



SILABO

ESTRUCTURA EQUIPAMIENTO Y DISEÑO HOTELERO

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. Código	:	062970
1.2. Ciclo	:	IX
1.3. Créditos	:	2
1.4. Área curricular	:	Formación Básica
1.5. Condición	:	Electiva
1.6. Semestre Académico	:	2017 - I
1.7. Duración	:	16 semanas: 48 horas
1.8. Horas semanales	:	3 HT: 1 HP: 2
1.9. Requisitos	:	Ninguno
1.10 Facultad	:	Ciencias Administrativas
1.11. Escuela Profesional	:	Administración de Turismo
1.12. Profesores	:	Comisión Académica
1.13. Texto Básico	:	Milio Balanza. Sabel. (2004). Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales, Ediciones Paraninfo, S.A.

II. SUMILLA

La asignatura pertenece al área curricular de formación profesional, es de naturaleza teórica- práctica, tiene por propósito desarrollar capacidades para comprender e interpretar estructuras, diseño y equipamiento de ambientes hoteleros, de acuerdo con las tendencias modernas.

Organiza sus contenidos en las siguientes unidades de aprendizaje: I. Introducción a la Asignatura. II. Consideraciones Básicas para el Diseño. III. Servicios, Equipamiento y Mobiliario. IV. Hotelería, Restauración, Agencias de Viajes.

III. COMPETENCIA DE ASIGNATURA

Diseña y gestiona con claridad proyectos turísticos básicos que permitan operar económica y geográficamente en el mercado nacional y global.

IV. CAPACIDADES

-) Valora conocimientos que le permitan interpretar los planos de arquitectura y del equipamiento de las empresas turísticas.
-) Valida con mucha habilidad dimensionar lo equipos básicos de cada área de la empresa turística.
-) Planifica y desarrolla actitudes creativas para el diseño y el equipamiento de la empresa turística.
-) Elabora planes de gestión turística sobre toma de decisiones sobre las estructuras, equipamiento y el diseño de una empresa turística.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I: INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA				
CAPACIDAD: Valora conocimientos que le permitan interpretar los planos de arquitectura y del equipamiento de las empresas turísticas.				
Semana	Actitudes		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	<ul style="list-style-type: none">) Innovación y creatividad) Disposición por aprender 			
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
1	Ergonomía y Antropometría: Las medidas y espacios necesarios para el ser humano en una empresa. Dimensiones básicas.	Revisa la bibliografía y conoce necesidades y espacios para hotelería.	Análisis documental bibliográfico	2
			Conferencia dialogada	1
2	Conceptos básicos de Arquitectura. Aplicación a las empresas turísticas.	Revisa la bibliografía y conoce necesidades y espacios para hotelería.	Dinámica de grupos	2
			Mesa redonda	1
3	Lectura de Planos. Representación gráfica. Teórica de Escalas: Reducciones a escala. Aplicación.	representa gráficamente escalas y dimensiones de espacios en la hotelería	Método de proyectos	1
			Simulación	2

4	Relación de espacio: Volumetría. Casos prácticos.	Plantea y gestiona espacios hoteleros.	Solución de casos	2
			Taller	1
Referencias:) Aguiló, E. (1996). Evolución y expectativas de la actividad turística. Introducción a la economía del turismo en España. Madrid: Cívitas) Arespacochaga, J. (1965). Turismo y desarrollo económico. Estudios Turísticos. N. 5, pp. 89-102.) Arespacochaga, J. (1967). Turismo y desarrollo. Documentos económicos. N. 2, pp. 63.) Duncan, J.S. (1978). The social construction of unreality: an interactionist approach to the tourist's cognition of environment. Lee, D. y Samuels, M. (eds.), Humanistic Geography. Londres: Croom Helm.				

UNIDAD II: CONSIDERACIONES BÁSICAS PARA EL DISEÑO				
CAPACIDAD: Valida con mucha habilidad dimensionar lo equipos basicos de cada área de la empresa turística.				
Semana	Actitudes		Estrategias de Aprendizaje	Horas
) Apertura a la innovación) Participación activa			
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
5	Diseño y Proyecto Arquitectónico. Dimensionamiento y distancias mínimas. Frontis y Planos de Planta	Proyecta y plantea políticas de arquitectura hotelera.	Aplicación de criterios e indicadores	2
			Estudio de casos	1
6	Partes integrantes de un Proyecto de Construcción y/o de Reestructuración	Implanta políticas básicas para un proyecto de construcción o reconstrucción hotelera.	Lluvia de ideas	2
			Inducción	1
7	Los Reglamentos y su aplicación: Reglamento Nacional de Edificación, Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Defensa civil, Reglamento de Accesibilidad de Discapacitados	Implementa reglas básicas que dinamicen el buen funcionamiento de todos los espacios que hagan operativo el sistema hotelero.	Mapas conceptuales	2
			Elija un elemento.	1
8	Evaluación Parcial		Aplicación de criterios e indicadores	2
			Elija un elemento.	1
Referencias:) DONAIRE, J. A. (1996). El Turismo a los ojos del postmodernismo. Una lectura desde la dialéctica socioespacial. La Costa Brava, Túnez y los malls. Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Barcelona) E. Bullon, R. (1985). Planificación del Espacio Turístico. editorial Trillas. México) LEIPER, N. (1979). "Towards a definition of tourism, tourist and the tourist industry". Annals of Tourism Research, N. 6, 4, pp. 390-407.				

UNIDAD III: SERVICIOS, EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO.				
CAPACIDAD: Planifica y desarrolla actitudes creativas para el diseño y el equipamiento de la empresa turística.				
Semana	Actitudes		Estrategias de Aprendizaje	Horas
) Participación activa) Disposición por aprender			
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
9	El Diseño de Interiores. Decoración de empresas turísticas.	Gestiona un buen diseño que sea innovador y tenga condiciones operativas viables.	Análisis documental bibliográfico	2
			Demostración	1
10	La Iluminación y Selección del color en una empresa turística.	Plantea una buena gestión de acceso a la iluminación de todos los ambientes.	Demostración	2
			Dinámica de grupos	1
11	Servicios Generales: Energía, Comunicaciones, Aire, Vapor, Sonido, seguridad, otros.	Proyecta un plan de los servicios generales de los sistemas hoteleros.	Método de proyectos	2
			Seminario	1
12	Equipamiento básico. Características del Mobiliario e Utensilios en una empresa turística. Áreas de Servicios. Áreas Comunes.	Conoce el equipamiento y proyecta innovaciones para las áreas comunes de la hotelería	Simulación	2
			Taller	1

<p>Referencias:</p> <p>J Abraben, E. (1965). Resort Hotels:Planning and Management. Rehinold Publishing.</p> <p>J Alonso, J. y Ruiz, J.M. (1982). Ingeniería de Producción. Ediciones Deusto. Bilbao. España.</p> <p>J Yepes, V.(1996). Calidad de Diseño y Efectividad de un Sistema Hotelero. Papers de turismo, 20:137-167>Deposito Legal: V-2046. ISSN: 0214-8021. Edita: Fundación Cabanilles de Altos Estudios Turísticos. Valencia. España.</p>

UNIDAD IV: HOTELERÍA, RESTAURACIÓN, AGENCIAS DE VIAJES.				
CAPACIDAD: Elabora planes de gestión turística sobre toma de decisiones sobre las estructuras, equipamiento y el diseño de una empresa turística.				
Semana	Actitudes		Estrategias de Aprendizaje	Horas
	<p>J Apertura a la innovación</p> <p>J Conducta ética</p>			
	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales		
13	Hotelería, áreas básicas, diseño de habitaciones.	Realiza una maqueta de diseño virtual y acondiciona sus áreas básicas.	Método de proyectos	2
			Exposición dialogada	1
	Frontis y Recepción. Planos de Planta. Reglamento de Establecimientos de Hospedaje.	Realiza una maqueta de diseño virtual y acondiciona sus áreas básicas.	Método de proyectos	2
			Trabajo en equipo	1
14	Proyecto de Restauración. zona de abastecimiento y personal, zona de almacenamiento y procesamiento, zona de preparado; zona equipamiento de la cocina. Reglamento de Restaurantes.	Elabora en equipo un proyecto de factibilidad simulado y lo reglamenta su funcionamiento del todo el sistema hotelero.	Método de proyectos	2
			Aplicación de criterios e indicadores	1
15	Proyecto de una Agencia de Viajes y Turismo. Ubicación, diseño interior y exterior; equipos y mobiliario. Reglamento de Agencias de Viajes y Turismo.	Diseña un plan articulado para atraer al turismo externo y articula su reglamento a todas las agencias de viajes.	Estudio de casos	2
			Panel	1
16	Examen Final		Demostración	3
<p>Referencias:</p> <p>J Asociación de la Industria Navarra. (1991). La Calidad del Área de Diseño. Ediciones Díaz de Santos. Madrid. España.</p> <p>J H. Cárdenas, F. (1984). Comercialización del Turismo. Editorial Trillas. México.</p> <p>J Buzzelli, G.E (1984). Manual de la Industria Hotelera: Proyecto, estructura y Tecnología. Ediciones CEAC, Madrid. España.</p>				

VI. METODOLOGÍA

6.1. Estrategias centradas en la enseñanza

- a. Técnicas de concientización
- b. Inducción
- c. Técnicas de concientización
- d. Demostración

6.2. Estrategias centradas en el aprendizaje

- a. Dinámica de Grupos
- b. Lluvia de ideas
- c. Método de proyectos
- d. Trabajo en equipo

VII. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

- a. Fuentes de información
- b. Guías de aprendizaje y autoaprendizaje
- c. Portafolio
- d. Manual de asignatura

VIII. EVALUACIÓN

La evaluación es un componente del proceso formativo que implica el recojo de información sobre los rendimientos y desempeños del estudiante. Permite el análisis para mejorar el proceso de enseñanza – aprendizaje. Se evalúa antes, durante y al finalizar el proceso , según la siguiente Tabla:

Evaluación Académicas	Peso
Prueba de entrada	Sin nota
Evaluación de Proceso	60%
Examen Parcial	20%
Examen Final	20%

- Antes: prueba de entrada.-Se realiza una evaluación inicial, diseñada para recoger los saberes que posee el estudiante para asumir la asignatura y cuyo resultado no interviene en el cálculo de la calificación de la asignatura.
- Durante: Evaluación de Proceso.- De acuerdo al objetivo de aprendizaje de la asignatura se evalúan las competencias adquiridas por el estudiante utilizando los criterios establecidos en el anexo N° 1
- Examen: Parcial y Final.- Se evalúa los productos del aprendizaje, al finalizar una o más unidades de aprendizaje, usándose la prueba escrita como instrumento de medición (examen parcial y examen final).

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIAS

9.1. Fuentes bibliográficas

-) Abraben, E. (1965). Resort Hotels: Planning and Management. Rehinold Publishing.
-) AGUILÓ, E. (1996). "Evolución y expectativas de la actividad turística". Introducción a la economía del turismo en España. Madrid: Cívitas
-) Alonso, J. y Ruiz, J.M. (1982). Ingeniería de Producción. Ediciones Deusto. Bilbao. España.
-) Asociación de la Industria Navarra. (1991). La Calidad del Área de Diseño. Ediciones Díaz de Santos. Madrid. España.
-) Buzzelli, G.E (1984). Manual de la Industria Hotelera: Proyecto, estructura y Tecnología. Ediciones CEAC, Madrid. España.
-) DONAIRE, J. A. (1996). El Turismo a los ojos del postmodernismo. Una lectura desde la dialéctica socioespacial. La Costa Brava, Túnez y los malls. Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Barcelona
-) DUNCAN, J.S. (1978). "The social construction of unreality: an interacionist approach to the tourist's cognition of environment". Lee, D. y Samuels, M. (eds.), Humanistic Geography. Londres: Croom Helm.
-) E. Bullon, R. (1985). Planificación del Espacio Turístico. editorial Trillas. México
-) H. Cárdenas, F. (1984). Comercialización del Turismo. Editorial Trillas. México.
-) MILIO BALANZA. SABEL. (2004). Diseño y Comercialización de Productos Turísticos Locales y Regionales, Ediciones Paraninfo, S.A.
-) LEIPER, N. (1979). "Towards a definition of tourism, tourist and the tourist industry". Annals of Tourism Research, N. 6, 4, pp. 390-407.
-) Yepes, V. (1996). Calidad de Diseño y Efectividad de un Sistema Hotelero. Papers de turismo, 20:137-167>Deposito Legal: V-2046. ISSN: 0214-8021. Edita: Fundación Cabanilles de Altos Estudios Turísticos. Valencia. España.