

**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: 1053-651013A01-S-1701
Lugar de ejecución: SEDE MATRIZ
Provincia: PICHINCHA
Cantón: DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Ciudad: QUITO
Duración: 9 PERIODOS
Periodo académico: ORDINARIO
Semanas de periodo académico:16
Modalidad: SEMIPRESENCIAL
Valor de la matrícula: \$ 160,00
Valor del arancel: \$ 1.600,00
N° de resolución del CES: RPC-SO-08-NO.112-2019
Estado actual: APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación: 2019-02-27
Año de aprobación: 2019
Años de vigencia: 6 años.
Vigente hasta: 2025-02-27
N° de estudiantes por paralelo: 20 estudiantes.
Convenio con otras entidades:
*GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE PICHINCHA
*CORPORACIÓN, CÍRCULO MILITAR
N° de horas: 7.200 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 EXÁMENES 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:

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA VALORAN LA IMPORTANCIA DE LAS TÉCNICAS DE SERVICIO, ATENCIÓN AL CLIENTE, PROCESOS DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS, HOTELERÍA Y MODELOS DE GESTIÓN, Y APLICA DESDE LA REALIDAD Y PERTINENCIA TURÍSTICA LOCAL CON UNA PERSPECTIVA DE SOSTENIBILIDAD, SOBRE LA BASE DE LAS NECESIDADES Y PROBLEMAS SOCIALES, AMBIENTALES Y ECONÓMICOS, CON UNA CONCIENCIA DE RESPETO, RESPONSABILIDAD INDIVIDUAL Y SOCIAL, DESARROLLANDO Y FORTALECIENDO VALORES ORGANIZACIONALES, CORPORATIVOS E INSTITUCIONALES DE: SERVICIO, COMPROMISO, HONESTIDAD, RESPETO Y SOLIDARIDAD, COMO PARTE ESENCIAL DE SU FORMACIÓN INTEGRAL QUE LES PERMITA SUSTENTAR SU EXPERIENCIA EN FUNCIÓN DEL ENFOQUE DEL BUEN VIVIR.

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA COMPRENDEN Y APLICAN LOS CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS DE SERVICIO, ATENCIÓN AL CLIENTE, PROCESOS DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS, HOTELERÍA Y MODELOS DE GESTIÓN, EN EL MARCO DE LA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA DESDE LAS PERSPECTIVAS SOCIOLOGICA, PSICOLÓGICA, ANTROPOLÓGICA Y ECONÓMICA. SOBRE LA BASE DEL TRABAJO INVESTIGATIVO DE LOS PROBLEMAS Y NECESIDADES DE LA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, DETERMINARÁ LOS ASPECTOS TÉCNICOS DE LA PROFESIÓN Y

LOS FUNDAMENTOS TEÓRICO ADMINISTRATIVOS Y DE SOSTENIBILIDAD QUE PERMITAN RECONOCER, ESTRUCTURAR, IMPLEMENTAR Y MEJORAR MODELOS DE GESTIÓN EN EL CAMPO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, ALIMENTOS Y BEBIDAS A PARTIR DE LO CUAL SE APORTE Y FOMENTE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DEL PAÍS.

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA COMPRENDEN, ANALIZAN Y APLICAN LAS TÉCNICAS DE TÉCNICAS DE SERVICIO, ATENCIÓN AL CLIENTE, PROCESOS DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS, HOTELERÍA Y MODELOS DE GESTIÓN, PARA SER CAPACES A TRAVÉS DE LOS PROCESOS INVESTIGATIVOS DE PROPONER ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A SITUACIONES DE LA PROFESIÓN ASÍ, SUSTENTADOS EN LAS DIFERENTES PERSPECTIVAS TEÓRICAS EN EL ÁMBITO DE LA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA DESDE EL ENFOQUE TURÍSTICO PARA CONTRASTARLAS Y COMPRENDER MEJOR LA REALIDAD; CONTEXTUALIZAN LOS CONOCIMIENTOS, METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS QUE LES PERMITA FACILITAR SU ESTUDIO Y APRENDIZAJE, PARA PONERLOS EN PRÁCTICA A

TRAVÉS DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES Y SERVICIO A LA COMUNIDAD EN SITUACIONES DE LA PROFESIÓN EN SUS DISTINTOS CONTEXTOS.

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA APLICARÁN LOS MÉTODOS Y TÉCNICAS, DE PROCESOS 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 Y APRENDIZAJE SE ADAPTARÁN AL CONOCIMIENTO DEL PROCESO DE GESTIÓN EFICIENTE DE RECURSOS PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS Y METAS DEL NEGOCIO DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA.

Objeto de estudio:

LA CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA FORMA PROFESIONALES 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

*MODELO DE NEGOCIOS

*SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN Y/O INTERVENCIÓN

*EMPRENDIMIENTOS