

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA REMINGTON**MEDIOS Y MEDIACIONES INSTITUCIONALES****Currículo de asignatura**

Programa:	Técnico Profesional en Turismo
Materia:	Logística Hotelera
Nivel:	4
Créditos:	2

OBJETIVOS

Conocer la manipulación de alimentos, diferentes tipos de bebidas, el protocolo en la mesa, la organización interna del personal de cocina en las grandes instituciones hoteleras, y costos de preparación.

Conocer las diferentes formas de servicios, servicio al cliente, conservación del cliente, los diferentes tipos de comunicación, tipos de hoteles y hospedajes.

COMPETENCIAS

Conocerá los conceptos y definiciones sobre la dirección hotelera
Definirá la hotelería como servicio de hospedaje y otros afines (clasificación)
Conocerá, diferenciará, y genera establecimientos de hospedaje de diferentes categorías en ciudades y zonas rurales
Aplicará diferentes técnicas, principios y normas de gestión hotelera, según clase y categoría.

CONTENIDO

Unidad 1: Introducción a la gestión hotelera

1

Unidad 2: Clasificación de los establecimientos de hospedaje

Corporación Universitaria Remington - Calle 51 51-27 Conmutador 5111000 Ext. 2701 Fax: 5137892. Edificio Remington

Página Web: www.remington.edu.co - Medellín - Colombia



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA REMINGTON

MEDIOS Y MEDIACIONES INSTITUCIONALES

Currículo de asignatura

2 Unidad 3: Gastronomía

- 2.1 Historia de la gastronomía
- 2.2 Recetas de éxito
- 2.3 Categorías de restaurantes

3 Unidad 4: Servicios de alimentos y bebidas

- 3.1 Servicio de alimento y bebidas en los hoteles
- 3.2 Departamento de alimentos y bebidas
- 3.3 Gerente de alimentos y bebidas

4 Unidad 5: Personal de hospedaje, cocina y servicios al público

- 4.1 Personal de hospedaje
- 4.2 Personal de producción de alimentos y bebidas
 - 4.2.1 Diferentes tipos de chef
- 4.3 Personal de atención al público

5 Unidad 6: Higiene y Mantenimiento

- 5.1 Higiene y seguridad
- 5.2 Higiene de los alimentos: en servicio de alimentación, en cocinas, en refrigeradores
- 5.3 Almacenamiento y cortes de los alimentos

6 Unidad 7: Bebidas

- 6.1 Conocimiento de vinos y licores
- 6.2 Preparación de cócteles
- 6.3 Almacenamiento de vinos y licores

Unidad 8: El área de alojamiento

- 6.4 La recepción: Front Office
- 6.5 La recepción: Back Office
- 6.6 Conserjería. Telefonía
- 6.7 Pisos / Housekeeping. Lavandería



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA REMINGTON

MEDIOS Y MEDIACIONES INSTITUCIONALES

Currículo de asignatura

Unidad 9: Otras áreas de operaciones

6.8 Mantenimiento o Servicios Auxiliares

6.9 Seguridad

6.10 Animación

6.11 Banquetes y convenciones

METODOLOGÍA

Habida cuenta de que el curso propende por el desarrollo de una habilidad, pero también de la importancia de la sustentación teórica en este campo, las clases serán eminentemente prácticas, pero habrá un soporte teórico sobre cada tema.

Para ello, se entregarán documentos guías de la materia, e igualmente, se recomendarán libros que complementan y/o apoyan la temática abordada.

En lo práctico, los estudiantes harán ejercicios que posibilitarán la exploración individual de los recursos expresivos, y trabajos en y ante el grupo para la formación de una conciencia colectiva, que permita resolver situaciones también en grupo.

Los temas propuestos en este programa serán tratados en forma integral, posibilitando la secuencia y la complementariedad entre unos y otros, para alcanzar una unidad total.



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA REMINGTON

MEDIOS Y MEDIACIONES INSTITUCIONALES

Currículo de asignatura

EVALUACION

30% Seguimiento
40% 2 Parciales
20% Final
10% Coevaluación

BIBLIOGRAFIA

BERRY Leonard. 1996. ¡Un buen servicio ya no basta!. Colombia. Editorial Norma S. A. 331 Pp.
Ferrán Adriá. Léxico Científico Gastronómico. Planeta. 2006
GALLEGO, Jesús Felipe. 1996. Dirección estratégica en los hoteles del siglo XXI. Edit. McGraw-Hill. Madrid. 615 pp.
Marketing y Gestión de la Restauración, Michael Rochat, Enero de 2001

