

Programa Gestor de Turismo Rural TUHO372

Requisitos	CONCLUSIÓN III CICLO EDUCACIÓN GENERAL BÁSICA UN AÑO DE EXPERIENCIA EN EL AREA DE TRABAJO CONOCIMIENTO BÁSICOS DE INGLÉS APLICAR PROCESO DE SELECCIÓN DEFINIDO POR EL NÚCLEO MAYOR DE 15 AÑOS
-------------------	---

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO243	Turismo y Hospedaje	100

Objetivo Curricular	ANALIZAR LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE DEFINEN Y CARACTERIZAN AL FENOMENO TURISTICO, DESDE UNA OPTICA HISTORICA, TECNICA, SOCIAL Y ECONOMICA.
Ejes Temáticos	CONCEPTOS BASICOS DE TURISMO ACONTECIMIENTOS HISTORICOS DEL TURISMO FORMAS Y TIPOS DE TURISMO EFECTOS POSITIVOS Y NEGATIVOS DE LA ACTIVIDAD TURISTICA COMPONENTES DEL PATRIMONIO TURISTICO CALIDAD EN EL SERVICIO LEYES 7600, 7899 Y GESTION AMBIENTAL

Código	Nombre Módulo	Horas
TUAV375	Calidad en los Servicios Turísticos	30

Objetivo Curricular	APLICAR LAS HABILIDADES, DESTREZAS Y ACTITUDES DE SERVICIO QUE UN PROFESIONAL DEBE TENER PARA OFRECER UN SERVICIO DE CALIDAD, CON EL FIN DE MARCAR LA DIFERENCIA ENTRE UNA EMPRESA U OTRA.
Ejes Temáticos	IDENTIFICAR LOS MOTIVOS DEL AUGE DE LA CALIDAD TOTAL EN EL MUNDO ANALIZAR LAS EXPECTATIVAS DE LOS CLIENTES Y COMO SATISFACERLAS. APLICAR EL PROCESO DE LA COMUNICACION COMO HABILIDADES PARA OFRECER UN SERVICIO DE CALIDAD DESARROLLAR HABILIDADES PARA PROPORCIONAR UN SERVICIO DE CALIDAD CON LAS CARACTERISTICAS PROPUESTAS ELABORAR UN INSTRUMENTO DE MEDICIÓN CON EL PROPOSITO DE EVALUAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

Código	Nombre Módulo	Horas
IAPM113	Manipulación de ALIMENTOS	20

**** La información la suministra el Núcleo de Industria Alimentaria**

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO262	Atención de Clientes en Recepción	60

Objetivo Curricular	APLICAR LAS TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL SERVICIO DE RECIBIMIENTO ATENCION Y DESPEDIDA DE HUESPEDES Y CLIENTES EN LA RECEPCION DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE PARA TURISMO RURAL A NIVEL NACIONAL, DE ACUERDO CON LAS POLITICAS DE CALIDAD YA ESTABLECIDAS.
Ejes Temáticos	NORMAS DISCIPLINARIAS PRESENTACION PERSONA CREATIVIDAD IDENTIFICACION DE PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO DISCRECION DESARROLLO DE PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO PROCESOS ADMINISTRATIVOS

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO261	Limpieza y Acabado de Habitaciones	40

Objetivo Curricular	APLICAR LAS TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y ACABADO DE HABITACIONES, AREAS PUBLICAS Y PRIVADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE PARA TURISMO RURAL A NIVEL NACIONAL, DE ACUERDO CON LAS POLITICAS ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.
Ejes Temáticos	NORMAS DISCIPLINARIAS Y DE PRESENTACION CREATIVIDAD EN LA EJECUCION DE PROCIMIENTOS CLASIFICACION DE MATERIAL Y EQUIPOS DE LIMPIEZA DISCRECION EN MANEJO DE INFORMACION NORMAS DE HIGIENE SEGURIDAD Y ESTANDARES DE CALIDAD POLITICAS DE LA EMPRESA

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT690	Preparación de Manjares	180

Objetivo Curricular	APLICAR LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE MANJARES EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS DE CATEGORÍA TURÍSTICA.
Ejes Temáticos	RELACIONES HUMANAS ÁREAS, EQUIPO , MOBILIARIO Y UTENSILIOS PUESTA A PUNTO Y EL VOCABULARIO TÉCNICO PROCEDIMIENTOS PARA LA ADQUISICIÓN DE LA MATERIA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA TÉCNICAS Y CORTES DE GÉNEROS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS DIFERENTES MANJARES. MATERIAS PRIMAS

	<p>TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS FONDOS</p> <p>TÉCNICAS DE PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN DE FONDOS, SOPAS Y CREMAS</p> <p>CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LAS CARNES Y AVES</p> <p>NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL EN LA COCINA</p> <p>TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE CARNES ROJAS Y CARNE DE CERDO.</p> <p>TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE PLATILLOS A BASE DE POLLO.</p> <p>TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE PLATILLOS A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS</p> <p>RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DENTRO DE LA COCINA HOTELERA.</p> <p>TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ARROZ Y PASTAS</p> <p>TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE SÁNDWICHES.</p> <p>TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE</p>
--	--

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT521	Servicio de Alimentos y Bebidas en Empresas de Turismo Rural	85

Objetivo Curricular	REALIZAR LA ATENCION REQUERIDA DE LOS CLIENTES MEDIANTE LA PUESTA A PUNTO DEL BAR Y RESTAURANTE, PREPARANDO Y SIRVIENDO LOS DIFERENTES MANJARES Y BEBIDAS QUE SE OFRECEN DE ACUERDO CON LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDAS.
Ejes Temáticos	<ol style="list-style-type: none"> 1. EXPLICAR LAS DEFINICIONES DE TURISMO Y TURISTA, LA CLASIFICACION Y SU IMPORTANCIA. 2. ACTUAR CON RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL. 3. EXPLICAR LA DEFINICION DE PUESTA A PUNTO, SU IMPORTANCIA Y SUS VENTAJAS. 4. MANIFESTAR UNA ACTITUD POSITIVA EN LA APLICACION DE LAS RELACIONES HUMANAS CON LOS COMPAÑEROS DE TRABAJO Y LOS CLIENTES. 5. REALIZAR LA PUESTA A PUNTO DEL BAR Y RESTAURANTE APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDAS. 6. APLICAR LAS TECNICAS REQUERIDAS PARA LA EJECUCION DE LA VENTA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. 7. MOSTRAR AUTOCONFIANZA PARA LA ATENCION DE DIVERSIDAD DE CLIENTES. 8. REALIZAR EL MONTAJE DE MESAS A LA CARTA, PARA DESAYUNO, ALMUERZO O CENA, DE ACUERDO CON LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDAS. 9. MOSTRAR INICIATIVA Y CRITERIO PARA LA SOLUCION DE PROBLEMAS, MANEJO DE CONTINGENCIAS Y LA PROPOSICION DE IDEAS QUE MEJOREN EL PRODUCTO POR OBTENER. 10. EJECUTAR LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR Y RESTAURANTE. 11. EXPLICAR LA DEFINICION, CLASIFICACION Y CARACTERISTICAS DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS. 12. MANIFESTAR COLABORACION Y DISPONIBILIDAD CON LOS COMPAÑEROS DE TRABAJO EN SITUACIONES QUE LO AMERITEN. 13. REALIZAR EL SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EL BAR Y EN EL RESTAURANTE, APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS Y



	TECNICAS REQUERIDAS14.EXPLICAR LA DEFINICION, CLASIFICACION Y LOS TIPOS DE COCTELERIA QUE SE OFRECEN EN EL BAR Y RESTAURANTE. 15.REALIZAR LA PREPARACION Y SERVICIO DE COCTELES EN EL BAR Y RESTAURANTE
--	---

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO294	Planificación y Presupuestación en Áreas de Alojamiento	40

Objetivo Curricular	ADQUIRIR CONOCIMIENTOS QUE PERMITAN LA DETERMINACION DE POLITICAS, OBJETIVOS Y METAS CON EL FIN DE QUE SE APLIQUEN TÉCNICAS DE PLANIFICACION Y PRESUPUESTACION EN EL AREA DE ALOJAMIENTO.
Ejes Temáticos	RECONOCER LA PLANIFICACION COMO UNA HERRAMIENTA MEDULAR PARA LA ADMINISTRACION DE LA EMPRESA APLICAR TECNICAS DE PLANIFICACION EN EL AREA DE ALOJAMIENTO TOMAR CONCIENCIA DE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LAS EMPRESAS TURISTICAS PARA CON LAS COMUNIDADES RECONOCER LA CLASIFICACION Y ESTRUCTURA DE LOS COSTOS DEL AREA DE ALOJAMIENTO PARA LA CONFECCION DE PRESUPUESTOS TOMAR CONCIENCIA SOBRE LA IMPORTANCIA DEL TRABAJO EN EQUIPO PARA LA SOLUCION DE PROBLEMAS TOMAR CONCIENCIA DE LA IMPORTANCIA DE CONOCER LOS COSTOS REALES DE OPERACION PARA LA TOMA DE DESICIONES

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO306	Mercadeo y Venta	51

Objetivo Curricular	APLICAR TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN DE LAS OPERACIONES EN EL AREA DE MERCADEO Y VENTAS PARA UNA EMPRESA DE HOSPEDAJE.
Ejes Temáticos	COMPRENDER EL IMPACTO DEL MERCADEO EN EL DESARROLLO DE LA EMPRESA PARA IMPLEMENTAR POLITICAS ACERTADAS. APLICAR TECNICAS DE DIRECCIÓN DE MERCADEO PARA EL POSICIONAMIENTO DE LA EMPRESA EN EL AREA TURISTICA. IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE VENTAS PARA ENCAUSAR LA EMPRESA HACIA UNA POSICIÓN COMPETITIVA. TOMAR CONCIENCIA SOBRE LA IMPORTANCIA DE APLICAR ESTRATEGIAS ADECUADAS DE MERCADEO. DETERMINAR LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN ADECUADOS PARA IMPLEMENTAR UN PLAN DE MERCADEO. CONOCER LA COMPOSICIÓN DE UN PLAN DE MERCADEO PARA ADECUARLO A LAS PEQUEÑAS EMPRESAS DE HOSPEDAJE.

	TOMAR CONCIENCIA SOBRE LOS DIVERSOS EVENTOS QUE SE REALIZAN CON EL FIN DE MERCADEAR EL PAIS.
--	--

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO296	Dirección de Empresas de Hospedaje	62

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

Código	Nombre Módulo	Horas
CSID04	Inglés Básico	200

Código	Nombre Módulo	Horas
CSIF02	Procesador de Palabras Word	52

Código	Nombre Módulo	Horas
CSIF05	Hoja Electrónica (Excel)	52

**** Información la suministra el Núcleo de Comercio y Servicios**

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO266	Práctica Supervisada	120

Objetivo Curricular	DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y OPERATIVAS PROPIAS DE UN GESTOR EN EMPRESAS DE TURISMO RURAL
Ejes Temáticos	PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SERVICIO DE HOSPEDAJE SERVICIO DE GASTRONOMIA