Programa Gerente de A y B en Pequeñas Empresas de Hospedaje (TUGT577)

Requisitos	Mayor de 18 años Bachiller en Educación Media Experiencia de tres años en Bartender - Salonero o Cocina Manejo de Sistemas de Cómputo Dominio del Idioma Inglés Procesos de Selección definido por el INA Certificado de Manipulación de Alimentos

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT576	PLANIFICACION Y PRESUPUESTACION DE LAS OPERACIONES EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	75
Objetivo Curricular	ADQUIR CONOCIMIENTOS QUE PERMITAN LA DETERMINACION DE POLITICAS, OBJETIVOS Y METAS CON EL FIN DE QUE SE APLIQUEN TECNICAS DE PLANIFICACION Y PRESUPUESTACION EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN UNA PEQUEÑA EMPRESA DE HOSPEDAJE, DE MANERA TAL QUE SE CUMPLAN CON PARAMETROS DE EFICIENCIA Y COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL.	
Ejes Temáticos	PLANIFICACION ADMINISTRATIVA TECNICAS DE PLANIFICACION EN A Y B CLASIFICACION Y ESTRUCTURA DE LOS COSTOS ELABORACION DE PRESUPUESTOS CRITERIOS DE CALIDAD ELABOARCION DE SISTEMAS DE COSTOS	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO295	ORGANIZACION DE OPERACIONES	50
Objetivo Curricular	APLICAR TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN DE LAS OPERACIONES EN PEQUEÑAS EMPRESAS DE HOSPEDAJE	
Ejes Temáticos	CREAR UN AMBIENTE Y CULTURA ORGANIZACIONAL QUE PROMUEVA LA EFICIENCIA DEL DEPTO DE AYB. TOMAR CONCIENCIA DE LA IMPORTANCIA DE CONSTITUIR UN CLIMA ORGANIZACIONAL ORIENTADO A LA ATENCIÓN Y SEFVICIO AL CLIENTE APLICAR TÉCNICAS DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS CON EL FIN DE PROMOVER LA PRODUCTIVIDAD DEL DEPTO DE AYB. APLICAR POLÍTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO PARA CONSTITUIR UN AMBIENTE LABORAL SEGURO.	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO297	CONTROL DE OPERACIONES DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE	51
Objetivo Curricular	APLICAR TECNICAS DE CONTROL DE OPERACIONES EN PEQUEÑAS EMPRESAS DE HOSPEDAJE	
Ejes Temáticos	APLICAR TECNICAS DE CONTROL DEL TIEMPO PARA MANTENER UN RITMO EFICIENTE DE TRABAJO. APLICAR TECNICAS DE EVALUACION DEL DESEMPEÑO PARA MANTENER LOS ESTANDARES DE PRODUCTIVIDAD DEL RECURSO HUMANO TOMAR CONCIENCIA SOBRE LA IMPORTANCIA DE ASUMIR ACTITUDES DE AUTOCONTROL ADQUIRIR CONOCIMIENTOS SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE POLITICAS QUE PERMITAN IMPLEMENTAR UN AMBIENTE DE CONTROL EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COMPRENDER LA IMPORTANCIA DE CONSIDERAR EL CONTROL COMO UN PROCESO QUE PROPICIA LA PRODUCTIVIDAD DE LA GESTIÓN DEL AREA DE ALOJAMIENTO PREVER SITUACIONES DE PERDIDAS DE RECURSOS INCORPORADO UNA CULTURA DE CONTROL APLICAR TECNICAS DE CONTROL DE CALIDAD QUE POSIBILITEN AL AREA DE ALOJAMIENTO MANTENER ESTANDARES OPTIMOS DE PRODUCCION	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO296	DIRECCION ADMINISTRACION DE EMPRESAS	62
Objetivo Curricular	DIRIGIR EL DEPARTAMENTO DE ALOJAMIENTO ACATANDO LO DISPUESTO EN EL PLAN OPERATIVO	
Ejes Temáticos	CONOCER LOS TIPOS DE LIDERAZGO Y SU IMPORTANCIA EN EL CUMPLIMIENTO DE LA MISION ORGANIZACIONAL TOMAR CONCIENCIA DE LA IMPORTANCIA DE LA COMUNICACION COMO ACTITUD EMPRESARIAL PROPICIAR UN AMBIENTE DE COMUNICACION ASERTIVA QUE POSIBILITE EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS Y METAS ORGANIZACIONALES COMPRENDER LA RELACION ENTRE LA MOTIVACION DEL PERSONAL Y EL LOGRO DE METAS DEL AREA DE TRABAJO ESTABLECER EQUIPOS DE TRABAJO QUE POSIBILITEN DE MANERA EFICIENTE EL USO DE LOS RECURSOS DEL AREA DE ALOJAMIENTO ELABORAR FLUJO DE GRAMAS COMO HERRAMIENTAS DE ANALISIS DE LOS PROCESOS DE TRABAJO TOMAR CONCIENCIA DE LA MISION DEL GERENTE COMO LIDER POSITIVO PARA ESTABLECER UN CLIMA MOTIVACIONAL EN EL AREA DE ALOJAMIENTO	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO305	MANEJO DE CONFLICTOS	27
Objetivo Curricular	ORIENTAR EFICIENTEMENTE A LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES PARA LA RESOLUCION DE CONFLICTOS QUE SE PRESENTAN DURANTE LA JORNADA LABORAL	
Ejes Temáticos	ACTITUDES POSITIVAS INTELIGENCIA EMOCIONAL VENTAJAS E INCONVENIENTES DE LOS CONFLICTOS ATENDER SITUACIONES DE CONFLICTO TECNICAS PARA EL MANEJO DEL ESTRES.	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO304	SERVICIO AL CLIENTE	40
Objetivo Curricular	CONSTITUIR UNA CULTURA DE ATENCION Y SERVICIO AL CLIENTE	
Ejes Temáticos	NORMAS PROTOCOLARIAS REGLAS DE URBANIDAD ATENCION PERSONALIZADA EXPECTATIVAS DE LOS CLIENTES	