

Programa Encargado de Operaciones en Empresas Hoteleras (Hotel Escuela) TUHO428

Requisitos	CONCLUSIÓN BACHILLERATO EDUCACIÓN MEDIA CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL IDIOMA INGLÉS APLICAR PROCESO DE SELECCIÓN DEFINIDO POR EL NÚCLEO MAYOR DE 18 AÑOS
-------------------	---

Primer Bloque

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO427	Turismo, hospedaje y gastronomía	100

Objetivo Curricular	ANALIZAR LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE DEFINEN Y CARACTERIZAN AL FENOMENO TURISTICO Y GASTRONÓMICO, DESDE UNA OPTICA HISTORICA, TECNICA, SOCIAL Y ECONOMICA.
Ejes Temáticos	CONCEPTOS BÁSICOS DEL TURISMO ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS FORMAS Y TIPOS DE TURISMO CALIDAD EN EL SERVICIO NORMAS DE HIGIENE PERSONAL HISTORIA, DEFINICIÓN E IMPORTANCIA, DE LA GASTRONOMÍA VOCABULARIO TÉCNICO DE GASTRONOMÍA CLASIFICACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN CATEGORIZACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS PERFIL DEL SERVIDOR GASTRONÓMICO ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL ÁREA DE A&B ÁREA OPERACIONAL DE A&B LEYES 7600, 7899 Y GESTIÓN AMBIENTAL PATRIMONIO TURÍSTICO

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 AUJE 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

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO350	Técnicas de Investigación para Proyectos Hoteleros	40

Objetivo Curricular	DESARROLLAR PROYECTOS CON CAPACIDAD DE TRASFORMACION DE LA ACTIVIDAD HOTELERA Y TURISTICA ,QUE INFLUYA EN EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO EN VALORES, CREATIVIDAD INNOVACIÓN QUE ESTE ENTORNO EXIGE, CONVIRTIENDOSE EN AGENTE DE CAMBIO.
Ejes Temáticos	DEFINICION DE TECNICAS DE INVESTIGACION TIPOS DE INVESTIGACION ELEMENTOS DE LA INVESTIGACION TECNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A TURISMO DISEÑO DE PROYECTOS MARKETING BASICO TURÍSTICO Y HOTELERO EVALUACION DE PROYECTOS TURÍSTICOS

Código	Nombre Módulo	Horas
IAPM113	Manipulación de Alimentos	20

**** Pertenece al Núcleo de Industria Alimentaria**

Código	Nombre Módulo	Horas
TUAV405	Aplicación de Normas de Sostenibilidad	41

Objetivo Curricular	APLICAR BUENAS PRACTICAS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL BASADAS EN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA CERTIFICADO DE SOSTENIBILIDAD TURISTICA DEFINIDO POR EL INSTITUTO COSTARRICENSE DE TURISMO, EN EMPRESAS TURISTICAS
Ejes Temáticos	DESARROLLO TURISTICO SOSTENIBLE IMPACTOS DE LA ACTIVIDAD TURISTICA TECNICAS PARA USO DE LOS RECURSOS HIDRICOS TECNICAS PARA USO DE RECURSOS ENERGETICOS ECODISEÑO Y ACCESIBILIDAD EN JARDINES, SENDERO Y AREAS CLAVES DE LA ACTIVIDAD TURISTICA REPERCUSIONES DE LA ACTIVIDAD TURISTICA EN LA FAUNA SILVESTRE TECNICAS RELACIONADAS CON LAS 5 R'S DE LA CONSERVACION ALTERNATIVAS PARA EL MANEJO INTEGRAL DE LOS DESECHOS SOLIDOS EN LA ACTIVIDAD TURISTICA CAMPAÑA INFORMATIVA PARA INVOLUCRAR AL CLIENTE DENTRO DE UN PROGRAMA AMBIENTAL CORRECTO RECLUTAMIENTO DE PERSONAL NORMATIVA CST Y SU APLICABILIDAD EN LOS PROCESOS CLAVE ELABORACION DE UN PLAN AMBIENTAL

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT572	Control de Inventarios	25

Objetivo Curricular	IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS DEL CONTROL DE INVENTARIOS DIARIOS Y PERPETUOS PARA MANTENER ADECUADOS METODOS Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO EN COCINA
Ejes Temáticos	CONTROLES INVENTARIOS PROCEDIMIENTOS METODOS Y TECNICAS FIFO O PEPS ESTANDARES DE LAS EMPRESAS

Código	Nombre Módulo	Horas
CSIF02	Procesador de Palabras Word	52

****Pertenece al Núcleo de Comercio y Servicios**

Código	Nombre Módulo	Horas
CSID37	Inglés para Recepción Hotelera	100

****Pertenece al Núcleo de Comercio y Servicios**

Segundo Bloque

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO88	Gestión Administrativa y Operativa de Reservas	68

Objetivo Curricular	APLICAR UN SISTEMA PARA EL MANEJO DE LAS RESERVACIONES EN UN ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE, EMPLEANDO LOS EQUIPOS, LA DOCUMENTACION Y LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL E INFORMACION DISPONIBLES.
Ejes Temáticos	<p>POLITICAS Y PROCEDIMIENTOS DE RESERVAS.</p> <p>SISTEMAS DE REGISTRO, CONTROL, CANCELACION Y CONFIRMACION DE RESERVAS.</p> <p>TIPOS DE CAMBIO DE DINERO.</p> <p>CONOCIMIENTO Y MANEJO DEL EQUIPO ELECTRONICO.</p> <p>RESERVA DE HABITACIONES</p> <p>REGISTRO, ACTUALIZACION, TRAMITACION Y ARCHIVO DE DOCUMENTACION DE RESERVAS.</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO89	Gestión Operativa y Administrativa de Recepción	76

Objetivo Curricular	APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y ADMINISTRATIVOS PARA EL RECIBIMIENTO, ATENCION Y DESPIDO DE HUESPEDES Y CLIENTES EN RECEPCION, DE ACUERDO CON LAS TECNICAS PROPIAS DEL SERVICIO AL CLIENTE.
Ejes Temáticos	<p>PROCEDIMIENTOS PARA LA ATENCION GENERAL DE HUESPEDES Y CLIENTES.</p> <p>PROCEDIMIENTOS PARA EL REGISTRO DE HUESPEDES " CHECK IN" GRUPALES E INDIVIDUALES.</p> <p>NORMAS DE SERVICIO, RELACIONES PUBLICAS Y PROTOCOLO .</p> <p>PROCEDIMIENTOS PARA LA ATENCION DE SOLICITUDES, QUEJAS Y CONSULTAS.</p> <p>SISTEMAS DE CONTROL PARA EL MANEJO DE INFORMACION Y DOCUMENTACION.</p> <p>PROCEDIMIENTOS PARA EL REGISTRO DE SALIDA " CHECK OUT " DE HUESPEDES.</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT555	Servicio de Alimentos y Bebidas	100

Objetivo Curricular	REALIZAR LA ATENCION REQUERIDA DE LOS CLIENTES MEDIANTE LA PUESTA A PUNTO DEL BAR Y RESTAURANTE, PREPARANDO Y SIRVIENDO DIFERENTES MANJARES Y BEBIDAS QUE SE OFRECEN DE ACUERDO CON LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS ADQUIRIDAS
Ejes Temáticos	PUESTA A PUNTO DEL AREA DE SERVICIO NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL RELACIONES HUMANAS MONTAJE DE MESAS A LA CARTA PARA EL DESAYUNO, ALMUERZO O CENA BEBIDAS ALCOHOLICAS COCTELERIA ATENCION DE CLIENTES TECNICAS DE VENTAS TECNICAS DE PREPARACION Y SERVICIO DE COCTELES TECNICAS DEL SERVICIO DE MANJARES Y BEBIDAS

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO351	Limpieza de Habitaciones y áreas Públicas	83

Objetivo Curricular	APLICAR LAS TECNICAS DE LIMPIEZA Y ACABADO DE HABITACIONES Y AREAS PUBLICAS SATISFACIENDO LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES MEDIANTE EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTANDARES DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA.
Ejes Temáticos	DEPARTAMENTO DE REGIDURIA DE PISOS Y AREAS PUBLICAS PERSONAL DE LIMPIEZA Y AREAS PUBLICAS TIPOS DE HOTEL Y SUS CARACTERISTICAS SEGURIDAD, HIGIENE OCUPACIONAL, NORMAS DE CALIDAD. REPORTES TIPOS DE TENDIDO DE CAMA PRODUCTOS Y UTENSILIOS DE LIMPIEZA APROVISIONAMIENTO DEL OFFICE LIMPIEZA DE AREAS PUBLICAS

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT519	Elaboración de Menú y Receta Estándar	85

Objetivo Curricular	DISEÑAR MENUS Y RECETAS ESTANDAR PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS DE TURISMO RURAL, UTILIZANDO LAS ELABORACIONES MAS REPRESENTATIVAS TANTO NACIONALES COMO INTERNACIONALES; Y LA SECUENCIA OPERATIVA A EJECUTAR.
Ejes Temáticos	PLATILLOS MAS REPRESENTATIVOS NACIONALES E INTERNACIONALES MENU, CONCEPTO, GENERALIDADES DE SU ORIGEN. TIPOS DE MENU: A LA CARTA , DE LA CASA O DEL DIA ,EVENTOS ESPECIALES, CONCERTADO, FIJO Y DE REGIMEN. ELABORACION DE LOS DIFERENTES TIPOS DE MENUS DEMANDA NACIONAL RECURSO HUMANO EVOLUCION DE LAS INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS CONCEPTOS BASICOS DE NUTRICION COMBINACION DE GRUPOS DE ALIMENTOS ELABORACION DE RECETAS ESTANDAR RECETAS NACIONALES E INTERNACIONALES SECUENCIA OPERATIVA. CALCULO DE COSTOS CONTABILIDAD BASICA CALCULO DE MENUS

Código	Nombre Módulo	Horas
CSIF03	Presentación Gráfica (Power Point)	36

****Pertenece al Núcleo Comercio y Servicios**

Código	Nombre Módulo	Horas
CSID39	<i>Inglés para Camarera</i>	100

**** Pertenece al Núcleo de Comercio y Servicios**

Tercer Bloque

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO306	Mercadeo y Ventas	51

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



Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT515	Servicio de Alimentos y Bebidas en Eventos Especiales	40

Objetivo Curricular	<p>1. REALIZAR EL MONTAJE DE LAS MESAS TIPO BUFFET, EN LOS DIFERENTES PUESTOS DE VENTA DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE LA ESTRUCTURACION DE LAS MESAS, LA UBICACION DEL MENAJE, EL EQUIPO MOVIL Y UTENSILIOS UTILIZANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p> <p>2. REALIZAR EL MONTAJE DE MESAS TIPO BUFFET EN LOS DIFERENTES PUESTOS DE VENTA DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, MEDIANTE LA DISPOSICION DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS APLICANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p>
Ejes Temáticos	<p>.EL BUFFET.</p> <p>2. ESTRUCTURACION DE MESAS PARA BUFFET.</p> <p>3.EJECUCION DE LAS TECNICAS RELACIONADAS CON EL ESQUELETADO DE LAS MESAS PARA BUFFET.</p> <p>4. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA UBICACION DE LOS EQUIPOS MOVILES EN LA MESA BUFFET.</p> <p>5. TRABAJAR EN EQUIPO PARA ALCANZAR METAS Y MEJORAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p> <p>6. INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS, MANEJO DE CONTINGENCIAS Y APORTE DE IDEAS.7. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA UBICACION DE LOS UTENSILIOS EN LA MESA BUFFET.</p> <p>8. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES A LA UBICACION DEL MENAJE EN LA MESA BUFFET.</p> <p>9. ORDEN CRONOLOGICO PARA EL MONTAJE DE MANJARES Y BEBIDAS EN LA MESA DE BUFFET DE ACUERDO CON SU GRUPO O CARACTERISTICA, TIEMPO DE SERVICIO Y TIPO DE ACTIVIDAD.</p> <p>10. RESPONSABILIDAD PARA MANIPULAR LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE MANERA CUIDADOSA E HIGIENICA, DURANTE EL MONTAJE DE LA MESA BUFFET.</p> <p>11. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES A UNA DISPOSICION DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA MESA BUFFET.</p> <p>12. TRABAJAR EN EQUIPO PARA ALCANZAR METAS Y MEJORAR LA CALIDAD PRODUCTO POR OBTENER.</p> <p>13. SERVICIO DE MANJARES EN EL BUFFET.</p> <p>14. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL SERVICIO DE MANJARES EN EL BUFFET.</p> <p>15. ADAPTABILIDAD Y DISCRECIONALIDAD PARA ATENDER DIVERSIDAD DE CLIENTES.</p> <p>16. AUTOCONFIANZA PARA ATENDER DIVERSIDAD DE CLIENTES.</p> <p>17. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL SERVICIO DE BEBIDAS EN EL BUFFET.</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO90	Operación de la Central Telefónica	52

Objetivo Curricular	APLICAR LAS TECNICAS DE OPERACION DE LA CENTRAL TELEFONICA UTILIZANDO LOS EQUIPOS DE TELECOMUNICACIONES, DOCUMENTACION, PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE SERVICIO AL CLIENTE, PROPIOS DE UN ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE.
Ejes Temáticos	<p>PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE LA CENTRAL TELEFONICA.</p> <p>PROCEDIMIENTOS PARA EL RECIBIMIENTO, ATENCION Y TRANSFERENCIA DE LLAMADAS.</p> <p>PROCEDIMIENTOS PARA LA EMISION DE LLAMADAS.</p> <p>PROCEDIMIENTOS PARA EL COSTEO Y FACTURACION DE LLAMADAS</p> <p>PROCEDIMIENTOS PARA EL REGISTRO, TRAMITACION Y ARCHIVO DE DOCUMENTOS.</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO91	Servicio de Cajas de Recepción	60

Objetivo Curricular	EJECUTAR LA OCUPACION DE LA CAJA DE RECEPCION, EMPLEANDO LOS PROCEDIMIENTOS CORRESPONDIENTES A ESTA AREA Y LAS NORMAS DE SERVICIO AL CLIENTE.
Ejes Temáticos	<p>PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE LA CAJA DE RECEPCION.</p> <p>FUNCIONES PROPIAS DEL CAJERO DE RECEPCION.</p> <p>PROCEDIMIENTOS DE REGISTRO, TRAMITACION Y ARCHIVO DE REPORTES, INFORMES, COMPROBANTES DE CAJA, FACTURA Y DOCUMENTACION.</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT289	Servicio de AyB en las Habitaciones	30

Objetivo Curricular	<ol style="list-style-type: none"> 1. EJECUTAR LA TOMA DE LA ORDEN DE PEDIDO O COMANDA PARA EL SERVICIO EN LAS HABITACIONES A LOS HUESPEDES, EMPLEANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS. 2. DISPONER EL CARRITO, BANDEJA O CONTENEDOR CON LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SOLICITADAS POR EL CLIENTE, UTILIZANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS. 3. SERVIR LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA HABITACION DE MANERA QUE SE SATISFAGA LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EMPLEANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS. 4. RETIRAR LAS BANDEJAS, LOS CARRITOS O CONTENEDORES SUCIOS, UBICADOS EN LAS HABITACIONES.
Ejes Temáticos	<ol style="list-style-type: none"> 1. TOMA DE LA ORDEN DE PEDIDO O COMANDA. 2. RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL. 3. ACCIONES REQUERIDAS PARA REALIZAR LA TOMA DE LA ORDEN DE PEDIDO DE UNA HABITACION. 4. AUTOCONFIANZA PARA ACTUAR FRENTE A LOS CLIENTES. 5. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA DISPOSICION DEL MENAJE, EL EQUIPO, LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS. 6. INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS, MANEJAR CONTINGENCIAS Y APORTAR IDEAS. 7. HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL PARA DAR CONFIANZA A LOS CLIENTES Y VENDER LA IMAGEN. 8. SECUENCIA LOGICA PARA EL SERVICIO EN LA HABITACION. 9. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA REALIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. 10. AUTOCONFIANZA PARA ACTUAR FRENTE A LOS CLIENTES. 11. RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL. 12. SECUENCIA LOGICA PARA RETIRAR LAS BANDEJAS, CARRITOS O CONTENEDORES SUCIOS DE LA HABITACION O PASILLOS. 13. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL RETIRO DE LAS BANDEJAS, CARRITOS Y CONTENEDORES SUCIOS. 14. APLICACION DE NORMAS CORRESPONDIENTES A LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO352	Gestión Administrativa y Operativa de Lavandería	80

Objetivo Curricular	EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y OPERATIVOS EN EL ÁREA O DEPARTAMENTO DE LAVANDERÍA DE UNA EMPRESA HOTELERA.
Ejes Temáticos	DEPARTAMENTO DE LAVANDERIA EQUIPO Y HERRAMIENTAS DEL AREA DE LAVANDERIA PRODUCTOS QUIMICOS TIPOS DE FIBRAS Y SUS CARACTERISTICAS METODOS DE LAVADO, DESMANCHADI, SECADO Y COSTURA DE LENCERIA, ROPA DE HUESPEDES Y UNIFORME DE EMPLEADOS. PROCEDIMIENTO DE RECIBIMIENTO Y REVISION DE LENCERIA, ROPA DE HUESPEDES Y UNIFORME DE EMPLEADOS PROCEDIMIENTOS PARA LA IDENTIFICACION DE LA ROPA DE HUESPEDES, LENCERIA Y UNIFORME DE EMPLEADOS PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACION, CONTROL Y DISTRIBUCIÓN DE LENCERIA, ROPA DE HUESPEDES Y UNIFOEMES. TÉCNICAS DE ELABORACION DE INFORMES Y REPORTES. SALUD OCUPACIONAL FACTORES DE RIESGOS. TECNICAS DE LAVADO, DESMANCHADO, SECADO Y COSTURA DE LENCERIA, ROPA DE HUESPEDES Y UNIFORMES METODOS DE PLANCHADO DE LENCERIA, ROPA DE HUESPEDES Y UNIFORMES DE EMPLEADOS TECNICAS DE PLANCHADO DE LENCERIA, ROPA DE HUESPEDES Y UNIFORME DE EMPLEADOS

Código	Nombre Módulo	Horas
CSIF05	Hoja Electrónica (Excel)	52

**** La información la suministra el Núcleo de Comercio y Servicios**

Código	Nombre Módulo	Horas
CSID38	Inglés para Servicio de AYB	150

Cuarto Bloque

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO353	Técnicas Básicas de Animación Turística	60

Objetivo Curricular	DESARROLLAR TECNICAS Y HABILIDADES EN EL MANEJO Y ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE ANIMACION TURISTICA EN EMPRESAS HOTELERAS
Ejes Temáticos	FUNDAMENTOS BASICOS DE ANIMACION TURISTICA PERFIL DEL GRUPO TIPOS DE JUEGOS ACTIVIDADES CULTURALES TECNICAS DE EXPRESION Y REPRESENTACION EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES TECNICAS DE PRODUCCIÓN MANUAL SUPERVISAR LAS ETAPAS DE LA REALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ACTIVIDADES INTERPRETAR LAS NORMAS OPERACIONALES DEL DEPARTAMENTO.

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
TUHO296	Dirección Administrativa de Empresas	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
TUHO297	Control de Operaciones de Empresas de Hospedaje	51

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

Código	Nombre Módulo	Horas
TUHO354	Manejo de Recursos Humanos en Hotelería	40

Objetivo Curricular	ADMINISTRAR LOS RECURSOS HUMANOS A TRAVES DE LA PLANEACION, ORGANIZACION, DESARROLLO Y COORDINACION, ASI COMO EL CONTROL DE TECNICAS CAPACES DE PROMOVEER EL DESEMPEÑO EFICIENTE DEL PERSONAL, ALCANZANDO EL DESARROLLO INDIVIDUAL Y EL LOGRO DE LAS METAS ORGANIXZACIONALES.
Ejes Temáticos	<p>FUNCIONES DEL ENCARGADO DE RECURSOS HUMANOS</p> <p>POLITICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACION</p> <p>CAPTACIÓN Y SELECCION DE PERSONAL</p> <p>INDUCCION</p> <p>DISEÑO, DESCRIPCION Y ANALISIS DE CARGO</p> <p>DESARROLLO EJECUTIVO E INDIVIDUAL</p> <p>EVALUACION DEL DESEMPEÑO</p> <p>BENEFICIOS SOCIALES</p> <p>HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO</p> <p>ENTRENAMIENTO Y DESARROLLO DEL PERSONAL</p> <p>RELACIONES LABORALES</p> <p>DESARROLLO ORGANIZACIONAL</p> <p>AUDITORIA DE RECURSOS HUMANOS</p>

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	<p>RELACIONES HUMANAS</p> <p>ÁREAS, EQUIPO , MOBILIARIO Y UTENSILIOS PUESTA A PUNTO Y EL VOCABULARIO TÉCNICO</p> <p>PROCEDIMIENTOS PARA LA ADQUISICIÓN DE LA MATERIA</p> <p>TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA</p> <p>TÉCNICAS Y CORTES DE GÉNEROS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS DIFERENTES MANJARES.</p> <p>MATERIAS PRIMAS</p> <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
CSIF64	Internet	45

**** La información la suministra el Núcleo de Comercio y Servicios**