto en el mercado nacional como internacional.

Contenidos:

- Relación gastronomía y sostenibilidad
- Cocina tradicional-cocina contemporánea
- Manifestaciones sostenibles gastronómicas

Curso: Ferias, congresos y convenciones

Créditos: 3

Propósitos del curso:

El curso proporciona al estudiante los conocimientos, habilidades y herramientas para el óptimo desarrollo de las competencias y los procedimientos propios para la buena gestión, organización y desarrollo de ferias, congresos y convenciones, ya que, es uno de los campos que ha presentado una evolución más notable en los últimos tiempos y que demanda profesionales altamente especializados. Empresas e instituciones organizan este tipo de actividades para fidelizar clientes, posicionarse como marca, captar la atención de medios de comunicación y atraer nuevos clientes.

Contenidos:

- Turismo mice (meetings incentives congresses exhibitions)
- Generalidades de la organización de eventos
- Planificación de eventos
- Administración y desarrollo de eventos

Curso: Expresión oral técnica en inglés I

Créditos: 1

Propósito del curso

Brindar conocimientos de vocabulario en inglés usado en temas relacionados con gastronomía, organización de eventos y preparación de presupuestos.

Contenidos:

Vocabulario y expresiones frecuentes en idioma inglés en los siguientes temas:

- Gastronomía sostenible
- Congresos y convenciones
- Presupuestos para alojamiento y empresas gastronómicas

Curso: Investigación de mercados para empresas de hospedaje y gastronómicas

Créditos: 3

Propósitos del curso:

El propósito del curso es formar profesionales con conocimientos y habilidades en estudios de mercados, capaces de tomar decisiones acertadas para las empresas en las que se desempeñen laboralmente, ya que, se pretende, que ellos interpreten cómo dar viabilidad comercial a dichas organizaciones. El éxito de toda empresa en la actualidad está en el conocimiento del perfil de sus clientes, del mercado y de las tendencias del mismo, el cual solo se puede adquirir por medio de la investigación de los mercados tanto nacionales como globales.

Contenidos:

- Introducción a la investigación de mercados
- Desarrollo del plan de investigación
- Desarrollo del procedimiento de recolección de datos
- Plan de muestreo y recolección de datos
- Análisis de datos y elaboración de informes sobre los hallazgos de la investigación
- Aplicaciones

Curso: Proyectos de inversión

Créditos: 3

Propósitos del curso:

El curso le ofrece al profesional, las herramientas necesarias para desarrollar de manera exitosa una idea productiva, se centra en poner a disposición las bases teóricas y prácticas para la concretización de la idea de negocios enfocada en el sector turístico, específicamente el hospedaje y servicios gastronómicos. La elaboración de proyectos de inversión es una herramienta que orienta la gestión, ya que con su aplicación, fortalece el ejercicio de la evaluación de lo que requiere el mercado y dar eficiencia a alguna actividad u operación económica o financiera, con el fin de obtener un bien o servicio en las mejores condiciones y obtener una retribución.

Contenidos:

- Concepto de proyectos de inversión
- Emprendedurismo
- Microempresa y la pequeña empresa enfocadas en hospedaje, gastronómicas y áreas afines
- Administración de proyectos
- Estructura de análisis y proceso de investigación
- Métodos de proyección
- Etapa de preinversión

- Estudio económico, financiero, costos e inversiones
- Evaluación económica
- Tecnología aplicada en proyectos

Curso: Tendencias actuales de la panificación

Créditos: 3

Propósitos del curso:

La versatilidad que hoy día presentan las variadas tendencias gastronómicas permite ampliar la oferta con estilos de alimentación muy variados. Por lo tanto, este curso se enfoca en la teoría y práctica de las nuevas tendencias en la panificación siempre enfocándose hacia el conocimiento de la diversidad cultural de un país, ya que actualmente se encuentra una fuerte tendencia mundial basada en la exploración, el conocimiento y acercamiento a los distintos estilos de cocina de cada país.

Contenidos:

- Principios básicos de panificación
- Preparación y manejo de los componentes de panes y pasteles con una perspectiva química
- Formulaciones y técnicas de los productos de la panificación

Curso: Elementos de arquitectura en empresas de hospedaje y gastronómicas

Créditos: 3

Propósitos del curso:

El curso proporciona conocimientos en la estructuración, planeación y acondicionamiento de la ubicación de proyectos arquitectónicos de las áreas competentes en su formación.

El fin primordial es presentar a los estudiantes las variables arquitectónicas necesarias en la industria turística y sus implicaciones administrativas y funcionales, ya que se pretende que el futuro profesional participe de lleno en la creación, ambientación y seguridad del lugar donde laborará, así como ser parte del equipo de diseño de futuras instalaciones para señalar cuáles son los elementos más importantes que se deben considerar, según su área de especialización con la finalidad de responder de una mejor forma con las expectativas del mercado laboral y a la legislación costarricense atinente a este campo.

Contenidos:

- Generalidades
- Regulaciones existentes
- Planificación de proyectos de hospedaje

- Gestión ante Instituto Costarricense de Turismo (ICT)
- Principales componente de la arquitectura turística sostenible

Curso: Expresión oral técnica en inglés II

Créditos: 1

Propósito del curso:

Brindar conocimientos de vocabulario en inglés sobre temáticas de arquitectura, panadería y actitud empresarial en el idioma inglés.

Contenidos:

Vocabulario y expresiones frecuentes en el idioma inglés en los siguientes temas:

- Arquitectura sostenible y amigable con la naturaleza
- Tendencias actuales de la panadería
- Emprendedurismo

Curso: Taller de investigación

Creditos: 3

Propósitos del curso:

El curso presenta tres etapas: una teórica en donde se plantean los conceptos elementales para la formulación de una tesis de grado y proyecto de graduación, otra de planeamiento que se desarrolla a partir del trabajo áulico y una metodológica que permite conocer métodos, técnicas e instrumentos que servirán para relacionar los aspectos teóricos con los elementos de orden práctico de una investigación.

Contenidos:

- Componentes de la tesis de graduación
- Componentes del proyecto de graduación

Curso: Auditoría para empresas de hospedaje y gastronómicas

Créditos: 3

Propósitos del curso:

Con el curso se pretende que el estudiante obtenga un conocimiento teórico-práctico, para su aplicabilidad en la auditoría operacional en empresas de hospedaje y gastronómicas, aplicando el concepto de evidencia, base fundamental para obtener un criterio razonable y para poder emitir sus conclusiones en las diferentes áreas que conforman esta disciplina.

Contenidos:

- La auditoría profesional
- Control interno para sistemas manuales
- Evidencia: revisión de la documentación original y el muestreo estadístico
- Tipos de auditoría en el ámbito de hospedaje y gastronómica
- Propósitos de la auditoría administrativa de empresas hospedaje y gastronómicas

Curso: Gestión del talento humano

Créditos: 3

Propósitos del curso:

Las empresas requieren hoy día un enfoque diferente de la gestión del talento humano, donde la alineación con el negocio u organización es fundamental para que el valor agregado de esta área y de los profesionales que la forman, sea de impacto en los resultados que la operación o negocio espera obtener, derivándose así la importancia de que cada empresa cuente con una estructura especializada en actividades propias de los talentos humanos, con la finalidad de satisfacer las necesidades organizacionales.

Contenidos:

- Administración del talento humano
- Subsistemas de aplicación del talento humano
- Rol estratégico de la administración del talento humano
- Subprocesos del talento humano
- Cuadro de mando integral en la gestión del talento humano

Curso: Gerencia de hospedaje y gastronómica

Créditos: 3

Propósitos del curso:

El curso está orientado al conocimiento de las características de la gestión de empresas de hospedaje y gastronómicas, a través de un análisis del funcionamiento de cada una de las áreas funcionales, operacionales y gerenciales. Mediante la aplicación de los instrumentos y técnicas de planificación, organización, coordinación y control de la gestión en la actividad de hospedaje y gastronómicas.

Contenidos:

- Características gerenciales
- Determinaciones previas
- Organización de línea
- Política, dirección y gestión empresarial

- Desarrollo de nuevos negocios
- La gerencia en la sociedad futura

Curso: Expresión oral técnica en inglés III

Créditos: 1

Propósito del curso:

Brindar conocimientos de vocabulario en inglés sobre temáticas administrativas.

Contenidos:

Vocabulario y expresiones frecuentes en el idioma inglés en los siguientes temas:

- Administrador del talento humano
- Características de gestión administrativa
- Servicio al cliente

Curso: Opción de graduación

Créditos: 0

Propósitos del curso:

Mediante la opción de graduación escogida por el estudiante, se pretende que el discente integre los conocimientos adquiridos en la carrera, en la elaboración de una tesis de grado o un proyecto de investigación dentro del área de gestión de empresas de hospedaje y gastronómicas. Ambos trabajos finales de graduación serán defendidos ante un tribunal examinador, el cual deberá aprobar o no dichos trabajos.

Para cumplir con el requisito final de graduación de la carrera el estudiante puede optar por una de las siguientes modalidades:

1. Tesis de grado: esta modalidad de trabajo final de graduación consiste en la realización de una investigación básica o aplicada que genere un conocimiento teórico o empírico, sobre un problema o fenómeno complejo y relevante, y con la finalidad de brindar nuevos aportes, soluciones, análisis o evaluaciones; en el marco de la innovación y de la transferencia.
2. Proyecto de graduación: es una actividad teórica-práctica dirigida al diagnóstico de un problema, su análisis y diseño de estrategias de intervención, mediante la aplicación y desarrollo de competencias adquiridas en las carreras.



**ANEXO C**

**PROFESORES DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE  
EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS  
DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL**

## ANEXO C

### **PROFESORES DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL**

#### **SEDE CENTRAL DE ALAJUELA**

<b>CURSO</b>	<b>PROFESOR</b>
Presupuesto para empresas de hospedaje y gastronómicas	Leonel Ábrego Campos
Gastronomía sostenible	Ana Lorena Vargas Loría
Ferias, congresos y convenciones	Giovanni Solera Córdoba
Expresión oral técnica en inglés I	María Barrantes Muring
Investigación de mercado para empresas de hospedaje y gastronómicas	Mario Badilla Jara
Proyectos de inversión	Alberto López Chaves
Tendencias actuales de la panificación	Ana Lorena Vargas Loría
Elementos de arquitectura en empresas de hospedaje y gastronómicas	Carlos Avendaño Castro
Expresión oral técnica en inglés II	Ruth Villalta Sánchez
Taller de investigación	Emilce Rivera Molina Virgilio Espinoza Rodríguez
Auditoría para empresas de hospedaje y gastronómicas	Leonel Ábrego Ruiz
Gestión del talento humano	Víctor González Arias
Gerencia de hospedaje y gastronómica	José Rafael Soto Quirós
Expresión oral técnica en inglés III	Isabel Cristina Porras Solano
Opción de graduación	Emilce Rivera Molina Virgilio Espinoza Rodríguez

## SEDE DEL PACÍFICO

<b>CURSO</b>	<b>PROFESOR</b>
Presupuesto para empresas de hospedaje y gastronómicas	Indira Chavarría Torres
Gastronomía sostenible	Hugo Marín Campos
Ferias, congresos y convenciones	Denia Castro Mendoza
Expresión oral técnica en inglés I	Brenda Ordóñez Noguera
Investigación de mercado para empresas de hospedaje y gastronómicas	Alexandra Morales Flores
Proyectos de inversión	Marco Castro Mendoza
Tendencias actuales de la panificación	Hugo Marín Campos
Elementos de arquitectura en empresas de hospedaje y gastronómicas	Daniela Medina Mc Taggart
Expresión oral técnica en inglés II	Brenda Ordóñez Noguera
Taller de investigación	Efraín Campos Briones
	Rosalía Morales Méndez
Auditoría para empresas de hospedaje y gastronómicas	Keina Arrieta López
Gestión del talento humano	María Evelyn Umaña Jiménez
Gerencia de hospedaje y gastronómica	Denia Castro Mendoza
Expresión oral técnica en inglés III	Brenda Ordóñez Noguera
Opción de graduación	Marvin Campos Montoya
	Denia Castro Mendoza

**ANEXO D**

**PROFESORES DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE  
EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS  
DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL  
Y SUS GRADOS ACADÉMICOS**

## **ANEXO D**

### **PROFESORES DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL Y SUS GRADOS ACADÉMICOS**

#### **SEDE CENTRAL DE ALAJUELA**

##### **LEONEL ÁBREGO CAMPOS**

Licenciatura en Administración de Empresas con énfasis en Administración Financiera, Instituto Tecnológico de Costa Rica.

##### **CARLOS AVENDAÑO CASTRO**

Licenciatura en Arquitectura, Universidad de Costa Rica.

##### **MARIO BADILLA JARA**

Licenciatura en Ciencias de la Comunicación Colectiva con énfasis en Publicidad, Universidad de Costa Rica. Maestría en Tecnología e Informática Educativa, Universidad Nacional.

##### **MARÍA BARRANTES MURING**

Bachillerato en Inglés, Universidad de Costa Rica. Bachillerato en Enseñanza del Inglés, Universidad de Costa Rica. Licenciatura en Docencia en Enseñanza el Inglés, Universidad Estatal a Distancia.

##### **VIRGILIO ESPINOZA RODRÍGUEZ**

Bachillerato en Turismo, Universidad Panamericana. Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas, Universidad Metropolitana Castro Carazo.

##### **VÍCTOR GONZÁLEZ ARIAS**

Licenciatura en Administración de Negocios con énfasis en Recursos Humanos, Universidad Interamericana de Costa Rica.

##### **ALBERTO LÓPEZ CHAVES**

Bachillerato en Economía, Universidad de Costa Rica. Maestría en Administración de Negocios, Universidad Estatal a Distancia.

### **ISABEL CRISTINA PORRAS SOLANO**

Bachillerato en Inglés, Universidad Panamericana. Licenciatura en Docencia en Inglés, Universidad Estatal a Distancia.

### **EMILCE RIVERA MOLINA**

Bachillerato en Turismo, Universidad Internacional de las Américas. Maestría en Turismo Ecológico, Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología.

### **GIOVANNI SOLERA CÓRDOBA**

Bachillerato en Turismo, Universidad Internacional de las Américas. Licenciatura en Turismo, Universidad Hispanoamericana.

### **JOSÉ RAFAEL SOTO QUIRÓS**

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

### **ANA LORENA VARGAS LORÍA**

Bachillerato en Nutrición, Universidad de Costa Rica. Licenciatura en Docencia en Enseñanza de la Nutrición, Universidad Metropolitana Castro Carazo.

### **RUTH VILLALTA SÁNCHEZ**

Bachillerato en Enseñanza del Inglés, Universidad Nacional. Licenciatura en Enseñanza del Inglés, Universidad Hispanoamericana.

### **SEDE DEL PACÍFICO**

### **KEINA ARRIETA LÓPEZ**

Bachillerato en Administración de Negocios, Universidad de Costa Rica. Licenciatura en Administración de Empresas con énfasis en Contaduría, Universidad Estatal a Distancia.

### **EFRAÍN CAMPOS BRIONES**

Licenciatura en Sociología con énfasis en Investigación, Universidad Nacional.

### **MARVIN CAMPOS MONTROYA**

Bachillerato en Turismo, Universidad Internacional de las Américas. Maestría en Administración Educativa, Universidad Americana.

### **DENIA CASTRO MENDOZA**

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

### **MARCO CASTRO MENDOZA**

Licenciatura en Administración de Negocios, Universidad Latina de Costa Rica. Maestría en Administración de Negocios, Universidad Metropolitana Castro Carazo

### **INDIRA CHAVARRÍA TORRES**

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

### **DANIELA MEDINA MC TAGGART**

Licenciatura en Arquitectura, Universidad Latina de Costa Rica.

### **HUGO MARÍN CAMPOS**

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

### **ALEXANDRA MORALES FLORES**

Licenciatura en Administración de Empresas con énfasis en Mercadeo, Universidad Estatal a Distancia.

### **ROSALÍA MORALES MÉNDEZ**

Licenciatura en Sociología, Universidad de Costa Rica.

### **BRENDA ORDÓÑEZ NOGUERA**

Bachillerato en Enseñanza del Inglés, Universidad Latina de Costa Rica. Licenciatura en Docencia, Universidad de Ciencias Administrativas San Marcos. Maestría en Enseñanza del Inglés, Universidad Latina de Costa Rica.

### **MARÍA EVELYN UMAÑA JIMÉNEZ**

Licenciatura en Administración de Empresas con énfasis en Recursos Humanos, Universidad Estatal a Distancia.



CONSEJO NACIONAL  
DE RECTORES

