



LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES®

SYLLABUS

Filosofía Institucional

Misión:

Ampliamos el acceso a educación de calidad global para formar personas productivas que agregan valor a la sociedad.

Principios:

Poder transformador de la Educación

Creemos en la educación como principio transformador y como derecho de los seres humanos a crecer y desarrollarse a través de ella.

Calidad Académica

Creemos en una formación académica de nivel internacional y en nuestra capacidad de llevarla a sectores con alto potencial para aprovecharla y convertirla en factor de crecimiento personal y de movilidad social.

El Estudiante al centro

Creemos que el estudiante es el eje del quehacer en la UVM y que mientras más completa sea su experiencia en la Universidad, más sólidas serán sus competencias personales y profesionales a partir de las cuales participará en la mejora de su comunidad y la sociedad de México y del mundo.

Inclusión

Creemos en la pluralidad y la multiculturalidad como signos esenciales de la sociedad, por ello estamos convencidos que los criterios incluyentes enriquecen, diversifican y abren oportunidades para todos, mientras que las exclusiones empobrecen.

Innovación

Creemos en nuestra capacidad de creación, diseño e implantación de modalidades y escenarios novedosos que nos permitan desarrollarnos de manera orgánica e integrada.

Mejora de procesos

Creemos en el mejoramiento permanente como base para optimizar los servicios educativos y administrativos y sus resultados.

Efectividad

Creemos en la importancia de mantener la eficiencia y la eficacia en nuestros procesos y servicios, como sello distintivo de nuestra gestión

Los 5 Pilares:

1. **Mejorar la Calidad Académica**
2. **Cultura de Servicio y desempeño**
3. **Entregar una Experiencia estudiantil de valor**
4. **Optimizar y simplificar el modelo operativo**
5. **Aumentar la participación de mercado y rentabilidad**

Valores:

Integridad en el actuar

Realizar con rectitud -honestidad y transparencia- todas nuestras acciones.

Actitud de Servicio

Mantener la disposición de ánimo en nuestro actuar y colaborar con los demás, con calidez, compromiso, entusiasmo y respeto.

Calidad de Ejecución

Desempeñar de manera impecable y oportuna las funciones que nos corresponden a partir de criterios de excelencia.

Responsabilidad Social

Asumir con clara conciencia las consecuencias de nuestros actos ante la sociedad.

Cumplimiento de Promesas

Convertir en compromisos nuestras promesas y asegurar su cumplimiento.

Lema:

“Por siempre responsable de lo que se ha cultivado”

Desde hace 55 años, UVM es tierra fértil en la que se forman profesionales responsables, competentes y comprometidos con el desarrollo sustentable. En cada uno de ellos, la labor de la universidad es sembrar semillas que fructifican para beneficio de México.

Nombre de la Asignatura: Capacitación para el Trabajo en Servicios Turísticos
Semestre: Cuarto Semestre (2018- 2018)

I. PRESENTACIÓN

Departamento: Capacitación para el trabajo.

Docente: Mtra. Iraida Faviola Vargas Gámez, L.T. Olga Esparza Hernández

Medios de comunicación: E-mail: mtra.faviolagamez@hotmail.com
oaesparza@gmail.com

II. ESTRUCTURA DE LA ASIGNATURA:

HORAS CON DOCENTE	HORAS DE APRENDIZAJE INDEPENDIENTE	TOTAL DE HORAS A LA SEMANA	ESCENARIOS ACADÉMICOS
7	3	10	Salón de Clases

Inicio de Clases: 06 de Febrero 2018

Fin de Clases: 13 de Julio 2018

Días y horarios de clase:

- Lunes y Martes: 10:50 hrs. A 12:30 hrs.
- Miércoles, Jueves y Viernes: 10:50 hrs. A 11:40 hrs.

Vacaciones: 26 de marzo al 06 de abril 2018

Días no Laborales: 19 de marzo, 1 y 15 mayo.

Horario de asesoría: Dependiendo las necesidades de los alumnos y la disponibilidad del docente

Descripción del Curso:

Bienvenidos a su segundo curso de Capacitación para el trabajo en Servicios Turísticos, la materia instruye al estudiante sobre la importancia del sector turístico como la segunda actividad económica más importante generadora de divisas y de fuentes de empleo directas e indirectas en el país y en el mundo, así como de una fuerte actividad receptora de capital bruto en materia de inversiones fijas que benefician directamente a la población e impulsan el mejoramiento de su calidad de vida.

Es importante que tengas siempre presente que es una materia práctica, y que todas las actividades son importantes y necesarias para poder aprobar el curso.

Las reglas más importantes para esta materia son:

- Se prohíbe el uso de celular.
- Llegar puntual a la clase.
- En caso de llegar tarde, favor de traer un justificante o pase.
- No se permitirá estar saliendo de clase.
- Se prohíbe ingerir alimentos o bebidas (a excepción del agua).
- Sentarse en los lugares designados.
- Mantener limpio el salón de clases en todo momento.
- Dejar ordenadas las sillas al finalizar la clase.

III. OBJETIVO GENERAL:

Proveer al estudiante de una cultura general que le permita interactuar con su entorno de una manera activa, propositiva y crítica, promoviendo su contacto con el gremio turístico real que le permita incorporarse al campo laboral.

IV. CONTENIDO SINTÉTICO

UNIDAD Y TEMAS	OBJETIVO PARTICULAR
1.- Grupos y convenciones <ul style="list-style-type: none"> • Eventos • Planeación de actividades para un evento social, cultural o de negocios • Organización de un evento • Evaluación del evento 	Planear la realización de eventos, sociales, culturales y negocios de acuerdo a las necesidades de los clientes.
2.- Departamento de banquetes <ul style="list-style-type: none"> • Personal del departamento • Clasificación del servicio • Servicio de banquetes • Materiales necesarios 	Identificar los diferentes tipos de servicios y montaje, así como los utensilios que requiere cada uno de ellos.
3.- Departamento de Alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Áreas, equipo y utensilios de cocina y bar • Clasificación de bebidas 	Identificará el mobiliario y equipo del comedor, así como la forma de utilizarlos y dar el servicio al cliente, así como las diferentes funciones que se desarrollan dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas.

V. ACTIVIDADES POR TEMAS:

UNIDAD	TEMA	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE INDEPENDIENTE (declaradas en la planeación didáctica, puede apoyarse en el Compendio de Estrategias de Enseñanza para diversificar las tareas)	RECURSOS Y CRITERIOS DE ENTREGA
1. Grupos y convenciones	Definición de eventos.	Investigación e historia de los eventos.	En la libreta.
	Tipos de Eventos	Collage de los tipos de eventos.	Media cartulina.
	Planeación de Eventos	Plan de trabajo por comité para el proyecto final.	Exposición y documento por escrito.
	Organización de eventos	Investigación de los diferentes montajes.	Investigación a computadora.
	Control y evaluación de eventos	Realización de un evento ficticio.	A computadora con todos los elementos vistos en clases.
2. Departamento de banquetes	Personal del departamento	Investigación, exposición y organigrama del departamento de banquetes.	Exposición a computadora.
	Clasificación del servicio.	Mapa conceptual de los diferentes tipos de servicios. Reporte de comité.	En la libreta. Exposición y documento por escrito.
	Materiales necesarios.	Videos de los diferentes tipos de servicios.	Entrega en USB
3. Departamento de Alimentos y bebidas	Áreas, equipo y utensilios de cocina y bar	Mapa mental de los diferentes tipos de utensilios y equipo. Reporte de comité.	En la libreta. Exposición y documento por escrito.

	Clasificación de bebidas	de Mapas conceptuales de los diferentes tipos de bebidas y su clasificación. Evento final. Reporte final de comité.	En la libreta. Exposición y documento por escrito.
--	--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

VI. EVALUACIÓN

Criterios de evaluación:

- Portafolios de evidencia
- Libreta
- Exámenes continuos
- Examen parcial

Porcentaje Global:

1° Parcial		2° Parcial		Final	
Evidencias	40%	Evidencias	20%	Evidencias	40%
Examen	40%	Examen	0%	Examen	60%
Proyecto final	20%	Proyecto final	80%	Proyecto final	0%

EL SYLLABUS PUEDE SER MODIFICADO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL GRUPO Y DEL DOCENTE

Fechas de evaluaciones parciales:

Parcial	Fechas
Primero	Del 12 al 22 de Marzo
Segundo	Del 07 al 17 de Mayo
Tercero	Del 25 junio al 06 de Julio

Protocolo de exposiciones y metodología para la entrega de trabajos:

Los trabajos y tareas deberán ser presentados en limpio y en la fecha exacta requerida. En caso de no presentar algún trabajo, podrán hacerlo posteriormente, pero su valor será del 50%.

Proyectos*:

Al inicio del semestre se les dará a conocer a los alumnos el tema y objetivo del evento que van a realizar. Posteriormente se tendrán que organizar por equipos, los cuales representaran cada uno de los comités necesarios para la organización del evento, como son: compras, logística, finanzas, ornamento, etc. Cada alumno tendrá que realizar una investigación del área que les haya tocado.

Los comités periódicamente deberán entregar su reporte de actividades tanto a los docentes como a sus compañeros para ir evaluando su avance de cara al evento.

El evento se realizara antes de finalizar el ciclo escolar en el auditorio de la institución. Serán invitados los padres de familia de los alumnos organizadores, departamento administrativo de la institución y los alumnos de 2do semestre de bachillerato.

Visitas y/o Prácticas de campo:

*Practica en Laboratorio UVM (fechas pendientes).

Bibliografía

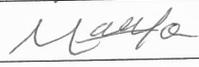
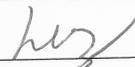
BÁSICA:

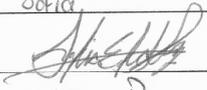
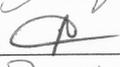
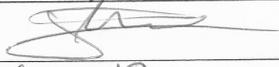
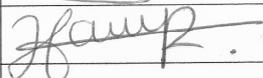
- Organización de congresos y convenciones. CraviotoMagallón, Tonatiuh, Edit. Trillas. México 2003.
- Organización de convenciones congresos seminarios. Buendía, Juan Manuel, Edit. Trillas. México 2005.
- Congresos y convenciones. Cruz Gómez, Pablo y Salva v. María del Lourdes, Edit. Diana. 2005.
- Hotelería. Báez Casillas, Sixto. Ed. Cecs. México 2004
- Tecnología del hospedaje. Gómez Tagle, Francisco y Martínez, Eduardo. Edit. Diana. 2004.
- Congresos, convenciones y reuniones: organización y operación de eventos especiales. Peña Guzmán Diana. Edit. Trillas, México 2004.

COMPLEMENTARIA:

- Administración del turismo, Acerenza, M., Trillas, 2002
- Teoría económica del turismo, Figuerola, M., Alianza,1985
- Teoría general del turismo, Ramírez, M., Diana, 2001
- Manual de meseros y capitanes: unaguápasso a paso. Edit. Trillas. México. 2003
- Tratado de alimentos y bebidas. Reynoso Ron, Javier. Edit. Limusa. México. 2005
- El restaurante como empresa. Durón, Carlos. Edit. Trillas. México. 2008
- Manual de servicio restaurante-bar. Denia, Idefonso. Edit. Limusa. México. 2008

Los alumnos hacen constar que conocen el syllabus de la materia de TURISMO, y que su contenido fue explicado por la docente responsable.

Nombre	Grupo	Firma
1. Melissa Reva Serna	Turismo 1	
2. Dald Zarur Sarur	Turismo 1	Dald
3. Patricio Esparza Villa	Turismo 1	
4. María José Gutiérrez López	Turismo 1	
5. Daniela Paola Flores Gurrda	Turismo 1	
6. Edwin Jair Olin Hdez	Turismo 1	Edwin J.
7. Lorna Viécarra Ramirez	Turismo 1	
8. Germán Piñuelos Fernández	Turismo 1	germán
9. Luz Viviana Cantú Gonzalez.	Turismo 1	

10.	Dulce M. COBUS DE LA HOZ	TURISMO 1	Dulce C.
11.	Zaver Yabel Colin T	Turismo 1	
12.	Maria Natalia Ramirez Hoyos	turismo 1	
13.	Cecilia Anam Ceballos Zamora	turismo 1	
14.	Diego Sánchez Cacho	turismo 1	
15.	Sofia Fernández Salgado	Turismo 1	Sofia
16.	Sofia Yazmín Enaño Fernández	Turismo 1	
17.	Jair Espinoza Pérez	turismo 1	
18.	Marycarmen Gómez Lazaro	Turismo 1	Marycarmen:
19.	Ximena Bonzón Carlin	Turismo 1	ximeng
20.	Irais Figueroa Acosta	Turismo 1	
21.	Marina Reyes Aguirre	Turismo 1	
22.	Ana Paulina Lopez del Barrio	Turismo 1	Paulina L.
23.	Stephanie Dguez Gamara	Turismo 1	
24.	Arantxa Hernández Romay	Turismo 1	
25.	Fátima Arechiga Lecourtis	Turismo 1	Fátima L.
26.			