



EUTHAC

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO, HOTELERÍA Y ARTES CULINARIAS



GRADO ASOCIADO Y BACHILLERATO EN ADMINISTRACIÓN

DE HOTELES Y RESTAURANTES



GRADO ASOCIADO Y BACHILLERATO

EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

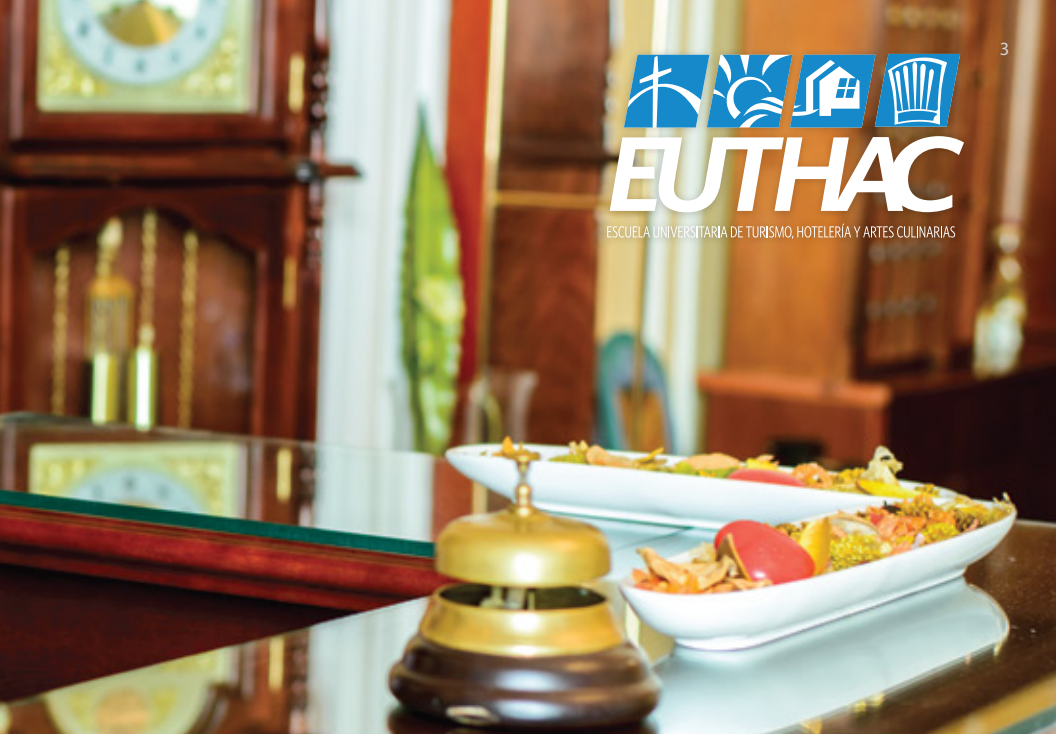
El Programa de Administración de Hoteles y Restaurantes es el único en el Sistema de la PUCPR, en el Recinto de Mayagüez. Se ofrece a nivel de Grado Asociado y Bachillerato, y provee una alternativa al estudiante que desea estudiar una carrera donde pueda desarrollar técnicas y habilidades innovadoras en la industria hotelera y turística.

VISIÓN

Preparará profesionales altamente cualificados mediante la educación, el adiestramiento, la investigación y la práctica para trabajar a nivel local e internacional en el área de la hospitalidad, a la vez que contribuye al desarrollo turístico del país. Proponemos un sistema de formación integral donde la práctica sea el

complemento idóneo a la teoría impartida en los salones de clases. La formación en el salón de clases se desarrollará mediante clases participativas, trabajos en grupo, presentaciones y simulaciones entre otras; mientras que la formación fuera del salón se desarrollará mediante la realización de prácticas e internados, viajes, visitas de campo y trabajos de investigación.

Nuestro objetivo es preparar profesionales altamente cualificados mediante la educación, el adiestramiento, la investigación y la práctica para trabajar a nivel local e internacional en el área de la hospitalidad, a la vez que contribuye al desarrollo turístico, económico, social y cultural del área oeste y del país.



OBJETIVOS

Demostrar los conceptos humanitarios y éticos cristianos en la prestación de servicios. Poseer un alto sentido de las destrezas de su profesión, compromiso con sus propios valores, respeto por otros y un compromiso activo con la honestidad.

Desarrollar en el profesional las destrezas analíticas para la solución de problemas, así como para integrar información e ideas, habilidad para pensar holísticamente, hacer inferencias de observaciones y pensar creativamente.

Demostrar las destrezas de comunicación efectiva en el desarrollo de su trabajo y su relación interpersonal con compañeros, clientes, suplidores, subalternos y supervisores.

Preparar personal capacitado en el entendimiento de la administración de la industria de la hospitalidad, que le permita proyectarse

adecuadamente en cualquier tipo de empresa dentro de este sector.

Preparar profesionales capaces de aplicar los conceptos humanitarios y éticos cristianos en la prestación de servicios en el área profesional y de servicio comunitario.

Adiestrar los futuros jefes departamentales y directores generales de establecimientos hoteleros y de restaurantes capaces de ofrecer servicios de calidad dentro de los principios medioambientales, socioculturales y económicos de sostenibilidad.

Integrar los conceptos generales en hotelería y restaurantes mediante la utilización efectiva de la tecnología y sus diversas aplicaciones en la ejecución de las tareas profesionales.

Demostrar y aplicar la habilidad de trabajar en equipo, las destrezas administrativas y de liderazgo con orientación hacia el servicio, aprecio a la diversidad, iniciativa y capacidad empresarial.



ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO, HOTELERÍA Y ARTES CULINARIAS



DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS

HRM 116 INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD (D)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos

Pre-requisito: Ninguno

Perspectiva general de los componentes de la Industria de la Hospitalidad y de los conceptos básicos del turismo. Se familiariza al estudiante con la importancia del turismo en la economía de los países y con la problemática general del sector turístico comercial, tanto local como internacional. Se discute el impacto económico, social y ambiental de la Industria de la Hospitalidad. Se discuten con profundidad la amplia gama de opciones y servicios que abarca esta industria. Requiere visitas de campo.

HRM 117 ADMINISTRACION DEL DEPARTAMENTO DE HABITACIONES (HOUSEKEEPING) (D)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos

Pre-requisito: HRM 116.

Discusión y aplicación de los principios relacionados a la operación de la división de habitaciones para aprender a optimizar las relaciones que se dan entre esta división y los demás departamentos del hotel. Requiere visitas de campo.

HRM 201 ADMINISTRACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (D)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos

Pre-requisito: NINGUNO

Introducción a los controles necesarios para mantener los porcentajes de costos de materia prima y el abastecimiento apropiado de alimentos y bebidas para lograr resultados óptimos en las operaciones del departamento de alimentos y bebidas en hoteles, restaurantes, clubes, centros vacacionales, casinos, cafeterías, bares y establecimientos gastronómicos en general. Hace énfasis en los conceptos administrativos, políticos y procedimientos de control de dicho departamento.

HRM 202 PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES RECREATIVAS EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD. (D)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos

Pre-requisito: HRM 116

Estudio de los diferentes tipos de animación turística que existen. Se proveen los lineamientos para el buen desarrollo de actividades recreativas en la industria de la hospitalidad que contribuyan a la satisfacción de los turistas. Requiere visitas de campo.

HRM 203 CIENCIAS E INOCUIDAD DE ALIMENTOS (E)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos

Pre-requisito: NINGUNO

Discusión de los principios y conceptos para proveer una nutrición adecuada a las distintas poblaciones que se atienden en la industria de la hospitalidad. Se estudian reglas, medidas de higiene y sanidad, con especial atención a la responsabilidad legal.

HRM 206 GEOGRAFIA Y DISEÑO DE RUTAS TURISTICAS (E)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos

Pre-requisito: HRM 116

Repasa los conocimientos básicos de geografía haciendo hincapié en los recursos turísticos y sus dimensiones como aportación al inventario del patrimonio turístico de un país. Se presentan los recursos turísticos de los principales destinos turísticos mundiales y el impacto socio-económico que se desarrolla en cada uno de ellos. Se estudian los distintos elementos y características geográficas que distinguen a Puerto Rico de las demás zonas del globo y como esto influye en los flujos turísticos. Se discuten las principales rutas y sus atractivos. Se profundizan los conocimientos del transporte turístico terrestre y se analiza la importancia del transporte para el desarrollo turístico y su implicación económica. Requiere viajes de campo.

HRM 210 PLANIFICACION DE MENUS (E)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos

Pre-requisito: HRM 220

Se aplican los conceptos básicos de nutrición en la planificación y confección de alimentos con especial atención en la presentación de menús.

HRM 220 ARTES CULINARIAS I (D)

5 horas, 1 semestre, 3 créditos

Pre-requisitos: HRM 116, HRM 201

Principios, técnicas y métodos básicos utilizados en la preparación de alimentos, con especial atención a los métodos para la elaboración de caldos, sopas, salsas, lácteos, huevos, carnes rojas y blancas, pescados y mariscos, cortes básicos de vegetales, frutas y carnes. Requiere laboratorio.

HRM 225 ARTES CULINARIAS II (D)

5 horas, 1 semestre, 3 créditos

Pre-requisito: HRM 220

Estudio de toda la operación interna y externa de la cocina, abarcando las formas avanzadas de elaboración de platos, haciendo énfasis en el control de costos e indicadores financieros de la organización. Se profundizan los conceptos teóricos y prácticos sobre la comida criolla e internacional. Requiere laboratorio.



HRM 227 GERENCIA DEL SERVICIO (E)

3 horas, 1 semestre, 3 crs. Pre-requisito: HRM 116

Discusión y análisis de los componentes, destrezas y criterios necesarios para preparar especialistas en la gerencia del servicio al cliente y su gestión que le hagan frente a los retos competitivos que impone la globalización. Enfatiza el servicio centrado en valores. Capacita a los estudiantes para que presten servicio con calidad en cualquier organización que preste servicio al público, entendiendo que únicamente a través del cliente, se obtienen los beneficios significativos en todo negocio.

HRM 235 COMPARACIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS (E) (Viaje de Estudio)

Verano (Junio, equivalente a 1 semestre), 6 créditos. Pre-requisito: HRM 116

Viaje de estudio al extranjero con el fin de conocer y analizar los mercados turísticos, las principales instituciones hoteleras y gastronómicas y los destinos turísticos mundialmente reconocidos. Se expondrá directamente al estudiante a distintos aspectos importantes íntimamente ligados a la industria de la hospitalidad tales como cambio de monedas, visados, diversidad religiosa, económica social, cultural y política, entre otros.

HRM 298 INTERNADO I. (D)

210 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito: HRM 116, 117, 201, 220, 310

Experiencia de trabajo en un restaurante, aerolínea o aeropuerto bajo la supervisión conjunta de un profesor y de un profesional del lugar de trabajo. El estudiante se familiarizará con cada una de las áreas y funciones del establecimiento seleccionado y pone en práctica todos los conocimientos adquiridos hasta el momento estableciendo un vínculo con la industria. Esta experiencia consiste en trabajar 195 horas en un semestre y una hora semanal de contacto con el profesor para discutir situaciones relacionadas con el internado. Se requiere un reporte escrito basado en su experiencia.

HRM 300 CONTABILIDAD HOTELERA (D)

4 horas, 1 semestre, 3 créditos. Pre-requisito: MATH 151, 152

Estudia el ciclo de contabilidad de hoteles y restaurantes. Incluye registro de transacciones, preparación de estados financieros, sistemas y controles internos y manejo de dinero en efectivo, métodos de depreciación nómina.

HRM 305 FUNDAMENTOS LEGALES EN LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD. (D)

3 horas, 1 semestre, 3 crs. Pre-requisito: HRM 116

Discusión de principios legales, reglamentos,

decretos y resoluciones que aplican a la industria de la hospitalidad en Puerto Rico. Hace énfasis en la comprensión de las relaciones jurídicas de los prestatarios de servicios turísticos y hoteleros así como de la legislación relacionada con los juegos de azar, los servicios de alimentos y bebidas y los asuntos de privacidad.

HRM 306 APRECIACION E HISTORIA DEL VINO (E)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito NINGUNO

Estudio de la historia del vino, su elaboración, procesamiento y el arte de su apreciación y degustación. Se estudian las principales regiones vinícolas y los distintos tipos de vinos haciendo énfasis en la selección, compra, maridaje y presentación de vinos en un restaurante. Incluye visitas de campo y laboratorio de análisis sensorial de vinos.

HRM 307 ANALISIS FINANCIERO Y COSTOS HOTELEROS (E)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito: HRM 300

Estudio de las herramientas para el análisis e interpretación de los costos operacionales de las áreas de servicio y producción en las empresas turísticas y hoteleras. Se analizan los fundamentos de la contabilidad de costos y su importancia en la administración de una empresa hotelera. Se familiariza al estudiante con los costos hoteleros y el sistema de enlace entre la contabilidad general del hotel y la contabilidad del departamento de recepción.

HRM 311 ADMINISTRACION DEL DEPARTAMENTO DE RECEPCION. (FRONT DESK) (D)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito: HRM 116.

Introducción a las operaciones relacionadas con el departamento de recepción y reservaciones. Se capacita al estudiante en el uso de un programa computadorizado para el manejo de la propiedad (PMS) el cual facilita las funciones de los departamentos de recepción y reservas. Requiere laboratorio.

HRM 320 NUEVAS TENDENCIAS EN RESTAURANTES (E)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito: HRM 225

Estudio de las claves para entender y analizar las nuevas tendencias en materia de diseño de restaurantes, de los factores que pueden transformar un plato en uno excelente, del papel que juega la comida novedosa en nuestras mesas y de la creatividad y la imaginación culinaria, con el propósito de estar a la vanguardia gastronómica. Requiere visitas de campo.

HRM 325 BANQUETES Y CATERING (E)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito: HRM 225

Estudio de los conceptos relacionados con la planificación, operación, seguridad, formas de servicios, normas de control, procedimientos administrativos y mercadeo de banquetes y catering, haciendo énfasis en la calidad, rentabilidad y funcionalidad de los mismos. Requiere laboratorio.

HRM 340 ADMINISTRACION DE CASINOS Y JUEGOS DE AZAR (E)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos
Prerrequisito: HRM 116

Estudio sobre la historia de los casinos y juegos de azar, el impacto económico de esta industria, su organización y funcionamiento. Discusión de los aspectos reglamentarios al conducir los juegos y al atender las peticiones de los clientes. Se estudian los materiales, técnicas y terminología utilizados en esta área y los aspectos legales. Requiere visitas de campo.

HRM 410 PLANIFICACION Y MERCADEO DE EVENTOS, GRUPOS Y CONVENCIONES. (D)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito: HRM 116

Presentación de métodos para la preparación de reuniones nacionales e internacionales con el fin de establecer los conocimientos para el turismo de congresos y convenciones. Discute los métodos de mercadeo y venta de este tipo de negocio, así como las responsabilidades administrativas que conllevan la planificación y ejecución de eventos, actividades de grupos y convenciones. Requiere visitas de campo y la ejecución de un evento.

HRM 413 MANTENIMIENTO Y ADMINISTRACION DE PLANTA FISICA (D)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito: HRM 116

Análisis de las mejoras y de los problemas técnicos, mecánicos y de mantenimiento de la planta física de un hotel. Examina los aspectos legales, económicos y de seguridad. Requiere visitas de campo.

HRM 420 MERCADEO DE HOTELES Y RESTAURANTES (D)

3 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito: HRM 116

Análisis de los aspectos que caracterizan la venta y el mercadeo de los hoteles y otros servicios turísticos. Estudio de los principios fundamentales del mercadeo y de las técnicas para mercadear la industria de la hospitalidad. Se elabora un plan de mercadeo para una empresa turística u hotelera. Requiere visitas de campo.

HRM 498 INTERNADO II. (D)

210 horas, 1 semestre, 3 créditos
Pre-requisito: HRM 116, 117, 201, 220, 305, 310, 298, 410, 420

Experiencia de trabajo en un hotel bajo la supervisión conjunta de un profesor y un profesional del lugar de trabajo, poniendo en práctica todos los conocimientos adquiridos en su carrera universitaria. El estudiante se familiarizará con las divisiones de alimentos y bebidas, habitaciones, mantenimiento e ingeniería, recepción, ventas y mercadeo y con la administración general del hotel con el propósito de que al finalizar la misma esté apto para ingresar al mercado laboral. Esta experiencia consiste en trabajar 195 horas en un semestre y una hora semanal de contacto con el profesor para discutir situaciones relacionadas con el internado. Se requiere un reporte escrito basado en su experiencia.

OPORTUNIDADES DE EMPLEO

El programa prepara a los estudiantes para manejar las operaciones y las instalaciones que proporcionan servicios de comida y / o alojamiento a los viajeros.

Gerentes y supervisores de restaurantes

Gerentes y supervisores en empresas de servicios de cocina

Operaciones de recepción de hoteles

Operaciones de mantenimiento de hoteles

Ventas en Industria de la Hospitalidad

Manejo de convenciones y eventos

Manejo de rutas turísticas

Manejo de Agencias de viajes

CONTACTO

Rafael T. Cortina Cruz
Director
rcortina@pucpr.edu

Zuleika Izquierdo Martínez
Oficial de Promoción y Reclutamiento
zuleika_izquierdo@pucpr.edu

Jennifer Bigas González
Oficial de Admisiones
jbigas@pucpr.edu

Tomás Santiago Cruz
Oficial de Promoción y Reclutamiento
tomas_santiago@pucpr.edu

Edificio Principal
Mons. Ulises Casiano
Oficina 202

Tel. 787-834-5151
Exts. 5059 / 5027
Fax. 787-833-8478

El programa de Hoteles y Restaurantes requiere de cursos prácticos en su área de especialidad como requisito de graduación. Para cumplir con este requisito el estudiante debe poseer un certificado negativo de antecedentes penales, vigente al momento de matricular el curso práctico y hasta su culminación.



ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO, HOTELERÍA Y ARTES CULINARIAS

GRADO ASOCIADO Y
BACHILLERATO EN
ADMINISTRACIÓN
DE HOTELES Y
RESTAURANTES

www.pucpr.edu

09012016