



Universidad
Técnica Nacional

Licenciatura GESTIÓN DE EMPRESAS DE HOSPEDAJE Y GASTRONÓMICAS



Recepción y solicitud de ingreso:
10 al 21 de julio
Periodo de lecciones:
11 de setiembre al 16 de diciembre

Sede Central
Sede Ecológica

PERFIL ACADÉMICO-PROFESIONAL

El graduado de la Licenciatura en **Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas**, será un profesional con amplia formación en gerencia y dirección empresarial, bajo los principios de sostenibilidad social, ambiental y económica. Este profesional contará con formación suficiente para valorar riesgos propios de proyectos de inversión, determinar elementos arquitectónicos para empresas de hospedaje y gastronómicas, establecer presupuestos, diseñar programas de capacitación y actualización de los talentos humanos, propiciando la sostenibilidad de los establecimientos en el mercado.

Los conocimientos adquiridos en presupuesto, auditoría, talento humano y proyectos de inversión, manejo oral del idioma inglés del área entre otros, le permitirán planificar, programar, coordinar y dirigir una serie de acciones relacionadas con la gestión y dirección de los establecimientos turísticos, siempre con un sentido de responsabilidad laboral, social, económica y ambiental. Para ello, el graduado deberá poseer los conocimientos, habilidades y actitudes descritos a continuación:

CONOCIMIENTOS

El graduado de la Licenciatura en **Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas**, es un profesional que posee conocimientos en:

- a) Los fundamentos y estrategias para el establecimiento y manejo de presupuestos de la organización de manera que maximice su aprovechamiento.
- b) Las tendencias gastronómicas sostenibles en los establecimientos de alojamiento y gastronómicos.
- c) Los principios fundamentales para la organización de congresos, convenciones y ferias en establecimientos de alojamiento y gastronómico.
- d) La investigación de mercados que potencialicen la gestión de los servicios de alojamiento y alimentación.
- e) Las estrategias relacionadas con el desarrollo de proyectos de inversión que fortalecen su formación en el área de especialidad.
- f) Las diferentes tendencias y principios sobre pastelería y panadería del campo laboral.
- g) Los elementos de arquitectura que se pueden aplicar en establecimientos de hospedaje y gastronómicos.
- h) Los principios fundamentales para el desarrollo de investigaciones que sean afines a su campo de acción como proceso de su formación académica.
- i) Los conceptos fundamentales de la auditoría, que le permiten actuar oportunamente en la toma de decisiones de la organización en los lugares de alojamiento y alimentación.

- j) Los parámetros fundamentales para el desarrollo de áreas del talento humano, como factor determinante en el éxito de las empresas de hospedaje y alimentos y bebidas.
- k) Los fundamentos de gestión en los establecimientos hoteleros y gastronómicos.
- l) La expresión oral del idioma inglés como herramienta necesaria de acuerdo con las demandas del entorno laboral actual.

HABILIDADES

El licenciado en **Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas** tiene habilidades para:

- a. Gestionar presupuestos para proyectos de alojamiento y alimentación que promuevan el crecimiento de la empresa.
- b. Desarrollar los instrumentos adecuados que permitan la planificación de los presupuestos, que le indiquen que actividades son importantes y que recursos deben asignarse a cada una.
- c. Implementar tendencias gastronómicas sostenibles en los establecimientos de alojamiento y gastronómicos.
- d. Organizar congresos, convenciones y ferias en establecimientos de alojamiento y gastronómico
- e. Brindar un servicio de excelente calidad al cliente, tanto nacional como internacional, que demanda los servicios.
- f. Utilizar las herramientas de la expresión oral en inglés para una comunicación efectiva en su entorno laboral.
- g. Diseñar estrategias para investigaciones de mercado a fin de diversificar la oferta y/o mejorar la imagen de la organización.

- h. Desarrollar proyectos de inversión para establecimientos de hospedaje y alimentación.
- i. Trabajar en equipo para el logro de los objetivos y metas de los proyectos propios del profesional, en las organizaciones o empresas bajo su responsabilidad.
- j. Implementar diferentes tendencias de pastelería y panadería.
- k. Determinar las necesidades de desarrollo arquitectónico sustentable y viable que respondan a las necesidades de diversos nichos de mercado.
- l. Desarrollar investigaciones propias del área de formación que respondan a las necesidades del mercado.
- m. Aplicar los fundamentos de auditoría en la toma de decisiones de la organización en los lugares de alojamiento y alimentación.
- n. Desarrollar áreas del talento humano, como factor determinante en el éxito de las empresas de hospedaje y alimentos y bebida.
- o. Tomar decisiones efectivas en diversas situaciones que su ambiente laboral demande.
- p. Gestionar la labor de dirección y supervisión bajo un amplio concepto de liderazgo.
- q. Implementar los principios fundamentales del planeamiento estratégico en la gestión empresarial.

ACTITUDES

El licenciado en **Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas** presenta las siguientes actitudes:

- a) Asume la responsabilidad de su desarrollo profesional y académico guiándose por sólidos principios y valores éticos, que le permiten desenvolverse en un marco de cordialidad, solidaridad y respeto hacia quienes lo rodean.
- b) Promueve la conservación y difusión de las costumbres y tradiciones propias de la cultura gastronómica, a partir del diseño de propuestas creativas.
- c) Aplica su capacidad analítica y crítica para resolver situaciones diversas en su ejercicio profesional desarrollando propuestas innovadoras y creativas.
- d) Comprende su propia cultura en su contexto laboral.
- e) Valora y respeta la diversidad cultural, de los diferentes grupos humanos y los de sociedades distintas a la propia.
- f) Adopta principios ambientales para la sostenibilidad de las actividades que se emprendan en su campo laboral y otros relacionados.
- g) Posee iniciativas emprendedoras en el campo de la gestión de establecimientos de alojamiento y alimentación.
- h) Adopta liderazgo positivo determinante en la formación de una cultura de equipo que le permita asumir los desafíos propios de su entorno laboral.
- i) Desarrolla liderazgo positivo determinante en la formación de una cultura de equipo que le permita asumir los desafíos propios de su entorno laboral.
- j) Utiliza en forma oportuna los conocimientos en la expresión oral en inglés, que le facilita la comunicación en su entorno laboral.

INSTRUCCIONES PARA EL ASPIRANTE:

Completar la boleta de solicitud de ingreso a licenciatura según sea su condición y presentarla a la unidad de Registro de la Sede en las fechas correspondientes (del 10 al 21 de julio).

Para accederla dé clic en los siguientes enlaces según su caso:

[Estudiantes UTN](#)

Los estudiantes graduados de UTN deben aportar únicamente la boleta de solicitud.

[Estudiantes provenientes de otras universidades públicas o privadas](#)

Los estudiantes graduados de otras universidades públicas o privadas deberán aportar de manera adicional:

1. Original y copia del título universitario obtenido.
2. En el caso de ser estudiante egresado (que ha cursado y aprobado la totalidad de las materias del Plan de Estudios y que está pendiente únicamente el acto de graduación), debe de presentar la certificación de su condición de egresado. Para la matrícula debe presentar el título. Según Directriz Administrativa DA-VDOC-02-2016 emitida el 18 de mayo del 2016.
3. Original y copia de la cédula.
4. Certificación del historial académico que incluya el promedio ponderado obtenido a lo largo de la carrera.
5. Certificación emitida por el CONESUP de que la carrera y la universidad (sólo para universidades privadas) se encuentran debidamente inscritas y avaladas por este ente.

La matrícula se registrará por lo establecido en el Reglamento de Matrícula de Estudiantes Regulares de la UTN, y se efectuará en las fechas establecidas en el Calendario Institucional.

Los horarios de matrícula serán establecidos por cada Sede de acuerdo con el Reglamento citado, y es responsabilidad de los estudiantes consultar sobre el día y hora de matrícula que le corresponde según la cita dada y disponibilidad de cupo.

La publicación de la lista de admitidos y citas de matrícula a la Licenciatura se hará el 30 de agosto de 2017.

Licenciatura

Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas

PLAN DE ESTUDIO

I Cuatrimestre

Código	Materia	Créditos	Requisitos y Correquisitos
GEHG-0111	Presupuesto para Empresas de Hospedaje y Gastronómicas	3	
GEHG-0112	Gastronomía Sostenible	3	
GEHG-0113	Ferías, Congresos y Convenciones	3	
GEHG-0114	Expresión Oral Técnica I	1	
GEHG-0115	Investigación de Mercados para Empresas de Hospedaje y Gastronómicas	3	GEHG-0111

II Cuatrimestre

Código	Materia	Créditos	Requisitos y Correquisitos
GEHG-0211	Proyectos De Inversión	3	GEHG-0115
GEHG-0212	Tendencias Actuales De La Panificación	3	GEHG-0112
GEHG-0213	Elementos De Arquitectura En Empresas De Hospedaje Y Gastronómicas	3	
GEHG-0214	Expresión Oral Técnica II	1	GEHG-0114
GEHG-0215	Taller De Investigación	3	Nivel anterior aprobado

III Cuatrimestre

Código	Materia	Créditos	Requisitos y Correquisitos
GEHG-0311	Auditoría Para Empresas De Hospedaje Y Gastronómicas	3	GEHG-0111
GEHG-0312	Gestión Del Talento Humano	3	
GEHG-0313	Gerencia De Hospedaje Y Gastronómica	3	
GEHG-0314	Expresión Oral Técnica III	1	GEHG-0214
GEHG-0315	Opción De Graduación	0	Niveles 1 y 2 aprobados GEHG-0311 GEHG-0312 GEHG-0313 GEHG-0314

Licenciatura en Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas 36 Créditos Totales

Requisitos de graduación: completar el Plan de estudio y aprobar el Trabajo final de Graduación.