

**Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:**

Impresión realizada el: 12-05-2021

**Detalle de la carrera**

IES: UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS
Siglas: UDET
Código sniese: 1053
Tipo de financiamiento: PARTICULAR AUTOFINANCIADA
Sitio web: <https://udet.edu.ec/new/>
Tipo de IES: UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS

Estado de la carrera: VIGENTE
Tipo de carrera: TERCER NIVEL
Campo amplio: SERVICIOS
Campo específico: SERVICIOS PERSONALES
Campo detallado: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
Programa: HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA
Título que otorga: LICENCIADO/A EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA
Codificación: 651013A01
Lugar de ejecución: SEDE MATRIZ
Provincia: PICHINCHA
Cantón: DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Ciudad: QUITO
Duración: 9
Periodo académico: ORDINARIO
Semanas de periodo académico:16
Modalidad: PRESENCIAL
Valor de la matrícula: \$ 230,00
Valor del arancel: \$ 2.300,00
N° de resolución del CES: RPC-SO-39-NO.802-2016
Estado actual: APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación: 2016-10-26
Año de aprobación: 2016
Años de vigencia: 5 años.
Vigente hasta: 2021-10-26
N° de estudiantes por paralelo: 20 estudiantes.
N° de horas: 7.280 Horas.



Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 12-05-2021



Detalle de la carrera

Requisitos de ingreso:

- POSEER TÍTULO DE BACHILLER O SU EQUIVALENTE
- APROBAR LOS EXÁMENS DE INGRESO CORRESPONDIENTES
- HABER CANCELADO EL COSTO DE LA MATRÍCULA Y EL ARANCEL
- PRESENTAR LOS DOCUMENTOS PERSONALES Y LEGALES CORRESPONDIENTES

Objetivo general:

FORMAR PROFESIONALES CAPACES DE IMPLEMENTAR PROPUESTAS INNOVADORAS DE GESTIÓN Y OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, A FAVOR DE UN TURISMO CONSCIENTE.

Perfil de ingreso:

HOMBRES Y MUJERES BACHILLERES QUE DEMUESTREN CAPACIDADES INTELECTIVAS CORRESPONDIENTES AL NIVEL DE BACHILLERATO.

LAS APTITUDES A DEMOSTRAR SE CLASIFICAN EN TRES TIPOS:

- APTITUD VERBAL DE MANERA QUE REFLEJE LA CAPACIDAD PARA RAZONAR CON CONTENIDOS VERBALES, ESTABLECIENDO ENTRE ELLOS PRINCIPIOS DE CLASIFICACIÓN, ORDENACIÓN, RELACIÓN Y SIGNIFICADOS; APTITUD NUMÉRICA A TRAVÉS DE LA CUAL DEMUESTRE HABILIDAD PARA UTILIZAR NÚMEROS Y RELACIONES MATEMÁTICAS;

- Y APTITUD ABSTRACTA PARA MEDIR LA CAPACIDAD DE CONCEBIR, RELACIONAR E IMAGINAR DIVERSAS SITUACIONES DE LA REALIDAD.

ADEMÁS DE LOS REQUISITOS BÁSICOS QUE DEBE CUMPLIR TODO ASPIRANTE COMO SON EL CONTAR CON TÍTULO DE BACHILLER Y PRESENTAR CÉDULA DE CIUDADANÍA Y FOTOGRAFÍAS, SE DEBE APROBAR EL EXAMEN DE ADMISIÓN QUE MIDE LAS CAPACIDADES VERBALES, NUMÉRICAS Y ABSTRACTAS BÁSICAS QUE DEBE TENER TODO BACHILLER.

EL EXAMEN DE ADMISIÓN UDET SE LO APLICA A TODA PERSONA QUE INICIA POR PRIMERA VEZ ESTUDIOS DE NIVEL SUPERIOR.

LOS RESULTADOS DEL EXAMEN DE ADMISIÓN PRESENTAN TRES CASOS: EL PRIMERO QUE ES CUANDO EL ASPIRANTE SE UBICA DIRECTAMENTE EN EL PRIMER SEMESTRE DE LA CARRERA, PUDIENDO INCLUSO LLEGAR A OBTENER BECA ACADÉMICA;

EL SEGUNDO CASO CUANDO EL ASPIRANTE REQUIERE EL CURSO DE NIVELACIÓN;

Y EL TERCER CASO CUANDO EL ASPIRANTE NO ES ADMITIDO PUDIENDO PRESENTARSE A UNA SEGUNDA OPORTUNIDAD DE EXAMEN.

EL EXAMEN DE ADMISIÓN SE LO APLICA DE FORMA GRUPAL Y ELECTRÓNICA BAJO LAS MISMAS EXIGENCIAS ACADÉMICAS PARA TODOS, PERO EN CIERTOS CASOS PUEDEN HABER DIFERENTES FORMAS DE TOMARLO, COMO EN LOS SIGUIENTES:

LOS ASPIRANTES CON DISCAPACIDAD VISUAL O MOTRIZ PODRÁN RENDIR EL EXAMEN DE FORMA VERBAL ACOMPAÑADA DE UNA PERSONA DE LA UNIVERSIDAD QUE SELECCIONE LAS RESPUESTAS EMITIDAS POR EL ASPIRANTE.

OTRA SITUACIÓN ES LA DE DEFICIENCIA EN EL USO DEL COMPUTADOR, PARA LO CUAL EL EXAMEN SE LO APLICA DE FORMA MANUAL. EN CIERTOS CASOS DE FUERZA MAYOR COMO DISTANCIA, TRANSPORTE, MUERTE DE FAMILIAR, EL EXAMEN PODRÁ SER APLICADO DE FORMA INDIVIDUAL.

Perfil de egreso:

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES POSIBILITARÁN EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES Y ACTITUDES DE LOS FUTUROS PROFESIONALES PARA CONSOLIDAR SUS VALORES REFERENTES A LA PERTINENCIA, LA

BIO-CONCIENCIA, LA PARTICIPACIÓN RESPONSABLE, LA HONESTIDAD, Y OTROS?

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA VALORARÁN LA IMPORTANCIA DEL MÉTODO DE INVESTIGACIÓN PARA FUNDAMENTAR LA REALIDAD Y PERTINENCIA DE SU CONOCIMIENTO Y PROPUESTAS; COMPRENDERÁN Y APLICARÁN CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD QUE LES PERMITA VELAR POR LOS INTERESES Y PROPÓSITOS SOCIALES, AMBIENTALES Y ECONÓMICOS Y POR LO TANTO SER MÁS CONSCIENTES RESPECTO A SU RESPONSABILIDAD INDIVIDUAL Y SOCIAL COMO SER HUMANO Y PROFESIONAL;

COMPRENDERÁN Y DESARROLLARÁN LOS VALORES INSTITUCIONALES DE: SERVICIO, COMPROMISO, HONESTIDAD, RESPETO Y SOLIDARIDAD, COMO PARTE ESENCIAL DE SU FORMACIÓN INTEGRAL QUE LES PERMITA SUSTENTAR SU EXPERIENCIA EN FUNCIÓN DEL BUEN VIVIR.

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES RELACIONADOS CON EL DOMINIO DE TEORÍAS, SISTEMAS CONCEPTUALES, MÉTODOS Y LENGUAJES DE INTEGRACIÓN DEL CONOCIMIENTO, LA PROFESIÓN Y LA INVESTIGACIÓN DESARROLLARÁ EL FUTURO PROFESIONAL?

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA COMPRENDERÁN LA TEORÍA DE SISTEMAS, EL MARCO TEÓRICO DE HOSPITALIDAD Y TURISMO DESDE SUS PERSPECTIVAS SOCIOLÓGICA, PSICOLÓGICA, ANTROPOLÓGICA Y ECONÓMICA, LOS ASPECTOS TÉCNICOS DE LA PROFESIÓN Y LOS FUNDAMENTOS TEÓRICOADMINISTRATIVOS Y DE SOSTENIBILIDAD QUE PERMITAN RECONOCER, ESTRUCTURAR, IMPLEMENTAR Y MEJORAR MODELOS DE GESTIÓN EN EL CAMPO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTOS Y BEBIDAS A PARTIR DE LO CUAL SE APORTE Y FOMENTE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DEL PAÍS.

TODO ESTO A TRAVÉS DE ASIGNATURAS DEL CAMPO DE FUNDAMENTOS TEÓRICOS COMO: SISTEMA TURÍSTICO, HOSPITALIDAD Y SERVICIO, MULTIDISCIPLINARIEDAD DEL TURISMO, ADMINISTRACIÓN 1, ENTRE OTRAS; DEL CAMPO DE PRAXIS PROFESIONAL COMO LAS SIGUIENTES ASIGNATURAS: OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, OPERACIÓN DEL SERVICIO DE A&B, COCINA, GESTIÓN HOTELERA 1; Y EN EL ÁMBITO DE LA EPISTEMOLOGÍA Y METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN COMO: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN, TALLER DE INVESTIGACIÓN, Y ASIGNATURAS COMO EJE TRANSVERSAL QUE INTEGREN METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN EN SUS PLANIFICACIONES.

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES RELATIVOS A LAS CAPACIDADES COGNITIVAS Y COMPETENCIAS GENÉRICAS SON NECESARIAS PARA EL FUTURO EJERCICIO PROFESIONAL?

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA APLICARÁN REGLAS DE REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA, ASÍ COMO ESTRATEGIAS PARA LA COMPRENSIÓN LECTORA Y TÉCNICAS DE EXPRESIÓN ORAL.

SERÁN CAPACES DE ANALIZAR SITUACIONES DE LA PROFESIÓN ASÍ COMO LAS DIFERENTES PERSPECTIVAS TEÓRICAS QUE ESTUDIAN LA HOTELERÍA Y EL TURISMO PARA CONTRASTARLAS Y COMPRENDER MEJOR LA REALIDAD; PODRÁN SINTETIZAR INFORMACIÓN Y CONOCIMIENTO QUE LES PERMITA FACILITAR EL ESTUDIO Y POR LO TANTO SU APRENDIZAJE;

EVALUARÁN Y DIAGNOSTICARÁN SITUACIONES DE LA PROFESIÓN EN SUS DISTINTOS CONTEXTOS PARA FORMULAR PROPUESTAS DE MEJORA O IMPLEMENTACIÓN.

TODOS ESTOS LOGROS DE APRENDIZAJE SE ALCANZARÁN A TRAVÉS DE ASIGNATURAS COMO REDACCIÓN ACADÉMICA, DESARROLLO DEL PENSAMIENTO, LECTURA CRÍTICA Y MATEMÁTICA.

¿QUÉ RESULTADOS O LOGROS DE LOS APRENDIZAJES QUE SE RELACIONAN CON EL MANEJO DE MODELOS, PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PROFESIONALES E INVESTIGATIVOS SON NECESARIOS PARA EL DESEMPEÑO DEL FUTURO PROFESIONAL?

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA APLICARÁN LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS EN LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO INVOLUCRADOS EN LOS PROCESOS DE RESERVAS, REGISTROS DE ENTRADA Y SALIDA DE HUÉSPEDES, ARREGLO DE HABITACIONES, GESTIÓN DE AMAs DE LLAVES, ENTRE LOS PRINCIPALES; ASÍ TAMBIÉN EN LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON SUS RESPECTIVOS PROCESOS DE BANQUETES, SERVICIO A LA MESA, SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA HABITACIÓN, ENTRE LOS PRINCIPALES.

APLICARÁN LAS TÉCNICAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE EN SUS DIFERENTES AMBIENTES Y CONTEXTOS.

MANEJARÁN LA TERMINOLOGÍA HOTELERA UTILIZADA A NIVEL MUNDIAL, LO QUE FACILITA LA COMUNICACIÓN ENTRE PARES ASÍ COMO EN EL USO DE TECNOLOGÍA APROPIADA.

TODOS ESTOS CONOCIMIENTOS TÉCNICOS SE ADAPTARÁN AL CONOCIMIENTO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO QUE PERMITA LA GESTIÓN EFICIENTE DE RECURSOS PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS Y METAS DEL NEGOCIO HOTELERO.

Objeto de estudio:

LA CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA FORMA TECNÓLOGOS QUE ESTUDIAN LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS PROPIOS DEL

SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ASÍ COMO SUS PROCESOS ADMINISTRATIVOS PARA EL ADECUADO MANEJO DE SUS RECURSOS, LA RENTABILIDAD DEL NEGOCIO Y FUNDAMENTALMENTE LA SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES, POR LO TANTO SU FORMACIÓN SE ORIENTA A LA ESPECIFICIDAD DEL SECTOR HOTELERO Y SUS INTERRELACIONES CON LOS DEMÁS SECTORES QUE CONFORMAN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA.

- ABORDA LA REALIDAD EMPÍRICA DE LA HOTELERÍA EN CONTRASTE CON EL CONOCIMIENTO TÉCNICO PARA PROPONER SOLUCIONES Y PLANES DE MEJORA CONTINUA.

LA CARRERA SE FUNDAMENTA EN LA AMPLIA REALIDAD DEL SECTOR COMO SUS DIFERENTES TIPOS Y CATEGORÍAS DE NEGOCIO, ASÍ COMO SUS VARIADOS Y ESPECÍFICOS MERCADOS.

TODO ESTO DESDE UNA VISIÓN AMPLIA DEL CONOCIMIENTO QUE CONSIDERE LA DIVERSIDAD DE LA REALIDAD HUMANA, QUE COMBINE Y NO DESCARTE DIVERSAS PERSPECTIVAS QUE ALIMENTEN LA TRANSFORMACIÓN Y DESARROLLO DE UNA NUEVA INDUSTRIA DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, MEJORANDO LA CALIDAD DE VIDA EMPRESARIAL Y PERSONAL DE QUIENES ESTÁN DIRECTA E INDIRECTAMENTE RELACIONADOS.

EL DESARROLLO DE ESTE OBJETO DE ESTUDIO CONTARÁ CON EL APOYO DE LA APLICACIÓN DE MÉTODOS DE APRENDIZAJE E INVESTIGACIÓN QUE FOMENTEN EL DESARROLLO DEL PENSAMIENTO CRÍTICO Y REFLEXIVO, LA PARTICIPACIÓN PERMANENTE DEL ESTUDIANTE COMO ROL PRINCIPAL DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRINCIPALMENTE BASADO EN EL MÉTODO DE APRENDER HACIENDO Y EL USO DE TECNOLOGÍAS ESPECÍFICAS PARA LA OPERACIÓN Y GESTIÓN HOTELERA.

Modalidad titulación:

- EXAMEN DE GRADO O DE FIN DE CARRERA

- SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN Y/O INTERVENCIÓN

- MODELO DE NEGOCIOS

- EMPRENDIMIENTOS