

GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD

Título que otorga

LICENCIADO/A EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD, CON ÉNFASIS EN: GASTRONOMÍA, HOTELERÍA O TURISMO.

Duración: 8 semestres

Modalidad: Presencial

Carga horaria: 2.790 horas

Turnos: Tarde o Noche

Requisitos de Titulación

- Aprobar las asignaturas del Plan de Estudios vigente.
- Completar 90 horas en tres actividades diferentes de extensión universitaria.
- Realizar una pasantía de un mínimo de 300 horas en empresas o instituciones relacionadas al área.

Perfil del Egresado

Énfasis en Gastronomía

El graduado en Gestión de la Hospitalidad, con énfasis en Gastronomía es una persona con gran versatilidad y capacidad para desenvolverse en un ambiente de continuo contacto con otras personas. Está capacitado para comprender las necesidades de un público cada vez más exigente y de un mercado internacional

Es una persona emprendedora, dinámica, organizada, eficiente y actualizada, con criterios contemporáneos que le permiten adaptarse a las necesidades y exigencias de quienes requieren y solicitan sus servicios.

Será competente para:

- Aplicar los conocimientos, las estrategias y las técnicas para la elaboración de alimentos y bebida de alta calidad.
- Organizar, administrar y solucionar problemas de las diferentes actividades de la gastronomía.
- Administrar recursos humanos y materiales
- Planear y evaluar las actividades desarrolladas en la industria gastronómica
- Tomar decisiones en cuanto a los productos ofrecidos en el menú
- Desarrollar presupuestos de operaciones
- Interpretar estados financieros
- Utilizar los principios legales, fiscales y administrativos en la industria gastronómica
- Elaborar manuales de operación, políticas y procedimientos de empresas gastronómicas
- Operar comedores turísticos, empresariales, industriales, y catering
- Desarrollar una adecuada promoción de alimentos y de bebidas

Énfasis en Hotelería

Profesionales con una formación integral, capaces de organizar, operar y administrar empresas hoteleras y otras del ámbito de la hospitalidad

Será competente para:

- Aplicar las teclas y principios de la organización y administración de empresas del sector de la hotelería y actividades afines a los servicios de hospitalidad
- Aplicar metodologías para la planificación y dirección estratégica
- Definir políticas de comercialización eficiente
- Formular, desarrollar y evaluar proyectos de inversión en la actividad
- Desarrollar ideas y crear emprendimientos hoteleros y turístico
- Aplicar las nuevas tecnológicas y los sistemas aplicados a la actividad hotelera y de la hospitalidad en general
- Realizar investigaciones aplicadas a la disciplina

Énfasis en Turismo

Profesional capaz de planear, operar y evaluar el desarrollo del turismo con un enfoque integral y multidisciplinarios, considerando los valores culturales en el marco del manejo sustentable de los recursos naturales.

Será competente para:

- Formular, ejecutar y evaluar proyectos turísticos
- Seleccionar, organizar y dirigir al personal necesario para el cumplimiento de los objetivos y políticas de las empresas del sector Turístico, Hotelero y Gastronómico
- Administrar centros de recreaciones y programar o realizar eventos y/o actividades recreativas
- Establecer y mantener relaciones con otras empresas, organizaciones o personas
- Establecer estudios para la clasificación y caracterización de los servicios turísticos hoteleros
- Promocionar los recurso turísticos del país y la región

- Llevar registros cantables presupuestarios y de control financieros en una empresa turística
- Supervisar el cumplimiento de las leyes y reglamentos turísticos
- Empezar en forma privada en Consultoría, Docencia e Investigación

Plan de Estudios aprobado por Resolución N° 259-00-2009 de fecha 08-07-2009 del Consejo Superior Universitario.

Habilitada en el catastro según CONES, Resolución N°574 /2017, de fecha 5 de octubre de 2017 sede Central y en la filial Villarrica.

PLAN DE ESTUDIOS

PLAN COMÚN

Primer Semestre

Expresión oral y escrita
Contabilidad I
Economía I
Psicología
Matemáticas Financieras
Desarrollo del Emprendedorismo

Segundo Semestre

Metodología de estudio
Contabilidad II
Economía II
Sociología
Estadística

Tercer Semestre

Metodología de la Investigación
Alimentos y Bebidas I
Hotel I
Gestión de Recursos Humanos
Sanidad Alimentaria

Cuarto Semestre

Alimentos y Bebidas II
Hotel II
Transporte
Marketing
Ecología I

Quinto Semestre

Alimentos y Bebidas III
Hotel III
Turismo I
Nutrición
Gastronomía I

Sexto Semestre

Alimentos y Bebidas IV
Hotel IV
Turismo II
Química de los Alimentos
Gastronomía II

ÉNFASIS EN GASTRONOMÍA

Séptimo Semestre

Alimentos y bebidas V
Gastronomía III
Enología

Computación
Gestión y Auditoría
Plan de Negocios

Octavo Semestre

Alimentos y bebidas VI
Gastronomía IV
Mixología
Organización de Banquetes y Recepciones
Leyes

ÉNFASIS ENHOTELERÍA

Séptimo Semestre

Hotel V
Computación
Sociología Paraguaya
Alimentos y Bebidas V
Gestión y Auditoría
Plan de Negocios

Octavo Semestre

Hotel VI
Ecología II
Dirección estratégica
Alimentos y Bebidas VI
Leyes

ÉNFASIS ENTURISMO

Séptimo Semestre

Turismo III
Sociología Paraguaya
Geografía Turística Latinoamericana
Computación
Gestión y Auditoría
Plan de Negocios

Octavo Semestre

Turismo IV
Dirección estratégica
Geografía Turística del Mundo
Leyes
Ecología II