



ESCUELA SUPERIOR
KHIPUTECH



Gestión Estratégica para Hoteles y Restaurantes

CORPORACIÓN
KHIPU

Curso de Especialización

I. Presentación:

El Curso Especialización en Gestión Estratégica para hoteles y restaurantes tiene como objetivo brindar una perspectiva global del mercado hotelero actual.

Así mismo dará a conocer las funciones y características del negocio, así como identificar al talento con las competencias directivas y personales necesarias que debe tener un colaborador de hotelería.

El egresado de esta especialización obtendrá competencias para la elaboración del plan estratégico, análisis de presupuestos, ventas, marketing, logística, finanzas para la dirección de un hotel y/o restaurante.

II. Dirigido a:

Estudiantes, egresados, profesionales en Turismo y Hotelería y público en general.

III. Metodología:

La metodología es virtual con clases sincrónicas a través de la plataforma Meet de Google. Metodología activa que promoverá el trabajo autónomo y cooperativo, así como el aprendizaje constructivista de tal manera que los participantes adquieran los conocimientos tomando como base sus experiencias previas.

En las dos últimas semanas se tendrán 14 horas presenciales para afianzar los conocimientos aprendidos.

Los contenidos están diseñados para garantizar un aprendizaje eficaz y ameno.

Además, tendrá un seguimiento y una tutorización personalizada, para que pueda consultar todas sus dudas sobre la especialización de Gestión Estratégica para hoteles y restaurantes.



IV. Duración:

El curso taller tiene una duración de 70 horas académicas, siendo 56 horas de clases virtuales síncronas en vivo y 14 horas presenciales de prácticas en taller.

Las 70 se desarrollarán en 8 semanas 2 días a la semana, más 30 horas de monitoreo virtual. Se dictarán los viernes y sábados 4 horas diarias.



56 horas virtuales

56 horas virtuales síncronas con clases en vivo, las mismas serán grabadas y disponibles en la plataforma educativa de la Escuela Profesional.



70 horas total de capacitación

Entre las 56 horas de capacitación virtual y las 14 horas de capacitación presencial llegarán a los objetivos de brindar una capacitación completa y exitosa.



14 horas presenciales

14 horas presenciales en las últimas semanas de la capacitación a realizarse en los talleres de la Escuela Profesional. Estas clases presenciales afianzarán los conocimientos adquiridos en las clases virtuales.



V. Asistencia:

- La asistencia a las clases virtuales es necesaria, si no es posible asistir las clases quedarán grabadas en la plataforma de la Escuela Profesional.
- La asistencia a las clases presenciales es de manera obligatoria.

VI. Evaluación:

Se realizarán evaluaciones constantes de acuerdo con el avance del curso y módulo.

La evaluación es vigesimal siendo la nota mínima aprobatoria de 13 (trece) y la máxima de 20 (veinte)



VII. Contenido:

TEMAS		HORAS
MODULO 1		
INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS		
LA INTERMEDIACIÓN EN LA RESERVA Y VENTA DE ALOJAMIENTOS	Relaciones entre Agencias de Viajes y empresas de alojamiento.	4 HORAS
	Las reservas directas e indirectas.	
	Las tarifas y sus condiciones de aplicación.	
	Los Tour Operadores.	
	Las cadenas hoteleras y las centrales de reserva.	
LEGISLACIÓN GENERAL DEL SECTOR TURÍSTICO	Legislación General del Sector Turístico.	4 HORAS
	Ordenación sobre Establecimientos Hoteleros.	
	Regulación de precios.	
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA HOSTELERÍA	Legislación específica en Prevención de Riesgos Laborales en el Sector.	8 HORAS
	Factores de Riesgo y Medidas Preventivas.	
	Absentismo, rotación y riesgos psicosociales asociados al sector.	
	El acoso psicológico en el trabajo.	
	El estrés laboral.	
MODULO 2		
DIRECCIÓN Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA DEL HOTEL O RESTAURANTE		
LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO	Utilidad del Plan de Empresa.	4 HORAS
	La introducción del Plan de Empresa.	
	Descripción del negocio: Productos o servicios.	
	La introducción del Plan de Empresa.	
	Estudio de mercado.	
PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN LA ÁREAS DE GESTIÓN COMERCIAL, MARKETING Y PRODUCCIÓN	Plan de Marketing.	4 HORAS
	Plan de Producción.	
PLANIFICACIÓN DE PLANTILLAS	Concepto de planificación de Recursos Humanos.	8 HORAS
	Importancia de la planificación de los Recursos Humanos: ventajas y desventajas.	
	Objetivos de la planificación de Recursos Humanos.	
	El caso especial de las Pymes	

GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA EN HOTELES Y/O ALOJAMIENTOS	INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD 1. Introducción a la contabilidad 2. La dualidad de la contabilidad 3. Valoración contable 4. Anotación contable 5. Los estados contables 6. El patrimonio de la empresa 7. Normativa: Plan General Contable	4 HORAS
	EL EJERCICIO CONTABLE 1. Planteamiento caso práctico. 2. Balance de situación inicial. 3. Registro de las operaciones del ejercicio. 4. Ajustes previos a la determinación del beneficio generado en el ejercicio. 5. Balance de sumas y saldos 6. Cálculo del resultado: beneficio o pérdida 6. Asiento de cierre de la contabilidad 7. Cuentas anuales. 8. Distribución del resultado.	8 HORAS
	CONTABILIZACIÓN DE GASTOS E INGRESOS 1. Diferenciación de pagos y cobros 2. Diferenciación de gastos e ingresos 3. Cálculo del resultado contable 4. Contabilización de los gastos 5. Contabilización de los ingresos	8 HORAS
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOTELES Y/O ALOJAMIENTOS	CONCEPTOS BÁSICOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES 1. Efectos en la productividad de las condiciones de trabajo y salud 2. La calidad	4 HORAS
CLASES PRESENCIALES	Talleres presenciales	14 HORAS
Total de horas		70 HORAS

VIII. Certificación:

Al finalizar el taller se otorgará una certificación por la cantidad de 100 horas, a nombre de la Escuela de Educación Superior Tecnológica privada Khipu como:

“Especialización en Gestión Estratégica para Hoteles y Restaurantes”

IX. Inversión:

La inversión de la especialización es de S/ 220.00 para alumnos de la Escuela de Educación Superior Tecnológica privada Khipu y S/ 320.00 para público externo. La inversión incluye el certificado físico.