



CATÁLOGO ACADÉMICO

HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PERFIL DE EGRESO

El Licenciado en Hospitalidad y Hotelería de la Universidad de Las Américas es un profesional con formación integral, con un marcado enfoque hacia la eficiente creación y administración de empresas de servicios. Posee una visión internacional de la industria de la hospitalidad y un enfoque hacia la rentabilidad y sostenibilidad de la misma; demostrando capacidad de análisis, que lo faculta para resolver incidentes críticos de servicio de manera eficiente y precisa.

El graduado de la Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería es capaz de administrar los recursos materiales e intangibles, así como el talento humano de una empresa de hospitalidad. Diseña planes de negocios con base en la identificación y análisis de oportunidades de emprendimiento, integrando al contexto nacional las tendencias del mercado global de la industria de la hospitalidad. Conoce los protocolos para planificar, valorar, así como gestionar el mantenimiento de este tipo de empresas. Participa y contribuye en equipos de trabajo planteando propuestas de generación de valor agregado y de gestión de la calidad con la visión de mejorar la competitividad y posicionamiento de las empresas de hospitalidad. Propone la integración de nuevas tecnologías de la comunicación y la información en procesos de marketing, comunicación y comercialización de servicios de hospitalidad en el mercado global; así como la gestión de indicadores que generen información clave para la toma de decisiones. El graduado de la carrera conjuntamente con su título profesional alcanza el grado de Licenciado en Hospitalidad y Hotelería.

Se espera que el graduado se desenvuelva responsable y éticamente en la industria de la hospitalidad, siendo un agente de cambio en la cultura de servicio del Ecuador, mostrando en todo su actuar conciencia ética y ambiental.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE



- 1.- Propone modelos administrativos acordes a la realidad de las diferentes empresas de hospitalidad (hoteles, hospitales, líneas aéreas, parques temáticos, clubes deportivos, spas, orfanatos, asilos, cárceles, cuarteles militares, restaurantes, cafeterías, entre otros) aplicando innovación y mejores prácticas.
- 2.- Diseña planes de negocios con base en la identificación y análisis de oportunidades de emprendimiento, integrando al contexto nacional las tendencias del mercado global de la industria de la hospitalidad.
- 3.- Desarrolla estrategias cualitativas y cuantitativas de gestión enfocadas en elevar la competitividad y la rentabilidad de las empresas de hospitalidad.
- 4.- Aplica nuevas tecnologías de la información y la comunicación, así como software de vanguardia en la gestión y promoción de empresas de hospitalidad.
- 5.- Plantea la generación de valor agregado y planes de mejora continua a empresas de hospitalidad.
- 6.- Propone soluciones a incidentes críticos, problemas, conflictos y negociaciones mediante la toma de decisiones enfocada en alcanzar y mantener relaciones de confianza y la lealtad de los consumidores y clientes.
- 7.- Conoce los protocolos de planificación, valoración económica y mantenimiento preventivo de empresas de hospitalidad.
- 8.- Participa en equipos de trabajo y personal orientado al logro de objetivos, enfocado en la eficiencia y la generación de experiencias de valor.

PRIMER SEMESTRE

1.- MATZ0327 MATEMÁTICA APLICADA A LA ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA I

Descripción del curso :

Este curso se enfoca en dos áreas: aritmética y álgebra.

- En el área de aritmética, se desea lograr que el estudiante:
se encuentre preparado para operar con los números reales de manera que sus cálculos sean correctos y expresados de forma coherente; por consiguiente, asocia e interpreta el resultado obtenido a un suceso cotidiano.
- Mientras que en el área de álgebra, se desea lograr, que el estudiante:
sea capaz de resolver ecuaciones e inecuaciones asociadas a la



administración y economía que le permita desarrollar su pensamiento crítico.

2.- HOSZ1101 INTRODUCCIÓN A LA HOSPITALIDAD

Descripción del curso :

Empresas de Hospitalidad. Historia, evolución, categorización internacional y nacional. Normativas de operación y funcionamiento. Tendencias en el sector de la hospitalidad. Innovación y creatividad.

3.- HOSZ1102 TALLER A&B

Descripción del curso :

Este curso permite realizar una introducción al mundo de la restauración a través de dinámicas de juegos de restaurante, en un escenario de servicio real, donde el estudiante asumirá diferentes roles en las áreas de servicio que le permitirán medir y conocer el tipo de comunicación que se debe tener tanto con los clientes como con el personal de cocina, en este modelo de escenario. El estudiante adquirirá conocimientos sobre los diferentes tipos de servicio existentes, de montajes y de menaje empleado en la restauración. También aprenderá sobre las diferentes estrategias de ventas que se pueden emplear en este ámbito.

4.- FGLZ0192 LENGUAJE Y COMUNICACIÓN DIGITAL

Descripción del curso :

La asignatura se concibe dentro del proceso comunicativo del estudiante (leer, escribir, escuchar y hablar) y lo normativo (la gramática) estará sujeto a los aspectos funcionales del idioma. Este proceso incluye el uso efectivo y crítico de la información y de las herramientas tecnológicas.

5.- INGZ0111 INGLÉS INTERMEDIO I

Descripción del curso :

The scope of this level entails the use of grammar, expressions, and vocabulary at an intermediate level. Grammar includes present simple, past simple, present perfect, present perfect continuous, different forms of future, used to in affirmative and negative sentences, and information and yes/no questions to talk about people's behavior, personality, memories, plans, predictions, and facts. Topics about personal relationships, dilemmas, social life, speculations and events connected with the news are analyzed with the



help of relative clauses, some phrasal verbs, conditional sentences, modal verbs may, might, can, could, and passive forms in simple present and past.

Vocabulary includes comparatives and superlatives, countable and uncountable nouns, quantifiers, adjectives, manner adverbs, appropriate words for talking about natural features, technology and gadgets, weather conditions and natural disasters. Expressions with make and do, and many conversational expressions like “it seems like”, “if you ask me”, etc. are included to help students to continue to an A2 Level.

All the contents are presented through natural language in authentic contexts, and explicitly develops conversation strategies to speak with fluency and confidence. The contents described above are the first steps to achieve the A2 level of proficiency according to the Common European Framework Reference for Languages. This class introduces Basic-Intermediate English skills as described in the CEFR for the English Language Level A2.

SEGUNDO SEMESTRE

1.- MGTZ1111 ADMINISTRACIÓN

Descripción del curso :

Se realiza un análisis externo e interno en el marco del proceso administrativo, lo que permitirá que el estudiante realice una propuesta de filosofía organizacional.

2.- FINZ1248 CONTABILIDAD

Descripción del curso :

La asignatura cubre los fundamentos contables. Presenta inicialmente las operaciones de la compañía utilizando el libro diario, luego realiza el traspaso al libro mayor y finalmente, construye los Estados Financieros básicos.

3.- ESTZ0055 PROBABILIDADES Y ESTADÍSTICA

Descripción del curso :

Este curso, brinda herramientas que permite modelar los fenómenos aleatorios a partir de la representación gráfica, medidas de localización, dispersión y forma; además de aplicar las leyes de probabilidad para que los estudiantes



puedan aplicar efectivamente el conocimiento adquirido en sus ámbitos profesionales

Pre-requisitos :

MATZ0327 MATEMÁTICA APLICADA A LA ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA I

4.- HOSZ1120 TALLER DE INTRODUCCIÓN CULINARIA Y FUNDAMENTOS DE COCINA

Descripción del curso :

Este curso teórico-práctico permite a los estudiantes tener una experiencia real en la operación de una cocina. Introduce a los alumnos, en el manejo y la organización de una cocina. Identificando y conociendo el manejo básico de los equipos, interpretación de una receta estándar, cortes de verduras y hortalizas, elaboración de fondos y salsas madre y técnicas de cocción. Adicionalmente el estudiante, adquirirá conocimientos adicionales, como: montaje de platos, técnicas de servicio para buffet y una breve introducción a la pastelería. Todo este conocimiento, brindará al alumno las destrezas básicas requeridas para el buen manejo y funcionamiento de una cocina en un establecimiento de alimentos y bebidas.

Pre-requisitos :

HOSZ1102 TALLER A&B

Co-requisitos :

HOSZ2131 SANIDAD HIGIENE Y NUTRICIÓN

5.- HOSZ2131 SANIDAD HIGIENE Y NUTRICIÓN

Descripción del curso :

Este curso permite comprender la importancia de las buenas prácticas de higiene y sanidad en la cocina e industria de alimentos y bebidas. Así como distinguir las enfermedades transmitidas y causadas por los alimentos. Conocer HACCP y sus buenas prácticas de sanidad e higiene. Además de, identificar las características principales para valorar la frescura de los alimentos con el fin de aplicar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de preparaciones gastronómicas. Compresión básica de los elementos en una dieta y menú en cuanto a nutrición y contenido calórico. Y



diferenciar las diferentes dietas, restricciones y alergias alimenticias.

Pre-requisitos :

HOSZ1102 TALLER A&B

Co-requisitos :

HOSZ1120 TALLER DE INTRODUCCIÓN CULINARIA Y FUNDAMENTOS DE COCINA

6.- INGZ0222 INGLÉS INTERMEDIO II

Descripción del curso :

The scope of this level entails the use of grammar, expressions, vocabulary, and writing at an intermediate level. Grammar includes the use of all the verb tenses, passive voice in the simple present and present continuous. It also includes the comparative as...as, be supposed to, the causative “get” and “have”, the use of past modals, and if clauses with the past perfect form of the verb. Vocabulary refers to colors, patterns, and styles of clothing. It also deals with cultural aspects such as manners and customs. In addition, it covers expressions about rules, crimes, and regulations, superstitions, household problems, emotions and personal behavior, ownership, possessions, and money. Finally, it includes expressions to describe fame, environmental problems, and to talk about areas of work, professions, and jobs. Writing focuses on cause and effect paragraphs.

Pre-requisitos :

INGZ0111 INGLÉS INTERMEDIO I

TERCER SEMESTRE

1.- EHTZ2003 CONTABILIDAD DE COSTOS Y PRESUPUESTOS PARA EMPRESAS DE SERVICIOS

Descripción del curso :

Esta materia pone de manifiesto la importancia de los costos en las empresas de servicios, relacionadas con la actividad hotelera y turística, y su aplicabilidad en la elaboración de reportes a ser utilizados como instrumentos básicos de control e información gerencial como base en el proceso de toma decisiones.



Pre-requisitos :

FINZ1248 CONTABILIDAD

2.- HOSZ1287 TALLER DE FRONT OFFICE & HOUSEKEEPING

Descripción del curso :

Este curso permite conocer más profundamente el departamento de división de cuartos a través de dinámicas en los talleres de Front Office y de Housekeeping, donde el estudiante asumirá diferentes roles que le permitirán conocer las actividades y funciones específicas de cada área, y el tipo de comunicación que se debe tener tanto con los clientes como con el personal del hotel, en este modelo de escenario.

El estudiante adquirirá conocimientos sobre la gestión del departamento, las tareas que se deben desempeñar en cada uno de los puestos de trabajo y la importancia del trabajo en equipo.

Pre-requisitos :

HOSZ2131 SANIDAD HIGIENE Y NUTRICIÓN

3.- ESTZ0065 ESTADÍSTICA APLICADA

Descripción del curso :

En este curso, se aplica las herramientas de la estadística inferencial, para estimar parámetros poblacionales; contrastar hipótesis y construir modelos probabilísticos, que permiten predecir el comportamiento de variables. En el ámbito de la administración, economía y finanzas.

Pre-requisitos :

ESTZ0055 PROBABILIDADES Y ESTADÍSTICA

4.- FGHZ0912 ECONOMÍA, ETHOS Y SOCIEDAD

Descripción del curso :

La asignatura de Economía, Ethos y Sociedad estudia los conceptos fundamentales de la economía y sus interacciones con la sociedad. El desarrollo del curso se plantea a partir del análisis de las interrelaciones del ser humano consigo mismo y con la sociedad en general, ya que conduce a los estudiantes al análisis de temas socioeconómicos y éticos.

Esta asignatura incluye 48 horas de vinculación con la comunidad; por tanto,



para aprobar esta materia cada estudiante deberá cumplir con los requisitos regulares de la misma, realizar las actividades prácticas determinadas en el sílabo y registrarlas en el sistema correspondiente. En caso de que el estudiante no cumpla con este requisito la nota del progreso 3 será 1.1 ya que no es posible aprobar la materia sin el componente de vinculación con la comunidad.

5.- FGLZ0180 INVESTIGACIÓN Y TEXTOS ACADÉMICOS

Descripción del curso :

La asignatura ofrece una introducción a los fundamentos epistemológicos y metodológicos de la investigación cuantitativa y cualitativa. Además, integra el uso de las herramientas tecnológicas para un acercamiento a la investigación básica.

Pre-requisitos :

FGLZ0192 LENGUAJE Y COMUNICACIÓN DIGITAL

6.- INGZ0333 INGLÉS AVANZADO I

Descripción del curso :

This class fosters students to develop their personal English language capabilities to meet the criteria for descriptors in the CEFR, (Common European Framework of Reference for Languages) which correspond to a high intermediate, independent user, starting the B2 Level of English.

Pre-requisitos :

INGZ0222 INGLÉS INTERMEDIO II

CUARTO SEMESTRE

1.- HOSZ1401 TALLER DE BEBIDAS

Descripción del curso :

El estudiante estará en capacidad de adquirir un nivel de desarrollo óptimo en los procedimientos de rutina en el manejo operativo de una barra de bebidas profesional en aras de brindar excelencia en el servicio de una manera amable y servicial. Tendrá clases prácticas dentro del taller de la universidad, de esta manera su aprendizaje se ve orientado hacia la realidad.

Pre-requisitos :



HOSZ2131 SANIDAD HIGIENE Y NUTRICIÓN

Co-requisitos :

HOSZ2189 ADMINISTRACIÓN DE A&B

HOSZ1402 TALLER DE ENOLOGÍA

2.- HOSZ2189 ADMINISTRACIÓN DE A&B

Descripción del curso :

Este curso permite conocer más de cerca la industria de alimentos y bebidas desde sus inicios hasta la actualidad a nivel global. Distinguiendo las características de la administración en el área de AyB, e identificando las diferentes ramas de esta industria y su organización. Costeo de recetas estándar para la planificación y diseño de un menú y su ingeniería. Elaboración de presupuestos, distribución de costos y planificación financiera elementales para esta industria con su respectivo análisis. Conocer los permisos necesarios para la apertura de un establecimiento de alimentos y bebidas en Quito.

Pre-requisitos :

HOSZ1120 TALLER DE INTRODUCCIÓN CULINARIA Y FUNDAMENTOS DE COCINA

Co-requisitos :

HOSZ1401 TALLER DE BEBIDAS

HOSZ1402 TALLER DE ENOLOGÍA

3.- HOSZ2188 DIVISIÓN CUARTOS

Descripción del curso :

Bajo la modalidad de trabajo en equipo y trabajo individual y creatividad, el alumno se involucrará con la realidad de la industria de hospitalidad, específicamente el desarrollo organizacional de un hotel basado en la planificación estratégica y el enfoque de la gestión de calidad, del medio ambiente y la sostenibilidad.

Posteriormente, se trabajará en el conocimiento de las principales herramientas para enfrentar la realidad práctica en lo referente a análisis de la competencia, presupuesto de ventas, introducción al manejo de revenue management y el aseguramiento de calidad bajo los parámetros de sostenibilidad.



Pre-requisitos :

HOSZ1287 TALLER DE FRONT OFFICE & HOUSEKEEPING

4.- EHTZ3070 ADMINISTRACIÓN FINANCIERA PARA EMPRESAS DE SERVICIOS

Descripción del curso :

Visión práctica y precisa sobre diferentes criterios y herramientas utilizados en la administración financiera de un negocio de servicios tales como: presentación de informes financieros, utilización y análisis de indicadores operacionales y financieros para medir la rentabilidad de un negocio, implementación del modelo CVU (Costo – Volumen – Utilidad).

Pre-requisitos :

EHTZ2003 CONTABILIDAD DE COSTOS Y PRESUPUESTOS PARA EMPRESAS DE SERVICIOS

5.- HOSZ1402 TALLER DE ENOLOGÍA

Descripción del curso :

El estudiante estará en capacidad de adquirir conocimientos óptimos en los procedimientos de rutina del manejo operativo y de gestión del vino, así como su producción, cata y maridajes.

Las clases son prácticas dentro del taller de la Universidad, de esta manera se realizarán degustaciones para una mejor comprensión de la teoría con la práctica.

Pre-requisitos :

HOSZ2131 SANIDAD HIGIENE Y NUTRICIÓN

Co-requisitos :

HOSZ2189 ADMINISTRACIÓN DE A&B

HOSZ1401 TALLER DE BEBIDAS

6.- INGZ0444 INGLÉS AVANZADO II

Descripción del curso :

The scope of this level entails the use of grammar, expressions, and vocabulary at a high-intermediate level. Grammar includes the combination of all the different verb tenses such as present and future with will, be going to, may, and might. Past and present perfect forms, including continuous forms.



Defining and non-defining relative clauses, conditional sentences, modal verbs. Speaking includes the opportunities to discuss about friends and social networking, media, experiences in childhood, jobs and employers, wishes, hopes and technology. Vocabulary includes personality, formal verbs, nouns and prepositions, expressions, word families, world problems, and expressions to give presentations.

Pre-requisitos :

INGZ0333 INGLÉS AVANZADO I

QUINTO SEMESTRE

1.- HOSZ3152 MARKETING & COMMUNICATION

Descripción del curso :

This course allows the students a clear understanding of the Marketing and Communication concepts and how to apply them in the Hospitality Industry. On successful completion of the semester, the students will be able to identify opportunities to increase their impact on consumer behavior. They will also know the effects on consumer decision – making process, as well as be capable of developing strategies to satisfy the consumer needs and to exceed their expectations. Finally, they will apply the proper communication pathways and distribution channels to reach the target market using the Marketing mix within the Hospitality industry.

Pre-requisitos :

INGZ0222 INGLÉS INTERMEDIO II

2.- HOSZ3153 MANAGING ROOMS REVENUE

Descripción del curso :

La asignatura proporcionará al futuro profesional hotelero las herramientas de evaluación de rendimientos hoteleros como porcentajes de ocupación y estrategias de precios para tener una rentabilidad adecuada dentro de la gestión del negocio, así como la permanencia y estrategias de sostenibilidad del mismo.

Se desarrollarán 6 unidades (2 por progreso) con temas que van desde el tratamiento básico y general del Revenue Management hasta el manejo, análisis y evaluación de la rentabilidad por cliente y canal de distribución.



Pre-requisitos :

HOSZ2188 DIVISIÓN CUARTOS

3.- HOSZ3159 FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

Descripción del curso :

Subjects taught in this class relate to operation and administration of food and beverage establishments, based on an approach to develop the student's managerial skills. The objective is to distinguish the characteristics required to develop an innovative concept or product in this industry. Deep consideration is offered to the analysis of operational areas, equipment and staffing. The student will learn the importance in the purchasing, storage and planning functions. Evaluate the performance of an F&B establishment using strategies that will build principles of sustainability and environmental responsibility.

Pre-requisitos :

HOSZ2189 ADMINISTRACIÓN DE A&B

INGZ0222 INGLÉS INTERMEDIO II

4.- HOSZ3394 HUMAN RESOURCES

Descripción del curso :

El software de última tecnología, permite a un hotel o cadena comprender y manejar: perfiles, reservaciones, operaciones dentro del hotel, reportes y está en contacto con sistemas operativos GDS para reservaciones a través de éstos.

Durante este curso se cubrirán los conceptos básicos y usar el software, como: su acceso, las entradas obligatorias de uso, las formas de obtener información y emitir reportes, la creación de perfiles, reservaciones realizadas por el cliente, la disponibilidad de diferentes tipos de tarifas, el proceso a ejecutarse para la entrada del huésped al hotel, su hospedaje interno, la salida del huésped del hotel y la forma de salida del software.

Lo que permitirá al alumno proveer un servicio de excelencia al operar el software de manera eficiente y efectiva en beneficio del hotel y cliente.

Pre-requisitos :

MGTZ1111 ADMINISTRACIÓN



INGZ0222 INGLÉS INTERMEDIO II

5.- EHTZ4378 FINANZAS CORPORATIVAS PARA EMPRESAS DE SERVICIOS

Descripción del curso :

Utilización y análisis de indicadores operacionales y financieros para medir la rentabilidad, liquidez, apalancamiento de un negocio de servicios. Evaluación financiera de inversiones.

Pre-requisitos :

EHTZ3070 ADMINISTRACIÓN FINANCIERA PARA EMPRESAS DE SERVICIOS

6.- FGHZ0932 CIUDADANÍA, CULTURA E HISTORIA

Descripción del curso :

La asignatura interdisciplinaria Ciudadanía, cultura e historia aborda la historia y la cultura como herramientas transversales para el debate sobre la noción de ciudadanía. Esto supone acercarse a conceptos contruidos socialmente (cf. cultura, democracia, Estado, nación, género y etnia, entre otros) que atraviesan dicha categoría y que posibilitan la reflexión sobre un discurso que alberga preocupaciones y expectativas vinculadas con la forma de proceder del ciudadano y el deber ser. Incluye las prácticas de vinculación con la comunidad, lo que equivale a 48 horas de planificación, preparación, ejecución y evaluación de un proyecto de vinculación. Su aplicación se la hará según la normativa respectiva.

SEXTO SEMESTRE

1.- HOSZ3161 PLANIFICACIÓN, DISEÑO Y ARQUITECTURA

Descripción del curso :

La asignatura pertenece al área curricular de formación profesional con un enfoque teórico práctico. En esta materia se abordará principios de diseño, tendencias, estilos y normas arquitectónicas para estructurar una visión crítica y reflexiva para administrar los aspectos espaciales y funcionales de diferentes tipologías turísticas y de hospitalidad.

2.- HOSZ1601 CANALES DE DISTRIBUCIÓN

**Descripción del curso :**

Esta materia está orientada a estudiar los nuevos canales de distribución del producto hotelero desde la óptica del marketing. El estudiante desde su propia experiencia y tras la búsqueda y análisis de productos turísticos conocerá el canal más adecuado para la comercialización de estos, además de establecer y controlar las diferentes rentabilidades que estos ofrecen.

Pre-requisitos :

HOSZ3152 MARKETING & COMMUNICATION

3.- HOSZ4184 TALLER DE ÓPERA**Descripción del curso :**

El software de última tecnología permite a un hotel o cadena comprender y manejar: perfiles, reservaciones, operaciones dentro del hotel, reportes y está en contacto con sistemas operativos GDS para reservaciones a través de éstos.

Durante este curso se cubrirán los conceptos básicos y usar el software, como: su acceso, las entradas obligatorias de uso, las formas de obtener información y emitir reportes, la creación de perfiles, reservaciones realizadas por el cliente, la disponibilidad de diferentes tipos de tarifas, el proceso a ejecutarse para la entrada del huésped al hotel, su hospedaje interno, la salida del huésped del hotel y la forma de salida del software.

Lo que permitirá al alumno proveer un servicio de excelencia al operar el software de manera eficiente y efectiva en beneficio del hotel y cliente.

Pre-requisitos :

INGZ0222 INGLÉS INTERMEDIO II

HOSZ2188 DIVISIÓN CUARTOS

4.- EHTZ3185 TALLER DE EVENTOS Y PROTOCOLO**Descripción del curso :**

Este curso permite conocer qué son los eventos a través de diferentes dinámicas, las características de estos, los elementos necesarios para realizar un evento y las nuevas tendencias. A lo largo del semestre, el estudiante asumirá diferentes roles que le permitirán conocer las actividades y funciones que se deben desempeñar en las diferentes áreas. También adquirirá



conocimientos sobre la gestión y realización de eventos, tendrá la oportunidad de organizar un evento, conocer las tareas que se deben realizar para la ejecución de este y la importancia de la comunicación y el trabajo en equipo.

Pre-requisitos :

HOSZ3152 MARKETING & COMMUNICATION

5.- EHTZ3067 GESTIÓN DE OPERACIONES DE EMPRESAS DE SERVICIOS

Descripción del curso :

Esta materia está orientada a que el estudiante proponga la generación de valor agregado a través de la aplicación de procesos eficientes de diseño y elaboración, comercialización y prestación de servicios turísticos y de hospitalidad que sean sostenibles en el tiempo. La clase busca además que el alumno llegue a analizar y evaluar tendencias y evolución del mercado turístico local, regional, nacional e internacional.

6.- MKTZ2535 INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

Descripción del curso :

La materia brinda al estudiante una visión clara del proceso de investigación de mercados para la toma de decisiones de marketing. En el transcurso de la misma el estudiante se familiarizará con el diseño y uso de una investigación de mercados como base para la toma de decisiones en una organización.

Pre-requisitos :

ESTZ0055 PROBABILIDADES Y ESTADÍSTICA

ESTZ0065 ESTADÍSTICA APLICADA

SÉPTIMO SEMESTRE

1.- HOSZ2195 LEGISLACIÓN Y NORMATIVA DE EMPRESAS DE HOSPITALIDAD

Descripción del curso :

La asignatura referente a la legislación turística permite conocer la normativa que regula una de las actividades económicas del Ecuador, de tal manera que aprecia el uso eficiente del procedimiento legal desde un análisis de la Constitución, Ley de turismo, y normativas para



actividades representativas en el país como es la actividad comunitaria, ecoturismo y aventura; posibilitando una participación social, económica y cultura de la sociedad, de tal manera que promueva el desarrollo adecuado y sostenible del Sector Turístico.

Pre-requisitos :

MGTZ1111 ADMINISTRACIÓN

2.- HOSZ3393 ÉTICA EMPRESARIAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Descripción del curso :

El nuevo paradigma empresarial: ética empresarial y responsabilidad social corporativa como pilares fundamentales para la gestión de empresas en un mundo globalizado.

3.- EHTZ4070 GESTIÓN DE CALIDAD Y COMPETITIVIDAD

Descripción del curso :

En esta asignatura se analiza el origen y evolución de la calidad, su importancia como eje articulador del Sistema Turístico en la actualidad y, sus diferentes aplicaciones como herramienta de mejora de la competitividad en el sector turístico y de la hospitalidad.

Pre-requisitos :

EHTZ3067 GESTIÓN DE OPERACIONES DE EMPRESAS DE SERVICIOS

4.- EHTZ4071 MARKETING EN EL SECTOR SERVICIOS

Descripción del curso :

Por medio de esta asignatura el estudiante entenderá al marketing como herramienta fundamental para el desarrollo de estrategias diferenciadoras para empresas de servicios en la actividad turística y en la industria de la hospitalidad. El alumno distinguirá las peculiaridades del marketing de servicios vs. productos a través de una clara identificación de los elementos del marketing mix.

Pre-requisitos :

MKTZ2535 INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

5.- HOSZ4479 DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE EMPRESAS DE



HOSPITALIDAD

Descripción del curso :

La presente es una asignatura presencial que brindará al estudiante la información y las herramientas necesarias para realizar análisis y diagnósticos de los retos estratégicos actuales y futuros del sector hotelero. El (la) estudiante podrá formular estrategias competitivas sostenibles a largo plazo, desarrollar competencias y habilidades que les permitirán pensar de manera estratégica sobre la formulación y ejecución de estrategias que creen valor y ventajas competitivas para la empresa hotelera. Además, al final del curso el (la) estudiante comprenderá los conceptos e ideas clave de la dirección estratégica a partir del estudio de casos de empresas del sector hotelero, comprenderá las perspectivas y las tendencias del sector hotelero y desarrollará la capacidad para liderar y dirigir, haciendo uso de herramientas innovadoras, uno de los sectores más dinámico y de más rápido crecimiento en el mundo.

Pre-requisitos :

HOSZ1601 CANALES DE DISTRIBUCIÓN

6.- TITA7611 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN PARA PROYECTO FINAL DE HOSPITALIDAD

Descripción del curso :

Esta asignatura presencia pretende profundizar las herramientas necesarias para el diseño y aplicación de una investigación rigurosa, tomando en cuenta los diferentes enfoques (cuantitativo, cualitativo) siguiendo los pasos de: escoger un tema, crear una propuesta de proyecto de capstone, reunir información, estructurar, programar un calendario, aplicar escritura académica de normas APA.

OCTAVO SEMESTRE

1.- EHTZ3479 CUSTOMER EXPERIENCE MANAGEMENT

Descripción del curso :

Managing the customer experience in services organizations is key for their success. To achieve this, the course allows students to understand factors influencing customer experience to design an inspirational and reliable brand



experience for its customers. Assessing and designing multiple aspects to match customers' expectations and emotions through a holistic perspective, considering thought, emotional, spiritual, and bodily processes. Customer experience focuses on customer engagement, loyalty, and emotional connection to the brand, including interactive communication and customer sharing of experiences through new technologies.

Pre-requisitos :

INGZ0444 INGLÉS AVANZADO II

2.- EHTZ4076 CREACIÓN DE EMPRESAS DE SERVICIOS

Descripción del curso :

Proyecto de negocio para la creación de una empresa turística o de la hospitalidad, como resultado del análisis de factores y variables fundamentales que permitirán no solo su diseño, sino su evaluación, de tal manera que el estudiante podrá determinar si es viable o no. La evaluación de proyectos es una habilidad clave para el administrador de empresas turísticas y de la hospitalidad.

Pre-requisitos :

EHTZ4070 GESTIÓN DE CALIDAD Y COMPETITIVIDAD

3.- EHTZ4093 PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

Descripción del curso :

A través de las prácticas preprofesionales el alumno pone en práctica, desarrolla e incrementa las destrezas y los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la carrera, vinculándose a su vez con la industria y el mundo laboral.

4.- TITA7612 PROYECTO FINAL DE HOSPITALIDAD

Descripción del curso :

Esta asignatura aplica todos los conocimientos adquiridos durante la carrera a través del uso de un simulador de la industria de la hospitalidad. Permite analizar, evaluar, tomar decisiones acerca de las cambiantes situaciones presentadas a lo largo de la simulación. Debatir, justificar y decidir en equipo estrategias para desarrollar ventajas competitivas viables y sostenibles en el tiempo.



Pre-requisitos :

TITA7611 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN PARA PROYECTO FINAL DE HOSPITALIDAD