



UNIVERSIDAD
LATINOAMERICANA
DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

29 de mayo, 1992

CONESUP	
Recibido	<i>Ronald OSA</i>
Fecha:	3 JUN 1992
Hora	11:50 am.

Señor
Rafael Garzona Messeguer
Secretario General
CONESUP
Presente

Estimado señor:

Reciba un atento saludo de la Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología con ocasión de presentar ante CONESUP la solicitud de aprobación de la modificación al plan de estudios de Bachillerato en Administración Hotelera.

Un mayor análisis de las condiciones y características de la industria turística costarricense que apunta prioritariamente al desarrollo hotelero como principal fundamento para su desarrollo; y a la explotación racional de nuestro potencial turístico, compuesto principalmente por la belleza natural de nuestro suelo, las costumbres, el folklore, la artesanía, etc., nos indica que el plan inicialmente planteado debe ser revisado.

La modificación abarca los siguientes aspectos:

1. Cambiar el nombre de la carrera para eliminar la relación hacia la gastronomía. En este aspecto, el fundamento de la modificación estriba en que la gastronomía es un elemento integrante de la hotelería, como servicio básico del hospedaje, y además, por cuanto a su vez es un área que requiere una especialización como énfasis que plantearemos oportunamente. El plan de estudios actualmente en vigencia no le da ese énfasis ni la trata adecuadamente como área de la hotelería.

En consecuencia el título que recibirán sus egresados será: Bahillerato en Administración Hotelera.

2. Introducir otras fuentes de información (asignaturas) de alto interés para el desarrollo del turismo en Costa Rica y con ello perfilar mejor el plan de estudios hacia las necesidades del turismo en este momento en el país;
3. Cambiar el nombre a algunas asignaturas con el fin de obtener mejor relación con el contenido de información que aporta y



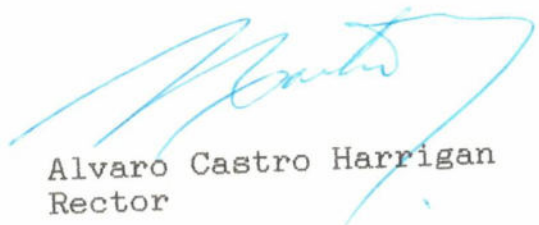
Señor
Rafael Garzona Messeguer
Pág. 2

4. Aumentar el creditaje de unas pocas asignaturas con el fin de reforzar el tiempo de clase de las mismas.

La modificación tiende pues a un mejoramiento del plan de estudios inicialmente planteado. Para la comprensión del mismo le presento: el plan de estudios modificado, la relación de créditos, horas teóricas, horas prácticas y horas de trabajo individual. Se presenta también la justificación de los cambios de nombre y exclusión de varias asignaturas, y la justificación de la inclusión de las asignaturas nuevas. Por último encontrará adjunto los programas de los nuevos cursos que se han incluido.

Los demás componentes del programa permanecen inalterados.

Sin otro particular lo saludo atentamente,



Alvaro Castro Harrigan
Rector

vgr/60-92

BACHILLERATO EN ADMINISTRACION HOTELERA

	CREDITOS	REQUISITOS
<u>1er. Cuatrimestre</u>		
1. Introducción al Turismo	3	Bach. E. media
2. Matemática General	3	Bach. E. media
3. Métodos y Técnicas de Estudio	3	Bach. E. media
4. Geografía Turística Mundial	3	Bach. E. media
5. Inglés I	4	Bach. E. media
	16	
<u>2do. Cuatriemestre</u>	3	Curso No. 1
6. Teoría Turística	3	Curso No. 2
7. Economía General Aplicada al Turismo	3	Curso No. 4
8. Geografía Turística de Costa Rica	4	Curso No. 2
9. Elementos de Contabilidad	4	Curso No. 5
10 Inglés II	17	
<u>3er. Cuatrimestre</u>		
11 Legislación Turística	3	Curso No. 6
12 Administración General	3	Curso No. 7
13 Psicología del Turismo	3	Curso No. 6
14 Introducción a la Sociología	3	Curso No. 6
15 Inglés III	4	Curso No. 10
	16	
<u>4to. Cuatrimestre</u>		
16 Estadística Descriptiva Aplicada al Turismo	3	Curso No. 12
17 Seminario de Legislación Empr.	3	Curso No. 11
18 Realidad de América Central	3	-
19 Administración de Recursos Hum.	3	Curso No. 12
20 Inglés IV	4	Curso No. 15
	16	
<u>5to. Cuatrimestre</u>		
21 Alojamiento y Hospitalidad	3	Curso No. 11
22 Ciencias de la Alimentación I	4	
23 Introducción a la Contabilidad de Costos	3	Curso No. 9
24 Administración Hotelera I	4	Curso No. 12
25 Matemática Financiera	3	Curso No. 2-1
	17	
<u>6to. Cuatrimestre</u>		
26 Administración Hotelera II	4	Curso No. 24
27 Ciencias de la Alimentación II	4	Curso No. 22
28 Planificación Turística	3	Curso No. 11-
29 Relaciones Humanas	3	Curso No. 13
	14	

7mo. Cuatrimestre

30 Contabilidad Hotelera	3	Curso No. 23
31 Introducción a la Computación	3	Sexto Cuatrim.
32 Metodología de la investigación	3	Sexto Cuatrim.
33 Análisis Administrativo	3	Curso No. 19
	12	

8vo. Cuatrimestre

34 Auditoría Administrativa	3	Curso No. 33
35 Etiqueta y protocolo	3	Sétimo Cuatr.
36 Etica Profesional Aplicada al Turismo	3	Sétimo Cuatr.
37 Mercadeo Turístico	3	Sétimo Cuatr.
	12	

TOTAL 120 CREDITOS

BACHILLERATO EN TURISMO

	CREDITOS	HT.	HP.	T.IND.
<u>Primer cuatrimestre</u>				
Introducción al Turismo	3	2	1	6
Matemática General	3	2	1	6
Métodos y Téc. de Estudio	3	2	-	7
Geografía Turística Mundial	3	2	1	6
Inglés I	4	3	2	7
<u>Segundo cuatrimestre</u>				
Teoría Turística	3	2	-	7
Econ. General Aplicada al Tur.	3	2	-	7
Elementos de Contabilidad	4	2	2	8
Geografía Turística de Costa R.	3	2	3	4
Inglés II	4	3	2	7
<u>Tercer cuatrimestre</u>				
Legislación Turística	3	2	-	7
Administración General	4	2	2	8
Psicología del Turismo	3	2	-	7
Introducción a la Sociología	3	2	-	7
Inglés III	4	3	2	7
<u>Cuarto cuatrimestre:</u>				
Transporte Turístico	3	2	2	5
Artesanía de Costa Rica	3	2	1	6
Folklore de Costa Rica	3	2	1	6
Estadística Descriptiva				
Aplicada al Turismo	3	2	1	6
Inglés IV	4	3	2	7
<u>Quinto cuatrimestre:</u>				
Agencias de viajes I	3	2	1	6
Ciencias de la Alimentación I	4	2	2	8
Historia del Arte y de la				
Cultura de Costa Rica	3	2	-	7
Mercadeo Turístico	3	2	1	6
Alojamiento y Hospitalidad	3	2	2	5
<u>Sexto cuatrimestre:</u>				
Planificación Turística	3	2	2	5
Agencias de Viajes II	3	2	1	6
Ciencias de la Alimentación II	4	2	1	9
Relaciones Humanas	3	2	1	6
<u>Sétimo cuatrimestre:</u>				
Introducción a la Computación	3	2	1	6
Metodología de la Investigación	3	2	1	6
Turismo y Recreación	3	2	1	6
Adm. de Empresas Turísticas I	4	2	1	9
<u>Octavo cuatrimestre</u>				
Adminsitación de Emp. Tur. II	4	2	1	9
Etica Profesional Aplicada	3	2	-	7
Publicidad y Promoción Turíst.	3	2	-	7
Realidad de América Central	3	2	-	7

BACHILLERATO EN ADMINISTRACION HOTELERA

CAMBIO DE NOMBRE

ACTUAL	RECOMENDADO
1. Sistema de Administración Hotelera	Administración Hotelera I
2. Sistema de Administración de Restaurantes	Administración Hotelera II
3. Estadística Descriptiva	Estadíst. Descrip. Aplicada al Turismo
4. Etica Profesional	Etica Profesional Aplicada al Turismo

ASIGNATURAS NUEVAS

1. Geografía Turística Mundial
2. Psicología del turismo
3. Seminario de Legislación Empresarial
4. Realidad de América Central
5. Alojamiento y Hospitalidad
6. Ciencias de la Alimentación I
7. Ciencias de la Alimentación II
8. Planificación turística
9. Relaciones Humanas
10. Contabilidad Hotelera
11. Etiqueta y Protocolo

ASIGNATURAS QUE SE EXCLUYEN

1. Legislación Laboral
2. Instituciones Costarricenses
3. Elementos de Microeconomía
4. Estadística Inferencial
5. Producto Turístico
6. Principios de Control de calidad
7. Introducción al Mercadeo
8. Operación Hotelera
9. Administración Financiera de Hoteles y Restaurantes
10. Operación de Restaurantes
11. Sistemas de Información
12. Informática Aplicada
13. Organización de Congresos y Convenciones
14. Gerencia y Toma de Decisiones
15. Práctica Profesional

JUSTIFICACION DEL CAMBIO DE NOMBRE A ALGUNAS ASIGNATURAS
DEL BACHILLERATO EN ADMINISTRACION HOTELERA

1. Sistemas de Administración Hotelera: Recomendamos sustituirle el nombre por administración Hotelera I por las siguientes razones:
 - a. Darle una continuidad lógica al proceso de administrar todas las dependencias de un hotel.
 - b. Integrar todo lo concerniente a restaurantes en una administración hotelera II, ya que es un componente básico del hotel, no un ente aislado.
 - c. Establecer una secuencia entre ambas asignaturas.
2. Sistemas de Administración de Restaurantes: Se recomienda cambiar por administración hotelera II, con las mismas justificaciones que la anterior.
3. Estadística Descriptiva: El cambio de nombre o apellido se justifica por cuanto no tiene sentido manejar las estadísticas sin saber aplicarlas al turismo. Ejemplo: determinar el índice de ocupación hotelera en Costa Rica y su graficación respectiva.
4. Ética Profesional: la ética es esa actitud moral indispensable para el correcto comportamiento del individuo con el turista y la defensa de los valores o idiosincracia de nuestro país.

Es por lo tanto la ética aplicada al turismo, un instrumento para lograr el perfil profesional ideal.

JUSTIFICACION NUEVAS ASIGNATURAS

BACHILLERATO ADMINISTRACION HOTELERA

1. Geografía Turística Mundial: Es de suma importancia su inclusión por la razón de que no se concibe un profesional de la Hotelería (Empresa Turística) sin conocer el desarrollo mundial del turismo y por ende la hotelería.
2. Psicología del Turismo: El Desarrollo del turismo en un país va a depender de la política turística implementada, la planificación, incentivos, estrategias de mercadeo etc. La psicología del turismo nos enseña, entre otras cosas, conocer los perfiles de los turistas, para con ello elaborar una buena estrategia de mercadeo que nos permita satisfacer sus expectativas, logrando plena satisfacción que los conviertan en agentes multiplicadores y repetitivos en el turismo de Costa Rica. Con ello se justifica en parte su inclusión en este programa.
3. Seminario de Legislación Empresarial: Un Bachiller en Administración Hotelera será un administrador de una empresa de alojamiento, razón por la cual tiene que estar empapado de las leyes que rigen las relaciones obrero patronales del país.
4. Realidad de América Central: Con la nueva política de libre comercio, el turismo centroamericano será regional, no local o nacional. Esto nos plantea el reto de preparar los futuros profesionales del turismo y la hotelería para ello se justifica en parte su inclusión en este programa.
5. Alojamiento y Hospitalidad: Plantea la historia y evolución de los diferentes tipos de alojamiento, metodología de categorización, la ética de la hospitalidad, tan necesaria para la mejoría de la calidad de los servicios al turista, y otros temas.
6. Ciencias de la Alimentación I: Conocida en hotelería como A y B (alimentos y bebidas). Es, junto con los alojamientos los principales generadores de divisas turísticas. La especialización de estas áreas es una de las principales metas para consolidar el turismo en Costa Rica.
7. Ciencias de la Alimentación II: Vista su importancia en el nivel I, este segundo se fundamenta en la aplicación de la teoría en los laboratorios de cocina, bar y restaurante.
8. Planificación Turística: No se concibe un bachiller en administración hotelera sin manejar las variables de la planificación turística, especialmente en lo concerniente a la planificación de un hotel y sus impactos en el área de influencia.

9. Relaciones Humanas: La Hotelería es una actividad prestataria de servicios y el éxito en la ventas de estas va a depender de la calidad de las relaciones humanas, de ahí la importancia de incluir esta asignatura.
10. Contabilidad Hotelera: El manejo del estado contable de una empresa hotelera por parte de su personal de mando, especialmente el flujo de ingresos y egresos, es fundamentalmente para su permanencia.
11. Etiqueta y Protocolo: Una empresa hotelera fundamenta su razón de ser en dos servicios básicos: alojamiento, alimentos y bebidas. Este último a través de restaurantes, buffetes, catering y otras fuentes. La calidad y éxito de estos depende en gran medida del manejo de la etiqueta y el protocolo.

JUSTIFICACION DE ASIGNATURAS QUE SE EXCLUYEN

1. Legislación Laboral: Al incluir el Seminario de Legislación Empresarial, más específica y especializada para el futuro empresario o administrador hotelero, esta no tiene razón de ser, ya que, entre otras cosas, originaría duplicidad de contenidos.
2. Instituciones Costarricense: El turismo es un fenómeno económico con incidencia regional, el cual adquiere otras dimensiones con la pacificación centroamericana y el libre comercio en tal sentido, se justifica más la realidad centroamericana que las instituciones costarricenses.
3. Elementos de Microeconomía: Con una macroeconomía a través de la economía general aplicada al turismo y elementos de microeconomía aplicados a la administración hotelera, no se justifica la microeconomía, y con ello evitamos la duplicidad de contenidos.
4. Estadística Inferencial: La consideramos para un nivel de licenciatura, por tal razón la hemos llevado a la licenciatura en turismo y hotelería.
5. Producto Turístico: Esta asignatura forma parte del programa de teoría turística, por tal razón no se justifica su existencia, ya que crea duplicidad de contenidos.
6. Principios de Control de Calidad: Por la especialización de esta asignatura la hemos pasado al nivel de licenciatura.
7. Introducción al Mercadeo: Los contenidos de esta asignatura son los mismos que mercadeo turístico, con la diferencia que esta última asignatura sí los aplica al turismo, por lo tanto no se justifica su permanencia en este programa.
8. Operación Hotelera: Los contenidos de esta están incluidos en la Administración Hotelera I
9. Administración Financiera de Hoteles y Restaurantes: Sus contenidos han sido integrados a la Administración Hotelera I y II.
10. Operación de Restaurantes: Al igual que las dos anteriores, sus contenidos están incluidos en la Administración Hotelera I y II. También en Ciencias de la Alimentación I y II.
11. Sistemas de Información: La sustituimos por informática aplicada al turismo y la subimos al nivel de Licenciatura

12. Informática Aplicada: La llevamos al nivel de Licenciatura
13. Organización de Congresos y Convenciones: Por su especialización la subimos al nivel de Licenciatura.
14. Gerencia y Toma de Decisiones: Fue subida al nivel de licenciatura.
15. Práctica Profesional: La práctica profesional, dirigida o servicio social es un requisito de graduación que el estudiante tiene que cumplir en una Institución o Empresa, por lo tanto no se justifica su asistencia como asignatura.

PLANIFICACION TURISTICA

PROPOSITO

Introducir al estudiante en la problemática de la planificación turística y las herramientas básicas que ella ofrece; aprendiendo a utilizar prácticamente la metodología del inventario turístico y otras técnicas útiles para su desempeño profesional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conocer la importancia de los componentes del sistema turístico y la planificación del patrimonio en la labor en turismo.
- Analizar la importancia del espacio turístico, sus características y los tipos de clases de espacios turísticos
- Valorar la importancia del espacio turístico natural y los criterios para la jerarquización de sus atractivos
- Valorar la importancia del espacio turístico urbano y rural y los criterios para la jerarquización de sus atractivos
- Aplicar la metodología del inventario turístico

CONTENIDO:

Tema I: Precisiones conceptuales

Tema II: El sistema turístico

1. Elementos componentes
2. Oferta y demanda
3. Proceso de venta
4. Producto Turístico
5. Planificación turística y atractivos
6. Infraestructura
7. Superestructura
8. Patrimonio

Tema III: Teoría del espacio turístico

1. Características de la planificación física
2. Espacio físico y otros tipos
3. Clases de espacios
4. Espacio turístico
 - Zonas
 - Areas
 - Centros

- Unidades
- Complejos
- Núcleos
- Corredores de traslado
- Corredores de estadía

Tema IV: Espacio turístico natural

1. Técnicas de observación
2. Ambiente natural
3. Análisis global de los paisajes

Tema V: Espacio turístico urbano

1. Características
2. Componentes (nodos, majones, sendas, bordes, tipos de urbanización)
3. Esquema físico

Tema VI: Espacio turístico rural

1. Características
2. Paisaje rural habitacional
3. Paisajes agrario y producto turístico

Tema VII: Metodología del inventario turístico

Tema VIII: Planificación del espacio turístico

1. Nacional
2. Urbano
3. Rural

BIBLIOGRAFIA

Bouillon, Sergio. Planificación del espacio turístico. Ed. Trillas, México. 1985.

OEA-CICATUR. Metodología de inventario turístico. 1980.

Turrucó M. Servicios turísticos. Editorial Diana, México. 1985.

CONTABILIDAD HOTELERA

PROPOSITO

Desarrollar en el estudiante, la capacidad de comprender y aplicar los elementos de la contabilidad a la empresa turística.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Valorar la importancia de los sistemas contables en la empresa turística.
- Conocer, identificar los diferentes componentes de los sistemas contables en las empresas turísticas
- Conocer la organización del departamento de contabilidad en las empresas turísticas.
- Conocer el funcionamiento y operación de las cuentas y costos en las empresas turísticas.
- Identificar el aporte de la contabilidad en la administración lucrativa de empresas turísticas
- Comprender el papel contable en el ahorro y el incremento de costos
- Valorar el papel dinámico de la función contable en la administración de la empresa turística

CONTENIDOS

Tema I: Sistemas contables

1. Importancia para la empresa
2. Importancia en la administración

Tema II: Puestos de contabilidad

1. Tipos de puestos
2. Funciones
3. Importancia

Tema III: Cuentas corrientes

1. Tipos de cuentas
2. Funcionalidad
3. Papel administrativo
4. Importancia

Tema IV: Control de costos

1. Costos
2. Control
3. Mecanismos contable
4. Hoteles y restaurantes

Tema V: Administración lucrativa

1. Técnicas
2. Importancia
3. Personal y motivación
4. Papel de la contabilidad

Tema VI: Ahorro de dinero e incremento de costo

1. Reducción de costos varios
2. Reducción del desperdicio
3. Mejorar el servicio
4. Promoción

Tema VII: Planeación

1. Estrategia y planes
2. Incremento del negocio
3. Papel de la dinámica de la empresa
4. Contabilidad y administración

BIBLIOGRAFIA

Báez Casilla, Sixto. Descripción de puestos en hoteleros, restaurantes y bares. CECSA, Madrid. 1982

Báez Casilla, Sixto. Hotelería. CECSA, Madrid. 1979.

De la Torre, Francisco. Administración Hotelera. Trillas, México. 1986.

Sholz, William. Administración lucrativa de hoteles y moteles. CECSA, México. 1985.

Zubillaga, Enrique. Contabilidad hotelera. Editorial Banca y Comercio S.A., México. 1985.

REALIDAD DE AMERICA CENTRAL

PROPOSITO GENERAL

Se pretende con este curso brindar al estudiante principios básicos y herramientas metodológicas, para que puedan analizar y comprender mejor la problemática política, económica, social, y militar de la realidad centroamericana.

DESGLOSE DE TEMAS

TEMA 1: EL ESCENARIO FISICO, EL MARCO HISTORICO Y LOS ASPECTOS DEMOGRAFICOS DE LA REGION CENTROAMERICANA

PROPOSITO: Identificar el escenario físico, el marco histórico y los aspectos demográficos de la región centroamericana.

CONTENIDO: 1.1 La tierra de los humanos

- „ El medio natural
- „ El mundo rural
- „ Unidad y diversidades regionales

TEMA 2: LOS ANTECEDENTES HISTORICOS INMEDIATOS AL PROCESO DE INDEPENDENCIA Y EL PAPEL DE LA FEDERACION CENTROAMERICANA

PROPOSITO: Describir los antecedentes históricos inmediatos al proceso de independencia y el papel de la federación centroamericana.

CONTENIDO: 2.1 El proceso de conquista de la independencia.

- „ Breve descripción de la situación económica, política y social de Centroamérica antes de la independencia.

„ La independencia: proceso

2.2 El papel de la federación centroamericana

- „ El concepto de federación
- „ Los orígenes de la federación de 1824
- „ Los órganos federales
- „ Organización de los estados
- „ Principales actuaciones del gobierno federal
- „ Fracaso de la federación centroamericana

TEMA 3: EL REGIMEN REPUBLICANO Y EL MODELO AGROEXPORTADOR

PROPOSITO: Describir el régimen republicano y la implantación del modelo agroexportador.

CONTENIDO: 3.1 La democracia constitucional

- „ Raíces
- „ Las Cortes de Cádiz y el papel de Centroamérica.

3.2 La formación de los Estados Nacionales

- „ Definición de conceptos
- „ Los aspectos o condiciones básicas para la formación de los estados nacionales en Centroamérica.
 - Separación Iglesia-Estado
 - Institucionalización y profesionalización del ejército.
 - La conformación jurídico-política
 - La conformación social: la clase dominante y su actividad económica.
 - La soberanía nacional
- „ Tres distintas etapas en la formación del estado nacional.

- La ruptura colonial
- El estado oligárquico
- El sector urbano industrial

3.3 La particular formación del ejército nacional costarricense.

- „ Las condiciones económico-políticas de Costa Rica.
- „ El café y la distribución de la tierra
- „ La obra de Braulio Carrillo

3.4 Auge y crisis de la economía agroexportadora

- „ La expansión cafetalera
 - Condiciones geográficas y ecológicas
 - Los factores de producción
 - Repercusiones de la actividad cafetalera sobre la vida nacional.
- „ Las economías de enclave
 - La plantación bananera
 - Concesiones e inversiones
 - Fuerza de trabajo y relaciones de producción
 - Comercialización
 - Repercusiones del enclave en las economías nacionales.
- „ Las reformas liberales en la República oligárquica
- „ La crisis del modelo agroexportador y la crisis mundial de 1930

TEMA 4: EL ESTABLECIMIENTO DEL PROCESO INTEGRACIONISTA EN CENTROAMERICA: 1950-1960

PROPOSITO: Describir el establecimiento del proceso integracionista en Centroamérica (1950-1960).

CONTENIDO: 4.1 Los antecedentes históricos del proceso.

- El reformismo

- Cambio económico: la industrialización y el mercado común centroamericano (modelo de sustitución de importaciones)

4.2 Las condiciones económico-políticas para la integración

- Condiciones económicas hacia 1958

- Condiciones políticas hacia 1958

4.3 El papel de las inversiones extranjeras en el mercomún.

- Los principales inversionistas.

- Consecuencias de la inversión

4.4 La crisis del modelo integracionista.

- Los aportes del modelo
- Las causas de la crisis
- El fracaso del modelo
- Las perspectivas y el papel del estado

TEMA 5: LA CRISIS CENTROAMERICANA EN LOS ÚLTIMOS 20 AÑOS

PROPOSITO: Describir y cuestionar la crisis global centroamericana en los últimos veinte años.

CONTENIDO: 5.1 Los factores políticos

- Rasgos generales - marco histórico hacia 1968-1978

- Los actores

2.5 Los factores económicos

- Rasgos generales - marco histórico hacia 1968-1978

3.5 Los factores sociales

- Rasgos generales - marco histórico hacia 1968-1978
- Los actores

TEMA 6: LA CRISIS CENTROAMERICANA EN EL MARCO DE LAS RELACIONES INTERNACIONALES

PROPOSITO: Caracterizar la crisis centroamericana en el marco de las relaciones internacionales.

CONTENIDO: 6.1 Las tendencias históricas de la política exterior de los Estados Unidos hacia Centroamérica.

- Repaso de la presencia norteamericana en América Latina desde finales del Siglo XIX
- El papel de Ronald Reagan y los intereses norteamericanos en la Cuenca del Caribe
- La guerra de baja intensidad
- El papel de otras potencias

6.2 El Plan de Paz: negociaciones de Esquipulas II.

- Las precondiciones del acuerdo
- El acuerdo
- Su significado

- „ Los mecanismos de ejecución
- „ Cumplimiento de los firmantes
- „ Contadora y el grupo de apoyo

6.3 La situación político-económico-social hasta la fecha, y prospectiva hacia el siglo XIX.

- „ Balance estado actual de cosas
- „ Prospectiva hacia el siglo XXI

BIBLIOGRAFIA BASICA

- Peréz Brignoli, Héctor. Breve historia de Centroamérica. Madrid: Alianza Editorial S.A. 1985. Pág 169
- Cardoso, Ciro S.F.. Centroamérica y la economía Occidental (1520-1930). San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 1977. Pág 382.
- Torres Rivas, Edelberto. Interpretación del desarrollo social Centroamericano. San José: EDUCA, 1971. Pág 319.
- Elliet, Frank. Las transnacionales del banano en Centroamérica. San José: EDUCA, 1977. Pág 457.
- Rojas Aravena, Francisco. Súbditos o aliados. La política exterior de Estados Unidos y Centroamérica. San José: Editorial PORVENIR S.A., 1988. Pág. 159
- Salazar, Jorge Mario. Crisis Centroamericana y política de las super potencias. San José: Ed. Alma Mater. 1987, p

SEMINARIO DE LEGISLACION EMPRESARIAL

PROPOSITO GENERAL

Con este curso se pretende llevar a cabo un análisis de la legislación costarricense de mayor interés para la toma de decisiones gerenciales, en conjunción con el enfoque de desarrollo económico, social y humano de la empresa moderna.

Se ofrece al participante una opción para identificar las normas legales que imponen criterios obligatorios y restrictivos; así como las que definen facultades de la empresa en torno a la utilidad económica y al beneficio social que puede desarrollar.

DESGLOSE DE TEMAS

PRIMERA PARTE

TEMA I. TEORIA GENERAL DEL DERECHO

En este tema se presentan los principios generales del derecho, su estructura lógica funcional y los mecanismos de implementación social.

TEMA II. TEORIA DEL DERECHO MERCANTIL

En este tema se ubica al alumno dentro del contexto de las normas jurídicas comerciales mediante la identificación normativa y funcional del derecho mercantil en su relación con la empresa formal.

TEMA III. TEORIA DEL DERECHO LABORAL

En esta parte se analiza la legislación y la seguridad social, y el enfoque judicial de la relación laboral.

TEMA IV. TEORIA DEL DERECHO FISCAL

En este tema se analizan los procedimientos fiscales, la aplicación de sanciones y los principios generales del derecho administrativo y financiero.

TEMA V. TEORIA DEL DERECHO PENAL

En este tema se analizan las normas penales relacionadas con la administración delictiva y el uso delictivo de instrumentos comerciales.

ETIQUETA Y PROTOCOLO

PROPOSITO:

Al ser las empresas turísticas de servicios, es de suma importancia conocer la forma en que los servicios deben ser presentados y especialmente dominar adecuadamente las técnicas de presentación de los mismos, especialmente las de tipo internacional con excelencia de calidad, para que el turista se sienta plenamente satisfecho.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Conocer a fondo la importancia de presentar una excelente imagen de la persona que atiende al turista, ya que de ello depende la imagen de la empresa del país.
- Manejar la historia de las normas de etiqueta y del comportamiento social y sus aplicaciones en los diversos servicios turísticos.
- Aplicar las normas protocolares en los servicios que se presentan al turista, en especial en los actos sociales y eventos hoteleros.
- Establecer las normas fundamentales de la etiqueta y el protocolo en las empresas turísticas.

CONTENIDOS:

Tema I: La Imagen

1. Limpieza de los equipos e instalaciones con énfasis en alimentos y bebidas.
2. Características y normas de aseo personal
3. Importancia del uniforme

Tema II: La etiqueta, normas de comportamiento

1. Breve historia de los códigos de comportamiento
2. El estudio de la personalidad
3. Comportamiento individual. Dinámica de grupos
4. Normas específicas para el servicio de alimentos y bebidas (ayb).
5. El arte de la mesa: Mantelería, individuales, servilletas, cubiertos, vajillas, cristalería, etiqueta de la copa, vasos y jarros, arreglos de la mesa, modales en la mesa, manera de comer,

comportamiento en la mesa y normas para los alimentos.

Tema III: El protocolo

1. Normas de precedencia protocolarias
2. Precedencia en el servicio A y B
3. Aplicaciones en los eventos sociales: Cocteles, buffet, banquetes, servicios en reuniones de trabajo, etc.

Tema IV: La etiqueta y el protocolo en el turismo

1. Personal de recepción y reservaciones
2. Personal de habitaciones
3. Personal de restaurantes
4. Personal de buffetes
5. Personal de guías turísticas
6. Personal de agencias de viajes
7. Personal de Rent-a-car
8. Personal de Empresas de autobuses
9. Personal de líneas Aéreas
10. Personal de otras dependencias

BIBLIOGRAFIA

Porto de Mejía, Evelia. El arte de la etiqueta, Tomo I, II y III, ediciones Lerner, Bogotá, Colombia, 1990.

Taule de Contreras, Miria. Folleto de etiqueta y protocolo, UNAPEC, Santo Domingo, República Dominicana.

Grullón, Ana Silvia. Apuntes de Comportamiento Social, UNAPEC, Santo Domingo, República Dominicana.

Arnav Mont, Miguel. Folleto de Higiene, Etiqueta y Protocolo en el Servicio de A y B, CENAPEC, Santo Domingo, República Dominicana.

ALOJAMIENTO Y HOSPITALIDAD

PROPOSITO:

Identificar la importancia de la hotelería costarricense y su organización para el turismo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Conocer el funcionamiento, organización y principales hoteles costarricense
- Comprender la problemática de la hotelería en Costa Rica

CONTENIDOS

Tema I: Hotelería en Costa Rica

1. Breve historia de evolución hotelera en Costa Rica
2. Nacimiento y funcionamiento de ACHA Y CACORE
3. Leyes turísticas y su aplicación en la industria hotelera

Tema II: Componentes hoteleros en Costa Rica

1. Distribución de la industria hotelera en Costa Rica
2. Clasificación de la industria hotelera en Costa Rica

Tema III: Responsabilidades de los diferentes departamentos

1. Políticas, funciones y responsabilidades de:
 - a. Reservaciones
 - b. Recepción
 - c. Ama de llaves
 - d. Alimentos y bebidas
 - e. Staff y otros

Tema IV: Organigrama del funcionamiento de un hotel

Tema V: Actividades y eventos especiales de hoteles y restaurantes

BIBLIOGRAFIA

Baéz, Sixto. Hotelería. CECSA, España. 1979.

_____. Descripción de puestos en hoteles y restaurantes. CECSA, España. 1983.

_____. Servicios en hoteles y restaurantes. Para capacitación y adiestramiento en hotelería. CECSA, España. 1983.

Comblence, Leoni. Técnicas hoteleras. Editorial CECSA, España. 1982.

Ramos, Fernando. Organización en Hoteles I. Compañía Editorial Continental, España. 1983.

Gomeztagle, Francisco & Martínez, Eduardo. Tecnología del hospedaje. Edit. Diana S.A., México. 1983.

Gamboa, Benjamín. Cultura gastronómica. Edit. Diana, México. 1986.

PSICOLOGIA DEL TURISMO

PROPOSITO:

Mostrar cómo las metas de la Psicología Académica: comprender, pronosticar y manejar la conducta, son congruentes con las metas del ego que desea entenderse a sí mismo y pronosticar lo que harán los demás. Qué es lo que el ambiente le tiene reservado y cómo puede manejar los acontecimientos y procesos de su importancia. Mostrar, desde el principio, al estudiante cómo los individuos se desarrollan, se adaptan, compiten, piensan y sacan provecho de su experiencia para beneficio propio.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Explicar los fundamentos científicos y humanos de la psicología.
- Aprovechar la experiencia individual en beneficio propio y colectivo.
- Explicar algunas reacciones humanas ante situaciones específicas
- Explicar al ser humano en su actuación

CONTENIDOS:

Tema I: Fundamentos científicos y humanos de la psicología

1. Fundamentos de la psicología
2. La psicología como sistemas de investigación
3. Fundamentos fisiológicos de la conducta
4. Procesos del desarrollo

Tema II: Aprovechamiento de la experiencia

1. El aprendizaje de los acontecimientos y las consecuencias
2. Pensamiento, lenguaje y memoria
3. Conciencia del mundo en que vivimos

Tema III: Causas internas y bases sociales de la conducta

1. Motivación
2. Las bases sociales de la conducta

Tema IV: El potencial humano

1. Personalidad: La psicología del individuo.
2. Algunos modelos de la teoría de la psicología de la personalidad
3. Desviación, patología y locura

Tema V: Modificación de la conducta

1. Terapia fisiológica
2. Terapia sociocognoscitiva
3. Terapia conductual
4. Método ecléctico
5. Evaluación del éxito de la terapia

Tema VI: Psicología, grupos sociales y turismo

BIBLIOTECA

Ruch, Flory y Zimbardo, Phillip. Psicología y vida. Trillas, México. 1983.

Papalia Y Olda. Desarrollo Humano. Editorial Mc Graw-Hill, México. 1983.

Leontiev, A.M. Actividad, conciencia y personalidad. Editorial Ciencias del Hombre, Buenos Aires. 1978.

Romero, Héctor. Sociopsicología del turismo. Editorial diamond, México, 1982.

Morgan, G. Breve Introducción a la psicología. Mc Graw Hill, México. 1987.

Maslow, A. La amplitud potencial de la naturaleza humana. Trillas, México. 1981.

Wittig, W. Introducción a la psicología. Editorial Mc Graw Hill, México. 1988.

ETIQUETA Y PROTOCOLO

PROPOSITO:

Al ser las empresas turísticas de servicios, es de suma importancia conocer la forma en que los servicios deben ser presentados y especialmente dominar adecuadamente las técnicas de presentación de los mismos, especialmente las de tipo internacional con excelencia de calidad, para que el turista se sienta plenamente satisfecho.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Conocer a fondo la importancia de presentar una excelente imagen de la persona que atiende al turista, ya que de ello depende la imagen de la empresa del país.
- Manejar la historia de las normas de etiqueta y del comportamiento social y sus aplicaciones en los diversos servicios turísticos.
- Aplicar las normas protocolares en los servicios que se presentan al turista, en especial en los actos sociales y eventos hoteleros.
- Establecer las normas fundamentales de la etiqueta y el protocolo en las empresas turísticas.

CONTENIDOS:

Tema I: La Imagen

1. Limpieza de los equipos e instalaciones con énfasis en alimentos y bebidas.
2. Características y normas de aseo personal
3. Importancia del uniforme

Tema II: La etiqueta, normas de comportamiento

1. Breve historia de los códigos de comportamiento
2. El estudio de la personalidad
3. Comportamiento individual. Dinámica de grupos
4. Normas específicas para el servicio de alimentos y bebidas (ayb).
5. El arte de la mesa: Mantelería, individuales, servilletas, cubiertos, vajillas, cristalería, etiqueta de la copa, vasos y jarros, arreglos de la mesa, modales en la mesa, manera de comer,

comportamiento en la mesa y normas para los alimentos.

Tema III: El protocolo

1. Normas de precedencia protocolarias
2. Precedencia en el servicio A y B
3. Aplicaciones en los eventos sociales: Cocteles, buffet, banquetes, servicios en reuniones de trabajo, etc.

Tema IV: La etiqueta y el protocolo en el turismo

1. Personal de recepción y reservaciones
2. Personal de habitaciones
3. Personal de restaurantes
4. Personal de buffets
5. Personal de guías turísticas
6. Personal de agencias de viajes
7. Personal de Rent-a-car
8. Personal de Empresas de autobuses
9. Personal de líneas Aéreas
10. Personal de otras dependencias

BIBLIOGRAFIA

Porto de Mejía, Evelia. El arte de la etiqueta, Tomo I, II y III, ediciones Lerner, Bogotá, Colombia, 1990.

Taule de Contreras, Nirla. Folleto de etiqueta y protocolo, UNAPEC, Santo Domingo, República Dominicana.

Grullón, Ana Silvia. Apuntes de Comportamiento Social, UNAPEC, Santo Domingo, República Dominicana.

Arnav Mont, Miguel. Folleto de Higiene, Etiqueta y Protocolo en el Servicio de A y B, CENAPEC, Santo Domingo, República Dominicana.

CIENCIAS DE LA ALIMENTACION II

PROPOSITO:

Este curso pretende que el estudiante siga ampliando sus conocimientos en el área de alimentos y bebidas (AyB), empresas de AyB, técnicas de la elaboración de alimentos y bebidas, de servicio al cliente y la confección del menú como elemento base de la oferta de la AyB. Para el cumplimiento del propósito de esta asignatura el estudiante tiene que llevar los laboratorios de AyB.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Clasificar y conocer las empresas turísticas que ofertan alimentos y bebidas (AyB)
- Manejar las técnicas de preparación y elaboración de alimentos, sus complementos, así como también su clasificación.
- Conocer las características diferenciales de los empleados y las reglas fundamentales del servicio de alimentos y bebidas (AyB).
- Dominar los tipos de bebidas, su historia, clasificación y formas de preparación
- Entnder la importancia de la oferta de alimentos y bebidas (AyB) en el turismo y la estrategia del menú y la carta en su comercialización.

CONTENIDOS:

Tema I: Las empresas de alimentos y bebidas

1. Antecedentes históricos
 - a. Las pastas
 - b. Los paradores
2. Restaurantes
 - a. En hoteles
 - b. En resorts
 - c. En alberges
 - d. Directos, etc.
3. Bares
 - a. En hoteles
 - b. En resorts
 - c. El alberge
 - d. Directos, etc.

4. Cafeterías
 - a. En hoteles
 - b. En resorts
 - c. El albergo
 - d. Directas

Tema II: Los procedimientos en la preparación de alimentos

1. Alimentos hervidos rápidos o lentos
2. Alimentos Pasteurizados: leche y derivados
3. Alimentos asados y horneados
4. Alimentos fritos
5. alimentos crudos

Tema III: Los complementos

1. Las grasas
2. Salsas y fondos
3. El pan
4. Los sazones. La familia real de la cocina
5. Guarniciones y ensaladas
6. Los postres, frutas frescas y conservadas, repostería
7. La decoración

Tema IV: La oferta alimenticia

1. Los contenidos principales
 - a. Sopas, consomés y cremas
 - b. Los huevos
 - c. Pescados y mariscos
 - d. Frutas y verduras
 - e. Aves
 - f. Carnes. Su tratamiento
 - g. Comida fría
 - h. Entremeses
 - i. La geografía de los quesos

Tema V: Las clases de servicios

1. Técnicas de servicios
 - a. Mise en place
 - b. Normas fundamentales de servicio y procedencias
2. Emplatados
 - a. Francesa
 - b. Queridón con o sin rechand a la rusa
 - c. Inglesa
 - d. Americana

Tema VI: Las bebidas

1. Historia de las bebidas y su clasificación

2. Preparación de las bebidas
3. El coctel, concepto y preparación
4. Servicio de mostrador y de mesa

Tema VII: El menu como elementos de oferta

1. El menú a la carta, diferencias
2. La elaboración de estos según el tipo de establecimiento
3. Costos generales y precios, proceso de compras
4. Controles y mecanismos de facturación

BIBLIOTECA

Michel, Rembergen. Nutrición y Dieta

Codogan, Mary. La cocina a paso a paso. Editorial BCumesa

Charlert, Halle. Food Science

Ramos Martín, Fernando y González Yuga, Antonio. Administración de Alimentos y Bebidas, editorial CECSA, México, DF, 1982.

Eshbah, Charles, E. Administración de Servicios de Alimentos. Editorial Diana, México, DF. 1983.

Herrero, Julio. Bebidas famosas del mundo. Editorial Everest, España, 1983.

Calera, Ana María. Cocina Latinoamericana. Editorial Everest, España. 1979.

Youshimatz Nava, Alfred. Control de costos de alimentos y bebidas. Editorial Diana, México. 1986.

CIENCIAS DE LA ALIMENTACION I

PROPOSITO:

Este curso plantea una clasificación general de los alimentos, su composición, valor nutritivo, análisis de los microorganismos que los afectan, el cuidado y la conservación, así como también la limpieza e higiene que demanden en todo el proceso de preparación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Reconocer los diferentes tipos de alimentos y la función que realizan en el organismo.
- Establecer la relación de los alimentos con el proceso de nutrición y cuantificar cualificar su contenido nutritivo
- Determinar los tipos de microorganismos que afectan los alimentos y como contrarrestarlos.
- Comprender la importancia de la limpieza e higiene en el proceso de preparación de los alimentos.

CONTENIDOS:

Tema I: Componentes de los alimentos

1. Carbohidratos
2. Proteínas
3. Vitaminas
4. Minerales
5. Problemas nutricionales
 - a. Deficiencias calóricas - protéicas
 - b. Deficiencias minerales - vitamínicas

Tema II: Grupos Alimentos básicos

1. Alimentos vegetales
 - a. Cereales
 - b. Hortalizas y frutas
 - c. Legumbres y otros
2. Alimentos animales
 - a. Carnes
 - b. Aves y huevos
 - c. Leche y derivados
 - d. Pescados y mariscos
3. Alimentos diversos
 - a. Azúcares
 - b. Las grasas
 - c. Especies y condimentos

Tema III: Microorganismos que afectan los alimentos

1. Bacterias
 - a. Morfología y fisiología
 - b. Bacterias más comunes en la transmisión de enfermedades producidas por alimentos
2. Hongos
 - a. Morfología y fisiología
 - b. Virus presentes en los alimentos
 - c. Enfermedades producidas

Tema IV: Cuidado y conservación de los alimentos

1. Transmisores de enfermedades
 - a. Insectos
 - b. Roedores
 - c. Animales domésticos
2. Factores que influyen en la contaminación alimenticia
 - a. Nutrientes
 - b. Humedad
 - c. Temperatura
 - d. Tiempo
3. Conservación de los alimentos
 - a. Refrigeración y congelación
 - b. Pasteurización y esterilización
 - c. Enlatados y envasados
 - d. Curados y embutidos
 - e. Conservadores químicos

Tema V: Limpieza e higiene

1. Aspectos generales de la limpieza
2. Pasos de una limpieza
3. Detergentes y desinfectantes
4. Limpieza de los equipos y utensilios
5. El hombre como fuente de contaminación
6. Importancia de la higiene personal -uniformes

BIBLIOGRAFIA

Covarrubias, Ernesto. Estrategias para alcanzar un optimo servicio en la hoteleria. Costa Rica: programa de capacitación de ACOFROT. 1987.

Potter, Norman. N. Ciencias de la Alimentación.

Centro de Cultura por correspondencia (CCC). Manual sobre los alimentos.

Buraun, Kenneth. & Williams Robert P. Microbiología

Frazer, Wc. Microbiología de los alimentos.

National Institute for the Food Service Industry. Manejo higiénico de Viveres. Editorial Limusa, México, D.F. 1980

GEOGRAFIA TURISTICA MUNDIAL

PROPOSITO:

El estudiante obtendrá una visión general del turismo a nivel mundial, en función de la geografía, las características de los principales atractivos turísticos del mundo, y así comprender la dinámica económica que puede generar el turismo en los países emisores y receptores.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Comprender las características generales de tipo físico geográfico de las grandes masas continentales del mundo.
- Valorar la importancia del turismo para el desarrollo socioeconómico de los países.
- Valorar la importancia de la cultura dentro del turismo internacional, como factor de motivación.
- Analizar, mediante trabajo de investigación, el desarrollo e importancia en los principales países emisores y receptores de turismo en el mundo.

CONTENIDOS:

Tema I: El mundo generalidades

Tema II: Europa

1. El medio natural
2. El producto turístico europeo
3. Algunos países tipo
4. Problemática general
5. Conferencias

Tema III: Asia

1. El medio natural
2. La cultura y el atractivo turístico asiático
3. Algunos países, tipo
4. Problemas generales
5. Conferencias

Tema IV: Oceanía

1. El medio natural y social
2. Atractivos turísticos
3. Conferencias

Tema V: África

1. El medio natural
2. La cultura y el atractivo turístico y los problemas socioeconómicos
3. Conferencias

Tema VI: América

1. América del norte
 - a. Atractivo turístico natural
 - b. Atractivo turístico sociocultural
 - c. Desarrollo económico y turismo
 - d. Algunos países tipo
 - e. Conferencia

BIBLIOGRAFIA

Cabalceta, Gilbert (DR). Antología de lecturas para el curso de Geografía Turística Mundial.

Fernández Fuster, Luis. Teoría y Técnica del Turismo. Editorial Nacional, Madrid, España. 1982.

Fernández Fuster, Luis. Enciclopedia del Turismo. Editorial Interamericana. 1985 (6 tomos)

George, Pierre. Geografía de la población. Oikos Tan Editores, Madrid, España. 1971.

George, Pierre. Geografía social del mundo. Ariel, Barcelona, España. 1973.

Lonquar, Robert. Turismo Internacional. Editorial Huemul, Argentina. 1969.

RELACIONES HUMANAS

PROPOSITO:

El estudiante conocerá los principios esenciales en el manejo de las relaciones humanas de la organización al mismo tiempo que aprende a vincular las diferentes etapas del proceso administrativo con otros procesos del quehacer administrativo, ejecutados por seres humanos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Explicar los fundamentos básicos del comportamiento organizacional.
- Explicar los comportamientos individuales y los comportamientos de los individuos en grupos.
- Entender que las relaciones humanas efectivas conllevan a una mejora sustancial en la productividad organizacional.
- Definir el concepto de las relaciones humanas señalando la importancia que adquieren dentro del fenómeno turístico.
- Comprender la importancia de conocerse a si mismo para poder llevar a cabo unas relaciones humanas efectivas.
- Establecer una serie de pautas que lleven al estudiante a comprender sus propias necesidades y las de los demás, utilizando estos conocimientos en función de desarrollar la habilidad de llevarse bien con los demás.
- Recalcar la importancia de los cuidados personales como parte de las buenas relaciones humanas.

CONTENIDOS:

Tema I: Fundamentos de las relaciones humanas

1. Las relaciones humanas y su desarrollo
2. El comportamiento organizacional

Tema II: El individuo

1. Conocimiento de si mismo
2. Características biográficas
3. Personalidad, percepción y aprendizaje
4. El desempeño y la satisfacción en el trabajo
5. Valores, actitudes, habilidades y motivación del trabajador

Tema III: La personalidad

1. ¿Qué es la personalidad?
2. Los distintos aspectos de la personalidad
3. La personalidad en las relaciones humanas, el éxito.

Tema IV: El grupo

1. Principios del comportamiento de los grupos
2. Desarrollo de los grupos, características de los grupos.
3. Comunicación y toma de decisiones grupales
4. Liderazgo, capacidad para manejar grupos y evitar conflictos

Tema V. La organización

1. Las relaciones en el trabajo (comunicación claves).
2. Estructura de la organización
3. Diseño del trabajo
4. Calidad de la vida en el trabajo
5. Comunicación organizacional
6. Cultura organizacional

Tema VI: Relaciones humanas y medio social

1. Relaciones humanas con los clientes
2. Triunfadores y perdedores
3. El hambre humana de caricias
4. Los guiones del drama de la vida
5. Los estados del yo
6. Identidad personal y sexual
7. Cupones y juego
8. Autonomía y ética del adulto
9. Cuidados personales

Tema VII: Desarrollo organizacional

1. El cambio planificado
2. El estrés y la resistencia al cambio
3. Modelos de D.O. para proponer el cambio planificado.

Tema VIII: Comportamiento organizacional y la realidad costarricense

1. Sistemas propuestos por autores no costarricenses aplicados en Costa Rica
2. Sistemas propios de Costa Rica
3. Clima organizacional costarricense

BIBLIOGRAFIA

Davis, Keith y Newstrom, John. El comportamiento humano en el trabajo. Mc Graw-Hill, México 1988.

Robbins, Stephen. Comportamiento organizacional. Editorial Prentice Hall, México. 1987.

Gibson, Ivancevich y Doonnelly. Organizaciones. Conducta, estructura y proceso. Interamericana, México. 1987.

Schermerhorn, J.R., Junt, J. G. y Osborn, R.N. Comportamiento en las organizaciones. Interamericana, México. 1987.

James, Jogeward. Nacidos para triunfar. Fondo educativo norteamericano.

Egglund, William Moises. Relaciones humanas en los negocios. South Western.

A. Sfersu E. Wright. /A. Rio. Personalidad y relaciones humanas. Gregg Mc. Graw-Hill