



MINISTERIO DE EDUCACION
INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION PÚBLICO
"HONORIO DELGADO ESPINOZA"
CAYMA - AREQUIPA

PROGRAMACION CURRICULAR POR MODULOS

MINISTERIO DE EDUCACION
I.E.S.T.P. HONORIO DELGADO ESPINOZA
SECRETARIA DE JEFATURAS DE AREA

FECHA: **12 AGO 2019**

Exp. No: Folios:

Firma: *[Firma]* Hora: **18:31**

I. DATOS GENERALES

CARRERA PROFESIONAL: ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE HOSTELERIA

MODULO: ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA : PROYECTOS DE DESARROLLO HOSTELERO

Nº de Semanas	18	Nº Horas Teóricas Unidad Didáctica	45	Nº Prácticas Unidad Didáctica	10	Semestre	VI	II. CAPACIDAD TERMINAL DEL MODULO	
Nº Horas Módulo	846	Nº Horas Prácticas Unidad Didáctica	45	Periodo Lectivo	impar 2019	Nº Capacidad Terminal	02	Administra, y gestionar por medio métodos y técnicas los diversos procesos del área de recepción y reservas, así como la aplicación del marketing	
Nº Horas de Practicas		Nº Horas Semana Unidad Didáctica	5	Inicio	12/08/ 19	Nº de Actividades	02		
Nº de Módulo	3	Nº Horas Semestral	90	Termino	13/12/19	Tecnológico	X		
Créditos Modulo	36	Créditos de la U.D.	4						

Nº	DOCENTES DEL MODULO	Carrera Profesional	DOCENTES UNIDAD DIDACTICA	TURNO	SECCION	REQUISITOS DE APROBACIÓN
01	Luz Calderon Chavez	Administración de Servicios de Hostelería	Julio Aguilar López	Mañana	Única	-Asistencia mínima 70% - Presentación de trabajos - Participación en practicas
02	Leonell Prado Apaza			Noche	Única	
03	Carmen Machado					
04						

III. CAPACIDAD TERMINAL DE LA UNIDAD DIDACTICA

Analizar y conocer los aspectos metodológicos en la elaboración y evaluación de proyectos y estar en las condiciones de desarrollar un proyecto social o privado de alta calidad para propiciar el desarrollo e inversión

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- . Preparación de proyectos – Nassir Sapag
- . Gerencia de Proyectos – Dossier – CEMPRO
- . Preparación de proyectos- Simon Andrade

 Vº Bº <i>[Firma]</i> Jefe de Unidad Académica (Sello y Firma)	REVISADO	1	<i>[Firma]</i> Firma(s) de Docente(s)	
	 <i>[Firma]</i> Jefe de Área Académica (Sello y Firma)			2
				3
				4
				5
Fecha: / /	Fecha: 18-108 / 2019	Fecha de presentación: 07/08/2019		

Perfil profesional:

Administrar y gestionar los recursos humanos, materiales, financieros y comerciales de los servicios que oferta la empresa hostelera, así como la utilización de métodos y técnicas para operar las tareas propias de cada área de los establecimientos de hospedaje, restaurantes y afines, según los criterios de eficiencia y calidad

Nº	MODULOS	Competencias Procedimentales	Competencias Conceptuales	Competencias Actitudinales
01	Administración de pisos y lavandería y Aéreas Publicas	Opera por medio de métodos y técnicas los diversos procesos de trabajo del área de pisos, lavandería y áreas publicas	Describe, organiza y gestiona el trabajo del área de pisos, lavandería y áreas publicas	Realiza su trabajo con iniciativa, orden y eficacia
02	Administración de Alimentos y bebidas	Ejecuta por medio de métodos y técnicas los diversos procesos de trabajo del área de alimentos y bebidas	Describe, organiza y gestiona el trabajo del área de alimento y bebidas	Cumple con responsabilidad las instrucciones de trabajo
03	Administración de reservas y recepción	Gestiona por medio de métodos y técnicas los trabajos en el área de recepción y reservas aplicando las técnicas de marketing	Identifica los métodos y técnicas del área de recepción y reservas. Analiza las técnicas de marketing a aplicarse en las empresas.	Participa con responsabilidad e iniciativa
04				
05				

PROGRAMACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA:

UNIDAD DIDÁCTICA N° Bases conceptuales introducción a proyectos

1. CAPACIDAD TERMINAL Analizar y explicar las apreciaciones generales de los proyectos

ELEMENTOS DE LA CAPACIDAD TERMINAL	CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACION	INDICADORES	HORAS Y FECHAS
	PROCEDIMIENTOS	CONCEPTOS	ACTITUDES				
1. Conoce y analiza los aspectos teóricos y técnicos para identificar los diferentes componentes de un proyecto	<ul style="list-style-type: none"> Analiza de manera precisa la esencia y justificación de los proyectos de inversión y desarrollo Elabora mapas mentales para organizar los conceptos de proyectos tipos, fases Desarrolla el estudio de mercado y los modelos de proyección 	<ul style="list-style-type: none"> Conoce y analiza la importancia del estudio de proyectos Conoce y analiza las diferentes fases de la preparación de un proyecto Analiza e identifica los tipos y etapas de un proyecto Describe e identifica los componentes de un proyecto de inversión Analiza el estudio de mercado: oferta y demanda 	<ul style="list-style-type: none"> Demuestra interés en los temas tratados Cumple en forma ordenada y en tiempo programado sus actividades Participa activamente Participa y expone 	<ul style="list-style-type: none"> Reconocemos la importancia de los proyectos en el campo de hotelería Identifica las partes ciclo y componentes de un proyecto de inversión Maneja toda la información complementaria a los proyectos Realiza un estudio de mercado para su proyecto 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los conceptos y la terminología básica a proyectos de inversión y desarrollo hotelero Identifica las fases para la elaboración de un proyecto Identifica el ciclo y los componentes de un proyecto Identifica y desarrolla el estudio de mercado de su proyecto Analiza y aplica el estudio de la oferta y la demanda 	<ul style="list-style-type: none"> Describe que es un proyecto y su importancia Identifica los aspectos complementarios a conocer para elaborar un proyecto Explica cada una de las partes del proyecto Realiza estudios de mercado según el planteado 	<p>45hrs</p> <p>Del 18/08</p> <p>Al 17/10</p>

<p>2. Identifica y analiza los aspectos técnicos, económicos y financieros de un proyecto de inversión o desarrollo turístico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza los aspectos técnicos: estudio de ingeniería • Realiza el estudio de la localización y tamaño de planta • Realiza el estudio de las inversiones, costo • Analiza y realiza el estudio del financiamiento y el flujo de fondos • Determina los criterios de la evaluación de proyectos 	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza e identifica los conceptos, selección, tecnología, equipamiento de planta, procesos de producción • Describe y analiza los principios y factores de la localización del proyecto • Determina y analiza los aspectos de la inversión fija y de capital de trabajo, así como los costos <p>Analiza la evaluación los tipos de evaluación y las técnicas aplicadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observa y sistematiza la información tratada • Participa activamente en exposiciones referentes al tema • Demuestra participación y cooperación en trabajo de equipo • Se esmera en los trabajos • Muestra compromiso de superación 	<ul style="list-style-type: none"> • Define los aspectos técnicos de un proyecto • Analiza los principios de la localización y los emplea de manera correcta • Analiza las fuentes de financiamiento existentes 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los aspectos de la ingeniería • Analiza y realiza la localización del proyecto • Maneja los costos y los ingresos del proyecto propuesto • Identifica las fuentes de financiamiento y realiza los cálculos necesarios 	<ul style="list-style-type: none"> • Describe la importancia del estudio técnico de un proyecto • Aplica a su proyecto el estudio de localización y tamaño • Realiza de manera seria los costos e inversiones • Realiza la evaluación económica y financiera para determinar la rentabilidad del proyecto 	<p>45hrs Del 20/10 Al 19/12</p>
---	---	---	---	--	---	---	---