



## I. INFORMACIÓN GENERAL

<b>CURSO</b>	:	Diseño y Equipamiento de Hoteles y Restaurantes
<b>CÓDIGO</b>	:	HO123
<b>CICLO</b>	:	201901
<b>CUERPO ACADÉMICO</b>	:	<b>Hung Fung, Mario Alfredo</b>
<b>CRÉDITOS</b>	:	3
<b>SEMANAS</b>	:	16
<b>HORAS</b>	:	2 H (Práctica) Semanal /2 H (Teoría) Semanal
<b>ÁREA O CARRERA</b>	:	Hotelería y Administración

## II. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UPC

Misión: Formar líderes íntegros e innovadores con visión global para que transformen el Perú.

Visión: Ser líder en la educación superior por su excelencia académica y su capacidad de innovación.

## III. INTRODUCCIÓN

Descripción:

El curso aporta los conocimientos y principios necesarios para contribuir al planeamiento, diseño y equipamiento de establecimientos hoteleros y gastronómicos teniendo en cuenta la clasificación de servicios turísticos y la competitividad en el mercado; durante el curso realizaremos visitas técnicas a establecimientos hoteleros y restaurantes de diferentes categorías así como ferias, a fin de observar la distribución y otros temas que son desarrollados paralelamente en este curso.

Propósito:

El curso Diseño y Equipamiento en Hoteles y Restaurantes, permitirá que los participantes comprendan los requerimientos funcionales de los servicios hoteleros y gastronómicos, para ser aplicados en la creación de propuestas sostenibles y competitivas; es un curso de especialidad en la carrera de Hotelería y Administración, dirigido a los estudiantes del 5to ciclo, es de naturaleza teórico-práctica. El curso busca desarrollar la competencia general de Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente, todas en el nivel 2.

El curso tiene como prerrequisito al curso HO119 Housekeeping Management.

## IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Al culminar el curso, el estudiante diseña la propuesta de un establecimiento de hospedaje, competitivo y creativo, interpretando las características de los segmentos de la demanda turística en el Perú y los lineamientos reglamentarios vigentes y considerando la gestión ambiental y la responsabilidad social.

Competencia General: Pensamiento Innovador

Nivel: 2

Definición: Capacidad para generar propuestas sostenibles y creativas de solución a un problema, que implican la mejora o creación de un producto, servicio o proceso, impactando positivamente en un determinado contexto.

Competencia Específica: Planificación y control

Nivel: 2

Definición: Formula planes de negocios basados en información y data de la industria del turismo.

Competencia Específica: Gestión de información

Nivel: 2

Definición: Reconoce las tendencias e interpreta data para desarrollar las más eficientes estrategias de negocios para la industria del turismo.

Competencia Específica: Servicio al cliente

Nivel: 2

Definición: Crea procedimientos, listas de cotejo, y herramientas de control a nivel operativo para la mejora continua de los servicios en negocios hoteleros.

Logro del curso: (ACPHA)

- Identifica los servicios que se ofrecen en un hospedaje para determinado público objetivo .
- Conoce la reglamentación nacional para establecimientos de hospedaje y establecimientos de alimentos y bebidas.
- Identifica el contenido de un expediente técnico acorde a la normativa vigente.
- Distingue el mobiliario y equipos necesarios para establecimientos de hospedaje o restaurantes considerando la correspondencia a su categoría.
- Diseña un proyecto de hospedaje, identificando el público potencial y la oferta de servicios y equipamiento.
- Analiza la importancia del medio ambiente y la responsabilidad social como elementos importantes de nuevos proyectos hoteleros.

## V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

### UNIDAD N°: 1 El establecimiento de hospedaje, requerimientos legales, oferta de servicios.

#### LOGRO

Competencia(s): Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2.

Al finalizar la unidad, el estudiante identifica los servicios que se ofrecen en un hospedaje para determinado público objetivo, y el contenido de un expediente técnico acorde a la normativa vigente, demostrando responsabilidad.

#### TEMARIO

Semana 1:

Sesión 1.- La propuesta hotelera.

Sesión 2.- Características del establecimiento hotelero como respuesta a los requerimientos del cliente.

Actividad de Aprendizaje:

Exposición participativa

Rueda de preguntas

**Bibliografía:**

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:  
<http://bit.ly/HO123-201702>.

**Semana 2:**

Sesión 1.-El expediente técnico - lectura de planos-escala gráfica.

Sesión 2.- TB1, trabajo en clase de aplicación práctica.

**Actividad de Aprendizaje:**

Exposición participativa.

**Evidencia de Aprendizaje:**

TB1.- Trabajo en clase de aplicación práctica sobre aplicación de escalas.

**Bibliografía:**

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:  
<http://bit.ly/HO123-201702>.

**Semana3:**

Sesiones 1 y 2.- Los establecimientos de hospedaje en el Perú- requerimientos reglamentarios-tipos de hospedaje.

**Actividad de Aprendizaje:**

Exposición participativa.

Rueda de preguntas

**Bibliografía:**

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:  
<http://bit.ly/HO123-201702>.

**Semana 4:**

Sesión 1.- Conceptualización de un establecimiento hotelero. Sesión 2.- presentación TB2.

**Evidencia de Aprendizaje:**

TB2.- Trabajo de aplicación práctica sobre distribución de planta.

**Bibliografía:**

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:  
<http://bit.ly/HO123-201702>.

**HORA(S) / SEMANA(S)**

Semanas 1,2,3 y 4

**UNIDAD N°: 2 Servicios de A y B en el establecimiento de hospedaje e independientes.**

**LOGRO**

Competencia(s): Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2.

Al finalizar la unidad, el estudiante determina servicios, características e instalaciones de alimentos y bebidas que puede ofrecer un establecimiento de hospedaje y otros locales gestionados como negocios independientes con criterios

de sostenibilidad y creatividad

**TEMARIO**

Semana 5:

Sesión 1.-Tipos de locales de alimentos y bebidas; características.

Sesión 2.- Distribución de mesas.

Actividad de Aprendizaje:

Exposición participativa.

Rueda de preguntas.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:

<http://bit.ly/HO123-201702>.

Semana 6:

Sesiones 1.- Reglamentaciones para locales de alimentos y bebidas.

Sesión 2.- TB3 Trabajo en clase de aplicación práctica.

Actividad de Aprendizaje:

Exposición participativa.

Evidencia de Aprendizaje:

TB3.- Trabajo en clase de aplicación práctica sobre distribución de mobiliario.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:

<http://bit.ly/HO123-201702>.

Semana 7:

Visita técnica a un establecimiento de hospedaje - restaurante

Actividad de Aprendizaje:

Visita técnica participativa.

Rueda de preguntas.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:

<http://bit.ly/HO123-201702>.

Semana 8:

Examen parcial

Evidencia de Aprendizaje:

Evaluación escrita, considera los temas vistos en la semanas 1 a 7.

**HORA(S) / SEMANA(S)**

Semanas 5,6,7 y 8

**UNIDAD N°: 3 Equipamiento por áreas en establecimientos de hospedaje**

## **LOGRO**

Competencia(s): Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2.

Al finalizar la unidad, el estudiante distingue el mobiliario y equipos necesarios para establecimientos de hospedaje o restaurantes considerando la correspondencia a su categoría y ubicación.

## **TEMARIO**

Semana 9:

Sesión 1.-Equipos y mobiliarios: áreas sociales.

Sesión 2.-Equipamiento áreas de alojamiento tendencias.

Actividad de Aprendizaje:

Exposición participativa.

Rueda de preguntas.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea: <http://bit.ly/HO123-201702>.

Semana 10:

Sesión 1.- Principales áreas de la cocina- equipamiento por zonas Sesión 2.- EX1 presentación avances y crítica del trabajo de investigación.

Actividad de Aprendizaje:

Exposición participativa.

Evidencia de Aprendizaje:

EX1.- Exposición de avances del trabajo de investigación.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea: <http://bit.ly/HO123-201702>.

Semana 11:

Sesión 1 y 2.- Materiales y revestimientos funcionales y de tendencia en establecimientos de hospedaje y restaurantes.

Actividad de Aprendizaje:

Exposición participativa.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea: <http://bit.ly/HO123-201702>.

Semana 12:

Sesión 1.- Iluminación en hoteles y restaurantes.

Sesión 2.- Acústica en hoteles y restaurantes.

Actividad de Aprendizaje:

Exposición participativa

Evidencia de Aprendizaje:

PC1 aplicación de criterios de iluminación en hoteles y restaurantes.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:  
<http://bit.ly/HO123-201702>.

**HORA(S) / SEMANA(S)**

Semanas 9,10,11 y 12

**UNIDAD N°: 4 Propuesta de un establecimiento de hospedaje**

**LOGRO**

Competencia(s): Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2.

Al finalizar la unidad, el estudiante sustenta la propuesta de un establecimiento de hospedaje, identificando el público potencial y la oferta de servicios y equipamiento considerando la gestión ambiental y responsabilidad social con creatividad.

**TEMARIO**

Semana 13:

Visita técnica o expositor invitado.

Actividad de Aprendizaje:

Exposición participativa.

Rueda de preguntas.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:  
<http://bit.ly/HO123-201702>.

Semana 14:

Sesión 1.- La gestión ambiental - la hotelería bioclimática - certificación ambiental

Sesión 2.- Gestión de responsabilidad social empresarial de la empresa hotelera -Acceso a personas con discapacidad

Actividad de Aprendizaje:

Exposición participativa.

Rueda de preguntas.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea:  
<http://bit.ly/HO123-201702>.

Semana 15:

Sesiones 1 y 2.- TF

Sustentación de la Propuesta Hotelera

Actividad de Aprendizaje:

Exposición del Trabajo Final

Evidencia de Aprendizaje:

TF

Sustentación del trabajo final de investigación: propuesta de un establecimiento de hospedaje, identificando el público potencial y la oferta de servicios y equipamiento considerando la gestión ambiental y responsabilidad social con creatividad.

Bibliografía:

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea: <http://bit.ly/HO123-201702>.

Semana 16:

Examen final

Evaluación escrita sobre contenidos de las semanas 9 a 14

**HORA(S) / SEMANA(S)**

Semanas 13,14,15 y 16

## VI. METODOLOGÍA

El Modelo Educativo de la UPC asegura una formación integral, que tiene como pilar el desarrollo de competencias, las que se promueven a través de un proceso de enseñanza-aprendizaje donde el estudiante cumple un rol activo en su aprendizaje, construyéndolo a partir de la reflexión crítica, análisis, discusión, evaluación, exposición e interacción con sus pares, y conectándolo con sus experiencias y conocimientos previos. Por ello, cada sesión está diseñada para ofrecer al estudiante diversas maneras de apropiarse y poner en práctica el nuevo conocimiento en contextos reales o simulados, reconociendo la importancia que esto tiene para su éxito profesional.

El curso se imparte mediante clases presenciales que permiten entender cada unidad de aprendizaje, utilizando diversos medios. Exposiciones participativas, Rueda de Preguntas, Videos, páginas Web, Visitas técnicas participativas a infraestructuras hoteleras locales, visita a ferias y/o expositores invitados con el fin de apreciar los servicios y la implementación de establecimientos hoteleros y restaurantes de diferentes categorías. Se realizarán trabajos de análisis y de proyecto, con la intervención de todos los estudiantes.

El profesor guiará a los estudiantes en clases presenciales con apoyo multimedia y retroalimentación por parte del profesor sobre los trabajos encargados a los alumnos.

El estudiante complementará su aprendizaje revisando el material y elaborando los trabajos de aplicación encargados en el tiempo correspondiente, lo cual le llevará dos horas semanales aproximadamente adicionales a las sesiones presenciales.

## VII. EVALUACIÓN

### FÓRMULA

5% (TB1) + 10% (TB2) + 10% (TB3) + 15% (EA1) + 10% (EX1) + 10% (PC1) + 20% (TF1) + 20% (EB1)

<b>TIPO DE NOTA</b>	<b>PESO %</b>
TB - TRABAJO	5
TB - TRABAJO	10
TB - TRABAJO	10
EA - EVALUACIÓN PARCIAL	15
EX - EXPOSICIÓN	10
PC - PRÁCTICAS PC	10
TF - TRABAJO FINAL	20
EB - EVALUACIÓN FINAL	20



### VIII. CRONOGRAMA

TIPO DE PRUEBA	DESCRIPCIÓN NOTA	NÚM. DE PRUEBA	FECHA	OBSERVACIÓN	RECUPERABLE
TB	TRABAJO	1	SEMANA 2	Evidencia de aprendizaje: Trabajo de aplicación práctica realizado en clase sobre aplicación de escalas. Competencias evaluadas: Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2. Trabajo individual.	NO
TB	TRABAJO	2	SEMANA 4	Evidencia de aprendizaje: Trabajo de aplicación práctica presentado en clase sobre distribución de planta. Competencias evaluadas: Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2. Trabajo individual.	NO
TB	TRABAJO	3	SEMANA 6	Evidencia de aprendizaje: Trabajo de aplicación práctica realizado en clase sobre distribución de mobiliario. Competencias evaluadas: Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2. Trabajo individual.	NO
EA	EVALUACIÓN PARCIAL	1	SEMANA 8	Evidencia de aprendizaje: Evaluación escrita. Competencias evaluadas: Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2. Evaluación escrita individual.	SÍ

EX	EXPOSICIÓN	1	SEMANA 10	Evidencia de aprendizaje: Presentación Oral del tema. Competencias evaluadas: Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2. Trabajo grupal.	NO
PC	PRÁCTICAS PC	1	SEMANA 12	Evidencia de aprendizaje: Evaluación escrita. Competencias evaluadas: Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2. Evaluación escrita individual.	SÍ
TF	TRABAJO FINAL	1	SEMANA 15	Evidencia de aprendizaje: Sustentación Oral del Trabajo Final integrador: propuesta de un establecimiento de hospedaje, identificando el público potencial y la oferta de servicios y equipamiento considerando la gestión ambiental y responsabilidad social o creatividad. Competencias evaluadas: Pensamiento Innovador y las competencias específicas de Planificación y Control, Gestión de Información y Servicio al cliente todas en el nivel N2. Evaluación oral individual y grupal.	NO
EB	EVALUACIÓN FINAL	1	SEMANA 16	Evaluación escrita individual	SÍ

#### IX. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

[https://upc.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists/4378029870003391?institute=51UPC\\_INST&auth=LOCAL](https://upc.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists/4378029870003391?institute=51UPC_INST&auth=LOCAL)