



PROGRAMA DE ESTUDIOS

ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN HOTELERA

1. Identificación

Carrera	Administración
Curso	Sexto
Área de formación	Complementaria
Código	5676
Prerrequisitos	
Carga horaria anual	75 horas
Carácter	
Créditos	
Horas presenciales semanales	2 horas reloj Teóricas: 1 prácticas: 1
Responsable	
Fecha	

2. Descripción del espacio curricular

2.1. Presentación del programa

Organización y Administración Hotelera es una asignatura que contiene conocimientos teóricos y prácticos que aporten herramientas para aplicar en la actividad hotelera por parte del Administrador.

2.2. Objetivo general del programa

La asignatura Organización y Administración Hotelera tiene por objeto aportar conocimientos que servirán para la productiva gestión hotelera por parte del Administrador.

2.3. Capacidades de la asignatura

- Estima la importancia de los hoteles en las diversas actividades del ser humano.
- Considera que la actividad hotelera evolucionó a través del tiempo
- Interpreta la importancia de la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras.
- Aplica convenientemente las funciones en la Administración.
- Sistematiza las tareas administrativas en diferentes áreas de operación hotelera.
- Razona acerca de la función de la hotelería en el desarrollo del turismo.
- Infiere el aporte económico en el comercio de la industria hotelera y turística.

2.4. Contenidos

UNIDAD I - UNA APROXIMACIÓN AL SECTOR TURÍSTICO HOTELERO

Concepto y definición del sector hotelero. La comercialización del producto hotelero
La Empresa Hotelera. Clasificación y composición del producto hotelero.



UNIDAD II - TEORÍA DE ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS I, II Y III

Definición y estructura organizacional. Principios de organización. Pirámide de organización. Amplitud de control y niveles de dirección. Análisis de actividades, decisiones y relaciones. Fundamento de la departamentación. Ventajas de la departamentación funcional. El organigrama de la empresa hotelera.

UNIDAD III - LOS DEPARTAMENTOS OPERACIONALES DE UN HOTEL

Planificación y precios básicos. Precios y tarifas. El precio como elemento dinámico de marketing. Las reservas y su problemática. Flujo operacional de una reserva. Organización y funciones de la sección.

UNIDAD IV - OTROS DEPARTAMENTOS

Conserjería. Comunicaciones. Pisos. Servicios: Lavandería. Cocina. Restaurante Servicios Auxiliares. Compras y almacén.

UNIDAD V - ORGANIZACIONES

Organigrama. Funciones. Diferencias entre contabilidad financiera y de gestión. El inventario. Las cuentas (rendimiento, movimiento, explotación). Esquema clásico de organización contable en hoteles. Esquema de los centros de ingreso-costes-gastos. Análisis de resultados parciales. Rendimientos. El balance anual. Análisis de Rentabilidad. Mark Up y Mark Down. Factores de Rotación de crédito y de stock. Ciclos de créditos y de stock. La situación patrimonial.

UNIDAD VI - DIRECCIÓN

La dirección Hotelera. Funciones de la dirección. El manager. La dirección por objetivos. Teoría de fijación de objetivos análisis de efectos. Políticas y objetivos. Los presupuestos. El control presupuestario. Costos y márgenes de actividades operacionales. El control de calidad. Análisis de resultados. Estado analítico de resultados. Análisis del margen de las actividades operacionales. Análisis del umbral de rentabilidad.

UNIDAD VII

La comercialización hotelera. Marketing MIX. Actividades adicionales de comercialización. La publicidad.

2.5. Estrategias metodológicas

La asignatura Organización y Administración Hotelera se desarrollará de manera teórica a través de la exposición, demostración, debates, conclusiones y de manera práctica a través de tareas guiadas, visitas técnicas y presentaciones de trabajos individuales y grupales.

2.6. Aspectos evaluativos

La asignatura Organización y Administración Hotelera será evaluado durante el proceso y al final de cada etapa distribuyendo los puntajes en consenso con los alumnos teniendo como parámetro la ponderación determinada, de acuerdo a las normas vigentes de la FCE.UNE. Las estrategias e instrumentos de evaluación serán conforme al Reglamento de Cátedra vigente.



2.7. Criterios de Evaluación

- **Cognitivo:** se refiere a capacidades que muestra el estudiante para pensar, deducir, analizar, comprender, e inferir los aprendizajes para que sea capaz de transferirlos desde sus competencias adquiridas.
- **Discursivo:** este criterio obedece a capacidades de dialogo y expresión con el otro, de argumentación y fundamentación de manera escrita y oral sobre inquietudes que se generen, produciendo respuestas adecuadas de los temas propuestos.
- **Aplicativo:** este criterio responde a capacidades desarrolladas para el planeamiento, diseño, aplicación y análisis de diferentes propuestas de proyectos académicos, fundamentados en principios y teorías, analizadas durante el curso.
- **Actitudinal:** durante el proceso el estudiante deberá asumir una actitud de responsabilidad y compromiso con relación a su propio proceso de formación de sus habilidades para el trabajo individual y grupal, además de la práctica de la vida ciudadana, del cuidado del medio ambiente y de la sustentabilidad de los recursos.

2.8. Bibliografía

Básica

- El texto Base para esta asignatura será: **TÉCNICAS DE GESTION Y DIRECCIÓN HOTELERA**, del autor Juan R. Mestres Soler.

Complementaria

- **Administración Hotelera de Francisco de Latorre.** Editorial Trillas, S.A. de C.V.
- **Manual de Comercialización Hotelera.** Editorial Limusa, S.A. de C.V.
- **Hoteles y Moteles, Administración y Funcionamiento de William S. Gray, Salvatore C. Liguori.** Editorial Trillas S.A. de C.V.
- **Enciclopedia Práctica Profesional. Turismo, Hoteles y Restaurante.** Editorial Océano Grupo Editorial; S.A.