

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO
1. DATOS GENERALES

Modalidad: PRESENCIAL ESPE MATRIZ SANGOLQUI	Departamento: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y	Área de Conocimiento: TURISMO		
Nombre Asignatura: GERENCIA TURISTICA	Período Académico: PREGRADO S-I MRZ19 - JUL19		Eje de Formación PROFESIONAL	
Fecha Elaboración: 22/03/18 10:59 AM	Código: 41007	NRC: 4683	No. 4	Nivel: PREGRADO
Docente: PALADINES GUSTAVO VLADIMIR gvpaladines@espe.edu.ec	Sesiones/Semana:			
	Teóricas: 4		Prácticas/Laborator 0	

Descripción de la Asignatura:

La asignatura Gerencia Turística permite conocer el proceso de administración y gestión turística desde ámbitos públicos y privados y relacionados con la realidad nacional, a través de la aplicación de estrategias y mejoras. Para que exista un correcto desempeño de diferentes instituciones y empresas, se requiere de un conocimiento funcional de todas las fases de la operación. Se debe integrar el turismo en la economía, la sociedad, la cultura y el medio ambiente del destino, y por otra parte, la demanda turística que acuda debe estar a gusto y satisfecha, si queremos que el proyecto que llevamos a cabo sea viable. Esta materia permite proyectar a los estudiantes a idealizar o generar grandes proyectos sostenibles que provean beneficio a su comunidad.

Contribución de la Asignatura:

Interpreta y resuelve problemas de la realidad aplicando métodos de investigación, métodos propios de las ciencias, herramientas tecnológicas y diversas fuentes de información demostrando honestidad, respeto, trabajo en equipo y derecho de autor (respeto a la propiedad intelectual).

Resultado de Aprendizaje de la Carrera: (Unidad de Competencia)

Demuestra en su accionar profesional valores universales y propios de la profesión, demostrando inteligencia emocional y creatividad en el desarrollo de las ciencias, las artes, el respeto a la diversidad cultural y equidad de género.

Objetivo de la Asignatura: (Unidad de Competencia)

Integrar a la actividad turística en la economía, la sociedad, la cultura y el medio ambiente del destino

Resultado de Aprendizaje de la Asignatura: (Elemento de Competencia)

Gestiona la comercialización, comunicación y logística del portafolio de productos de las empresas turísticas y hoteleras.

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CONTENIDOS	
Unidad 1 ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA	Horas/Min: 22:00
Contenidos: - Introducción al sector turístico. Gestión de los negocios vinculados a la actividad turística, hotelera y gastronómica.	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1 Investigación sobre la importancia de la organización turística y su aplicabilidad. Tarea 1 Investigación de antededentes del sector turístico Tarea 2 ANÁLISIS DE DOCUMENTALES DE PERSONAS EXITOSAS QUE HAN LOGRADO IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE NEGOCIOS Y COMO ESTOS CONTRIBUYEN AL TURISMO Tarea 3 Investigación y exposición de la gestión de negocios en el sector turístico

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Administración estratégica y calidad Economía turística Métodos cuantitativos Técnicas de investigación aplicadas al turismo -Diseño de proyectos marco lógico	Tarea 4	TEST: AUTOEVALUACIÓN Y PLAN DE ACCIÓN DEL GERENTE TURÍSTICO
	Tarea 5	Investigación de estrategias para empresas del sector turístico
	Tarea 6	Investigación y exposición de la economía turística
	Tarea 7	Investigación de métodos cuantitativos
	Tarea 8	Investigación y exposición de las técnicas de investigación aplicadas al sector turístico
	Tarea 9	Investigación y exposición de diseño de proyectos de marco lógico

CONTENIDOS		
Unidad 2	Horas/Min: 24:00	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2
PROCESOS VINCULANTES A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA		Análiza los puestos de trabajo directivo en la actividad Turística.
contenidos - Aspectos generales de los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica Procesos productivos para determinar oportunidades de negocios. Turísticos, hoteleros y gastronómicos. - Ventajas competitivas de los negocios de turismo, Hotelería y Gastronomía Filosofía empresarial de los negocios de turismo. Hotelería y Gastronomía - Diseño organizacional de los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica. - Estructura de los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica - Descripción y función de los puestos en los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica. - Administración de sueldos y salarios en los negocios de turismo. Hotelería y gastronómica. - Proceso de investigación de los servicios y productos turísticos - Tecnología aplicada en los servicios y productos turísticos, hoteleros y gastronómicos		Tarea 1 Investigación ventajas competitivas en el sector turístico y afines Tarea 2 Ventajas competitivas de los profesionales en Turismo Tarea 3 Análisis y discusión de las diferencias empresariales de los modelos de Japón y Estados Unidos Tarea 4 Análisis de diseños organizacionales en el sector turístico Tarea 5 Caso de estudio: Agencia de Viajes Loxa Liveris Cia. Ltda. Tarea 6 Análisis de caso de estudio Tarea 7 Prueba de contenidos

CONTENIDOS		
Unidad 3	Horas/Min: 18:00	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3
PROCESO VINCULANTES A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA		Analiza los puestos de trabajo operativo en la actividad Turística.
CONTENIDOS: - Objetivo del área contable de los negocios de turismo, hotelería y gastronomía - Presupuesto de ingresos y egresos de los negocios de turismo, hotelería y gastronomía.		Tarea 1 Análisis de la importancia de la contabilidad en los negocios turísticos Tarea 2 Investigación de la importancia de los presupuestos en los negocios turísticos

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Evaluación financiera de los negocios de turismo, hotelería y gastronomía.	Tarea 3	Investigación de los indicadores financieros de los principales negocios turísticos
- Indicadores financieros de los negocios de turismo, hotelería y gastronomía.		

3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA
Metodos de Enseñanza - Aprendizaje

1	TÉCNICAS: - Explicación de temas tratados en clase - Investigación bibliográfica - Evaluaciones. MÉTODOS: - Inductivo deductivo - Bibliográfico
2	Talleres
3	Clase Magistral
4	Estudio de Casos

Empleo de Tics en los Procesos de Aprendizaje

1	Aula Virtual
---	--------------

4. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE, CONTRIBUCIÓN AL PERFIL DEL EGRESO Y TÉCNICA DE

Logro o resultado de aprendizaje	Niveles de logro: Alta(A), Media (B), C(Baja).	Técnica de Evaluación	Evidencia de aprendizaje
1. Investigación sobre la importancia de la organización turística	Media B	Analiza la importancia de las organizaciones turísticas	Investiga, desarrolla, expone y trabaja en grupos através de talleres.

5. DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO

Total	Conferencias	Clases Prácticas	Laboratorios	Clases Debates	Clases Evaluación	Trabajo autonomo del
64	27	32	0	2	3	64

6. TÉCNICAS Y PONDERACION DE LA EVALUACIÓN

Técnica de evaluación	1er Parcial	2do Parcial	3er Parcial
Examen Parcial	4	4	4
Participación Individual	2	2	2
Investigación Bibliográfica	4	4	4
Estudio de Casos	2	2	2
Talleres	2	2	2
Exposición	3	3	3
Control de Lecturas	2	2	2
Foro	1	1	1
TOTAL:	20	20	20

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

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

8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Panorama Internacional 2016	OMT		2016	Español	
Apuntes de Metodología de la Investigación en Turismo	OMT		2011	Español	
Indicadores de Buenas Prácticas	MINTUR		2005	Español	

10. ACUERDOS
Del Docente:

- Mantener en todo momento un clima de empatía y consideración entre estudiantes, profesores, administrativos, trabajadores, etc.

De los Estudiantes:

- Colaborar con los eventos programados por la institución e identificarme con la carrera

FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

 GUSTAVO VLADIMIR PALADINES
 DOCENTE

 CARLOS HUGO NOVOA BRITO
 COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

 EFREN ALBERTO CISNEROS JACOME
 DIRECTOR DE DEPARTAMENTO