

BACHILLERATO TÉCNICO EN SERVICIOS

SERVICIOS HOTELEROS

ENUNCIADO GENERAL DEL CURRÍCULO

OBJETIVO GENERAL DEL CURRÍCULO

Realizar las operaciones de recepción, alojamiento, alimentos y bebidas en establecimientos de los sectores hoteleros y extra hoteleros, cumpliendo con la reglamentación establecida y asegurando la satisfacción del cliente mediante una atención eficiente.

Objetivos Específicos del Currículo

1. **Brindar los diversos servicios en las áreas de reservaciones, recepción y habitaciones** cumpliendo los diferentes procesos técnicos u operativos.
2. **Realizar actividades de adquisición y almacenamiento de insumos culinarios** mediante la aplicación de estándares.
3. **Realizar cortes y preparaciones básicas para la producción culinaria.**
4. **Elaborar la producción culinaria** mediante la utilización de diferentes técnicas gastronómicas.
5. **Preparar las actividades de pre servicio, servicio y post servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas en función de las normas establecidas vigentes**
6. **Preparar productos básicos de panadería y pastelería.**
7. **Realizar acciones concernientes a limpieza y sanitización de equipos, utensilios y alimentos y bebidas en un establecimiento.**
8. **Utilizar un idioma extranjero aplicado** en el ámbito de su operación brindando una atención al cliente positiva.
9. **Utilizar los procedimientos de seguridad, salud en el ambiente de trabajo, aspectos legales, laborales y tributarios en el Ecuador.**
10. **Efectuar labores específicas de apoyo administrativo** en la prestación de servicios de alojamiento, compras, almacenamiento y alimentos y bebidas.

ESTRUCTURA MODULAR DEL CURRÍCULO

Módulos asociados a Unidades de Competencia

Módulo 1: Servicios Hoteleros de Alojamiento

Objetivo: Brindar los servicios en las áreas de reservaciones, recepción y habitaciones cumpliendo los diferentes procesos técnicos y operativos.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Reservar habitaciones en función al requerimiento del cliente. - Realizar el procedimiento de ingreso (check in) del huésped de acuerdo al establecimiento. - Atender los diversos requerimientos del huésped durante su permanencia en el establecimiento - Realizar las acciones de salida (check out) del huésped aplicando los diferentes procedimientos, propios de cada establecimiento. - Realizar la limpieza y arreglo de habitaciones considerando los niveles de ocupación del establecimiento. - Presentar la habitación al huésped en el proceso de check in. 	<ul style="list-style-type: none"> - Departamento: concepto, áreas, organización (organigrama), funciones, niveles jerárquicos. - Personal: funciones - Reserva: conceptualización, tipos, formatos, condiciones, tarifas. - Forma de pago: importancia, tipos de pago, características, - Sistemas: revisión, confirmaciones, solicitudes especiales. - Impresos: formas de llenar, distribución, responsables. - Habitaciones: tipos de habitaciones, características, tiempos de arreglo, formatos, controles. - Sistema: disponibilidad, asignación de habitaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer la necesidad de aplicar la excelencia en el servicio al cliente en cada una de las actividades llevadas a cabo por el departamento. - Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo. - Valorar y respetar las normas y estándares de calidad establecidos por la empresa. - Trabajar en equipo de una manera que se integren todo el personal del departamento. - Ser honesto, disciplinado y responsable con la información del huésped y del establecimiento.

<ul style="list-style-type: none"> - Manejar correspondencia y mensajería del huésped. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check In: concepto, importancia, forma de pago, tarjeta de registro, ingreso al sistema. - Información Turística: lugares importantes, servicios del establecimiento, horarios de atención. - Entrega de Llaves: abrir créditos en el hotel, abrir llaves. - Atención personalizada: conceptos, importancia, estadía, requerimientos especiales, sugerencias y reclamaciones. - Cargos del Huésped: verificación de cargos, procedimientos operativos, manejo de folios. - Proceso de salida: comparación de los cargos efectuados con el sistema. - Calidad del servicio: concepto, importancia, controles de calidad. - Pase de salida: formato, distribución. - Conceptos e importancia de blancos, utensilios, equipos y mobiliario. - Coche de limpieza: concepto, modelo, utilización, formas, distribución de menaje. - Asignación de habitaciones: procedimientos. - Limpieza de habitaciones: pasos en la limpieza, arreglo de habitación, arreglo de baño, reposición de amenities (productos de cortesía), control de mini bar. - Área de mantenimiento: formatos, información de desperfectos. - Hojas de control de stock: formatos, reposición de blancos sucios, retiro de 	
---	--	--

	<p>lavandería.</p> <ul style="list-style-type: none">- Inspección: concepto, responsables.- Correspondencia del huésped: procedimientos y manejo de papelería.	
--	---	--

Duración: 196 horas pedagógicas

Módulo 2: Adquisición y Almacenamiento de materia prima

Objetivo: Realizar actividades de verificación y almacenamiento de insumos culinarios de acuerdo a lo requerido por el responsable del área, mediante la aplicación de estándares.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Ayudar al proceso de selección de proveedores de acuerdo a las políticas de cada establecimiento. - Ayudar a comprar la materia prima acorde a los estándares de calidad establecidos para cada producto. - Recibir y verificar la materia prima adquirida de acuerdo a estándares del establecimiento. - Almacenar la materia prima considerando las temperaturas de conservación de cada producto o género. - Almacenar diversos tipos de insumos culinarios, vegetales, hortalizas, tubérculos, cárnicos, mariscos y pescados de acuerdo a los estándares de cada establecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Necesidad de compra: formato, firma de responsabilidad, elaboración de requisiciones, pedido del área respectiva, distribución de formatos. - Proveedores: elaboración de listados, proceso de selección, políticas del establecimiento. - Orden de compra: definición, características, responsables. - Compra: formatos, política de compras. - Traslados: responsabilidades, controles. - Recepción de mercaderías: concepto, importancia, procedimientos, manuales de productos. - Manuales de operación: características, composición, géneros, productos. - Estándares de calidad: concepto, importancia, tipos, características de los productos. - Formatos: formas, distribución, responsables. - Espacios: lugares para recibir productos. - Almacenamiento: concepto, importancia, 	<ul style="list-style-type: none"> - Ser íntegro al momento de conformar equipos de trabajo que tomen decisiones sobre proveedores. - Ser responsable en el cumplimiento de las actividades. - Mantener una relación cordial con el grupo, respetando las individualidades. - Manejar adecuadamente los estándares de calidad de cada establecimiento. - Analizar positivamente los problemas que se suscitan en las operaciones del establecimiento.

	<p>características, lugares, condiciones, temperaturas.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ingreso de producto: almacenaje, inventarios, manejo de kardex, ajuste de inventarios.- Productos cárnicos, de mar y aves: concepto, clasificación, tipos, características de almacenaje.- Porcionamiento: lugar, personal responsable, condiciones del sitio, tipos de porción y corte de acuerdo al producto, tarjetas de control (meat tag).	
--	---	--

Duración: 72 horas pedagógicas

Módulo 3: Preparaciones Culinarias Básicas

Objetivo: Realizar actividades preliminares y preparaciones básicas para la producción culinaria observando normas de higiene y calidad.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes áreas y personal que integra el departamento. - Reconocer los diversos equipos, batería liviana y pesada de una cocina como instrumentos de producción. - Comprender los diferentes términos culinarios como parte del glosario de una cocina. - Reconocer los productos o géneros utilizados en la cocina para su correcto uso. - Realizar cortes básicos en legumbres, hortalizas y verduras como parte del mise en place de cocina. - Elaborar una serie de salsas frías y calientes como guarnición de géneros del plato principal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos: características, tipos, usos, materiales, ubicación. - Batería liviana: características, usos, materiales, ubicación, tipos. - Batería pesada: características, tipos, usos, materiales, ubicación. - Terminología: conceptos, usos, redacción, glosario técnico, cuadro sinóptico de clasificación de términos. - Reconocer productos: tipos de productos, usos, clasificación, lugares de compra, productos importados, productos típicos. - Cortes Básicos: conceptualización, tipos de cortes, medidas de los cortes, manejo de la tabla, manejo de cuchillo. - Buenas Prácticas de Manufactura: concepto, características, reglamentación, condiciones básicas, normativas. - Salsas Frías: conceptualización, tipos de salsas, elaboración condiciones de temperatura, condiciones de almacenamiento, ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Integrarse al equipo de trabajo. - Situarse dentro del escalafón de cocina y entender cuáles son sus funciones, responsabilidades y tareas asignadas diariamente. - Mejorar sus habilidades y destrezas con el manejo de cuchillos, batería liviana y equipos de cocina generales. - Mejorar su capacidad de organización. - Relacionarse y adaptarse a cualquier ambiente de trabajo culinario profesional. - El conocimiento del producto le permite establecer parámetros de calidad en todos sus aspectos. - Toma conciencia del costo real de los alimentos y su importancia al momento de procesarlos para evitar el desperdicio. - Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del ecosistema. - Capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones, en el manejo

	<ul style="list-style-type: none"> - Salsas Calientes: conceptualización, tipos de salsas, elaboración condiciones de temperatura, condiciones de almacenamiento, ingredientes. - Mise en Place: concepto, elementos que lo integran, organización del trabajo operativo, productos a utilizarse, manejo de temperaturas, normativas de Buenas Prácticas de Manufacturas. - Carta o Menú: composición de la carta, combinación de productos, distribución de géneros. - Montaje: características, textura, altura, sabor, olor, diseño, color, tendencias. 	<ul style="list-style-type: none"> de productos perecibles y no perecibles. - Valora el trabajo individual y en equipo, siendo esta una premisa fundamental de la organización de una cocina. - Respetar las individualidades de los miembros del grupo. - Observar las normas establecidas para cada tipo de actividad. - Reconocer la importancia del trabajo en equipo.. - Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo. - Cumplir con las políticas establecidas para la producción culinaria. - Respetar normas de calidad e inocuidad alimentaria. - Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de recepción y distribución de alimentos
--	--	--

Duración: 108 horas pedagógicas

Módulo 4: Producción Culinaria

Objetivo: Elaborar la producción culinaria mediante la utilización de diferentes técnicas gastronómicas.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar la puesta a punto (mise en place) de cada área productiva que posea el establecimiento. - Transformar la materia prima en producto elaborado a través de la aplicación de las diversas recetas estándar de Cocina Internacional. - Transformar la materia prima en producto elaborado a través de la aplicación de las diversas recetas estándar de Cocina Nacional. - Realizar el Montaje y despacho de platos de acuerdo a los estándares, propios de cada establecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place: concepto, tipos de cortes en tubérculos, verduras, verduras de hoja, hortalizas, legumbres y frutas. - Mise en place de cárnicos: troceados, porcionamiento con pesos de acuerdo al tipo de servicio, aves, lomo fino y falda de res y cerdo, pescados redondos y planos, mariscos, cortes, métodos de conservación. - Temperaturas adecuadas de recepción, conservación y mantenimiento de cárnicos, productos e insumos culinarios. - Técnicas básicas de cocción francesas: conceptualización, diferencias, similitudes 13 técnicas. - Normas de seguridad e higiene de los alimentos: conceptualización, características, normativas. Normas de calidad en la manipulación de los alimentos. - Receta estándar: concepto, funciones, 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar el trabajo en forma meticulosa y programada. - Relacionar el trabajo en equipo con la consecución de los objetivos establecidos para cada jornada. - Valorar el uso de documentos como instrumentos para establecer procesos operativos y de control. - Aplicar normas de conservación de alimentos. - Ofrecer productos de calidad garantizando la inocuidad de éstos. - Desarrollar destrezas directivas para alcanzar su desarrollo profesional. - Desarrollar sus habilidades creativas demostrando competencia en la aplicación de técnicas culinarias. - Definir aspectos de calidad tanto en la consecución de los platos como en la presentación de éstos. - Establecer las diferencias y similitudes de los diferentes tipos de servicio de la industria de

	<p>utilización, composición.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platos básicos: elaboración con un género cárnico, una salsa, un carbohidrato complejo (arroz, pasta, cereales, entre otros) y un carbohidrato simple (verduras, hortalizas y frutas). - Unidades de medida: internacional y anglosajón, tanto para medidas de temperatura, peso, volumen y sus respectivas equivalencias. - Montaje de platos: características, variables como: textura, altura, color. - Normas de calidad en la manipulación de los alimentos (evitar la sobre manipulación de los alimentos con el fin de decorar los platos). - Despacho de producto: restaurante, catering, catering institucional, entre otros. - Menaje y utensilios adecuados para cada tipo de servicio y montaje. 	<p>los alimentos.</p>
--	--	-----------------------

Duración: 387 horas pedagógicas

Módulo 5: Servicio en Alimentos y Bebidas

Objetivo: Preparar las actividades de pre servicio, servicio y post servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas en función de las normas establecidas vigentes.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar los procedimientos de puesta a punto (mise en place) de cada ámbito de servicio de acuerdo a las necesidades del establecimiento. - Dar la bienvenida al cliente y acomodación. - Tomar la comanda al cliente. - Servir alimentos y bebidas. - Cerrar el ciclo del servicio de acuerdo a las políticas del establecimiento. - Dar un seguimiento al cliente pos servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place: concepto, importancia, pulir cristalería, cubertería y vajilla. - Montaje: tipos de mesas, tipos de cubertería, cristalería y vajilla de acuerdo al menú. - Aparador: equipamiento de acuerdo al servicio, usos, funciones, ubicación. - Bienvenida al cliente: pasos a seguir, ubicación en las mesas, asistencia a clientes especiales, pedidos especiales. - Carta o menú: concepto, importancia, tipos de carta, diferencia con menú, clasificación de géneros. - Comanda: concepto, importancia, tipos de comanda, usos, responsable, distribución, anulaciones, cambio en el pedido. - Menú o Carta: composición de la carta. - Protocolo en el servicio: conceptualización, importancia, prioridades en el servicio. - Servicio a la mesa: tipos de servicio, inglés, 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar el trabajo diario de una manera secuencial y cronológica de acuerdo a las características de cada acción. - Relacionar el trabajo en equipo con la consecución de los objetivos establecidos para cada jornada. - Ser cortés y amable con el cliente. - Poseer una actitud positiva para solucionar problemas que se suscitan en la operación diaria del establecimiento. - Ser proactivo con el cliente. - Tener la capacidad de laborar en grupo con objetivos y resultados afines a la actividad.

	<p>francés, americano, mixto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reposición: cubertería, cristalería y vajilla, de bandejas de bocaditos de dulce, sal, pan, mantequilla y bebidas en el área de apoyo a un evento, banquete y /o similar. - Desbarasar: concepto, formas de hacerlo cubertería, cristalería y vajilla utilizada por el cliente, acomodar mesas y sillas, aceptar sugerencias. - Servicio de platillo y bebidas: concepto, importancia, tipos de platillos, tipos de bebidas, tipos de café, tipos de bocaditos. - Técnicas de seguimiento al cliente pos servicio: concepto, estrategias, implicaciones, cliente satisfecho. 	
--	---	--

Duración: 196 horas pedagógicas

Módulo 6: Panadería y Pastelería

Objetivo: Preparar productos básicos de panadería y pastelería para la realización de las diferentes masas y elaboraciones propias de una pastelería.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los diversos equipos, batería liviana y pesada de una pastelería como instrumentos de producción. - Aplicar los diferentes términos culinarios como parte del glosario de una pastelería. - Reconocer los productos o géneros utilizados en la pastelería/panadería básica para su correcto uso. - Realizar preparaciones básicas con los diferentes géneros como parte del mise en place de una pastelería. - Elaborar diversos tipos de masas para la producción en una panadería y pastelería. - Elaborar diversos tipos de salsas como complemento en la producción en una panadería y pastelería. - Elaborar bizcochuelos y tortas básicas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos: características, tipos, usos, materiales, ubicación. - Batería liviana: características, tipos, usos, materiales, ubicación. - Batería pesada: características, tipos usos, materiales, ubicación. Terminología: conceptos, usos, redacción, glosario técnico, cuadro sinóptico de clasificación de términos - Tipos de productos: clases, características, usos, clasificación, lugares de compra, productos importados, productos típicos. - Lácteos: clasificación tipos de productos, usos, lugares de compra, productos importados, productos típicos. - Harinas: clasificación, tipos de productos, usos, lugares de compra, productos importados, productos típicos. - Frutas: clasificación, tipos de productos, usos, lugares de compra, productos importados, 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar el trabajo del día en forma planificada y programando en forma cronológica, considerando su dificultad y tiempos de elaboración. - Desarrollar el trabajo en equipo en función de los objetivos establecidos. - Valorar el uso de formatos para establecer procesos operativos y de control. - Aplicar normas de conservación de alimentos - Ofrecer productos de calidad garantizando la inocuidad de los mismos. - Desarrollar destrezas directivas para alcanzar su desarrollo profesional. - Desarrollar sus habilidades creativas demostrando competencia en la aplicación de técnicas culinarias.

	productos típicos. - Decoración: implementos, tipos, flores, figuras.	
--	--	--

Duración: 309 horas pedagógicas

b) Módulos transversales

Módulo 7: Limpieza y Sanitización

Objetivo: Realizar acciones concernientes a limpieza y sanitización de equipos, utensilios y alimentos y bebidas en un establecimiento de tal forma que el estudiante se convierta en un elemento importante dentro del control de este proceso.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Aprender la terminología en higiene alimentaria y evaluación de características de alimentos. - Identificar las enfermedades, descomposición y contaminación de alimentos. - Identificar las condiciones del personal que manipula alimentos. - Revisar los sistemas de seguridad de los alimentos como Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de puntos críticos de control (HACCP). Retirar esta frase. 	<ul style="list-style-type: none"> - Terminología: conceptos, usos, redacción, glosario técnico, cuadro sinóptico de clasificación de términos. - Tipos de alimentos: alterados, contaminados, adulterados y falsificados. - Identificación de APP: naturales, artificiales, mixtos, legítimos, otros. - Valoración Sensorial: características organolépticas. - Tipos de contaminación: concepto, importancia, clasificación. - Enfermedades transmitidas por alimentos: concepto, importancia, clasificación, tratamiento, como evitar. - Contaminación de alimentos: concepto, importancia, por agentes no bacterianos. - Contaminación cruzada: física, química y biológica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aprender las normativas básicas para el manejo de alimentos. - Ser meticuloso en el proceso de manipulación de alimentos. - Aplicar aspectos de calidad e inocuidad en los alimentos. - Aplicar lo aprendido a situaciones operativas. - Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller. - Actuar con autoconfianza, autonomía, iniciativa y creatividad. - Brindar soluciones adecuadas a problemas planteados o suscitados en el día a día

- | | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- Métodos de control: Físicos, Químicos y Biológicos.- Enfermedades de manipuladores de alimentos: concepto, importancia, clases, tratamiento.- Limpieza personal: lavado de manos, vestimenta, uso de guantes, aseo diario.- Buenas Prácticas de Manufactura: definiciones, importancia, normas básicas, reglamentaciones, aplicabilidad.- Almacenamiento: refrigeración, congelación y secos- Temperaturas: definición, usos, aplicabilidad, congelación, enfriamiento y recalentamiento. | |
|--|--|--|

Duración: 72 horas pedagógicas.

Módulo 8: Inglés Técnico Aplicado

Objetivo: Realizar un correcto uso y aplicación del inglés en las relaciones profesionales con personas e instituciones internacionales.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Comunicarse oralmente en el idioma extranjero, brindando la información adecuada acorde a las relaciones profesionales usuales en el sector de alojamiento. - Interpretar información escrita en el idioma extranjero, concerniente a todos los tópicos relacionados al mundo de la hotelería. - Redactar y diligenciar los documentos e informes propios del sector, en el idioma extranjero, con formalidad, exactitud, coherencia. - Examinar las prácticas profesionales, sociales y protocolarias que tienen los diferentes países cuya lengua materna sea la que se estudie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Terminología específica aplicada al mundo del turismo (hoteles, restaurantes, bares, discotecas, sitios de esparcimiento). - Estructuras habituales en la comunicación verbal; aspectos formales, sonoros, rítmicos y de entonación característicos; aspectos funcionales; reglas adecuadas de conversación. - Acepciones correctas en diccionarios propios y documentos especializados según contextos de traducción; elementos morfosintácticos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos y subordinación, formas impersonales, voz pasiva, entre otros.); fórmulas y estructuras hechas de uso frecuente en la comunicación escrita aplicada al mundo de la hotelería. - Aspectos sociales, culturales, profesionales y forma de vida significativa de los países de la lengua extranjera. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las actitudes y comportamientos profesionales del país o países de la lengua extranjera en situaciones de comunicación. - Valorar la comunicación en la lengua extranjera, utilizando en su aprendizaje las experiencias y conocimientos previos y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo. - Superar las dificultades que surgen de la comunicación oral por falta de recursos lingüísticos, utilizando todos los conocimientos y las estrategias de comunicación disponibles. - Valorar positivamente la riqueza y la variedad de hábitos culturales de los distintos países de la lengua extranjera, incorporándolos a las relaciones personales y socio-profesionales. - Manifestar rigor en la interpretación y producción de textos inherentes a situaciones socio-profesionales.

	<ul style="list-style-type: none">- Instrumento de interacción y entendimiento en las relaciones personales o con entidades utilizando las normas sociales, profesionales, protocolarias y particulares del país o países de la lengua extranjera.- Recursos para la autonomía y el perfeccionamiento profesional en el idioma extranjero: materiales recomendados en diversos soportes sobre el sector profesional, diccionarios técnicos, manuales, compendios gramaticales, entre otros.	
--	--	--

Duración: 93 horas pedagógicas

Módulo 9: Formación y Orientación Laboral (FOL)

Objetivo: Recordar los procedimientos de seguridad, salud en el ambiente de trabajo, aspectos legales, laborales y tributarios en el Ecuador.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Analizar los aspectos legales laborales en el Ecuador - Determinar e identificar los aspectos relacionados con las obligaciones tributarias en el Ecuador - Analizar, las generalidades de los requisitos de legalización de contratos de trabajo en el Ecuador - Diferenciar y caracterizar los distintos tipos de modelos de contratos de trabajo en el Ecuador - Establecer las derechos y obligaciones del trabajador y empleador relacionada con la seguridad social en el Ecuador - Determinar los trámites relacionados con la seguridad social en el Ecuador. - Analizar, los riesgos laborales para los trabajadores en Ecuador - Diferenciar y caracterizar las distintas normas básicas de salud y seguridad en el trabajo. - Establecer los planes de prevención de riesgo 	<ul style="list-style-type: none"> - Código del Trabajo en el Ecuador: características, composición, acuerdo ministerial de remuneración básica unificada, tabla de salarios mínimos sectoriales en el área hotelera, requisitos de legalización de finiquito, de contratos de trabajo; reglamento de seguridad y salud del trabajador, modelos de contrato de trabajo, Mandato constituyente 8, normativa del 10% para el trabajador - El código tributario: característica, composición, Ley de régimen tributario interno, resumen tributario del sector hotelero - Pago de la patente municipal - Afiliación al IESS Ecuador: aviso de entrada al IESS, subsidio por enfermedad, certificado de afiliación, derechos y obligaciones del trabajador y del empleador, Jubilación por vejez, Seguro de salud del IESS, trámites de afiliación, auxilio de funerales, aviso de salida. - Subsidio de maternidad, cesantía del IESS, 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar lo aprendido a otras situaciones. - Desarrollar normas de comportamiento adecuadas para uno mismo. - Valorar el trabajo metódico, organizado y eficaz. - Interesarse por presentar con corrección los trabajos encomendados. - Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros. - Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller. - Tener empatía en el trato con los demás. - Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos, errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados. - Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se

<p>de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los tipos y características de los ambientes de trabajo en un establecimiento. 	<p>fondos de reserva, Jubilación por invalidez, acciones preventivas (normas básicas de seguridad y salud), higiene industrial, ergonomía en el trabajo, los siniestros laborales (dispositivos legales para evitar accidentes), lugar de trabajo, sicología aplicada a la prevención de riesgos, acoso laboral, equipamiento sanitario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trastornos de los músculos esqueléticos: características. - Riesgos de consumo de drogas: tipos de drogas, características. - La salud sexual en el trabajo: concepto, características. - La alimentación sana y actividad física: concepto, tipos de actividad, forma de alimentarse. - La higiene postural y el descanso suficiente: concepto, características. - La gestión del tiempo: concepto, pasos a seguir. 	<p>desarrollan individual y colectivamente las actividades.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asumir el compromiso de mantener utilizar y cuidar con responsabilidad las instalaciones, equipos, y materiales. - Valorar y respetar las normas de seguridad, higiene y de protección del medio ambiente.
--	--	---

Duración: 62 horas pedagógicas

Módulo 10: Formación en Centros de Trabajo (FCT)

Objetivo: Efectuar labores específicas de apoyo administrativo en la prestación de servicios hoteleros y conexos.

CONTENIDOS		
<i>Procedimientos</i>	<i>Hechos y conceptos</i>	<i>Actitudes, valores y normas</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Informar a los clientes y huéspedes sobre los servicios que presta el establecimiento. - Diligenciar los documentos y formatos emitidos y elaborados en la parte administrativa y operativa del establecimiento. - Desarrollar bajo supervisión acciones operativas en el área de alojamiento, alimentos y bebidas. - Realizar tareas de apoyo en la venta de servicios de alojamiento, alimentos y bebidas aplicando los procedimientos establecidos. - Efectuar las labores de apoyo de atención a los clientes y usuarios recopilando la información necesaria para el desarrollo del trabajo. - Efectuar las labores de apoyo en la operación de alojamiento, alimentos y bebidas preparando la información necesaria para el desarrollo del trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Documentos específicos de la empresa: suministros y control de consumos de materiales y atención a los clientes. - Manuales técnicos: máquinas, y equipos específicos del área de trabajo. - Procedimientos de manejo del sistema operativo informatizado. - Manejo de programas: Word, Excel y Power Point. - Particularidades del manejo administrativo financiero del establecimiento o entidad. - Especificidades de la organización y funciones que cumplen cada colaborador de la empresa o institución. - Cuadros, estadísticas y planes de trabajo relacionadas con la operación del establecimiento. - Tipos y características de informes que se utilicen en el centro de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Actuar de forma responsable y respetuosa en el entorno de trabajo. - Ser puntual y respetar el tiempo establecido de descansos permitidos. - No abandonar la actividad sin motivos debidamente justificados a las personas responsables. - Respetar los procedimientos y normas internas de funcionamiento de la empresa. - Realizar con diligencia e iniciativa las instrucciones recibidas. - Responsabilizarse y organizar con calidad y seguridad el trabajo asignado, asumiendo las normas y procedimientos establecidos. - Coordinar su actividad con la del resto del personal. - Comunicarse y mantener relaciones interpersonales y fluidas y con los miembros de la empresa o institución. - Demostrar profesionalismo. - Cumplir las tareas asignados en orden de

<ul style="list-style-type: none">- Cooperar con los funcionarios responsables de cada departamento y áreas operativas de alojamiento, alimentos y bebidas.		<p>prioridad, con criterios de productividad y eficacia.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ser receptivo a las consideraciones y observaciones que se hagan sobre la actitud y las tareas desarrolladas.
---	--	--

Duración: 160 horas reloj.

**MALLA CURRICULAR**

	ASIGNATURAS	HORAS PEDAGÓGICAS		
		1° año	2° año	3° año
TRONCO COMÚN	Matemática	5	4	3
	Física	3	3	2
	Química	2	3	2
	Biología	2	2	2
	Historia	3	3	2
	Educación para la Ciudadanía	2	2	
	Filosofía	2	2	
	Lengua y Literatura	5	5	2
	Inglés	5	5	3
	Educación Cultural y Artística	2	2	
	Educación Física	2	2	2
	Emprendimiento y Gestión	2	2	2
	Horas pedagógicas semanales	35	35	20
	FORMACIÓN TÉCNICA	MÓDULOS	1° Año	2° Año
Servicios Hoteleros de Alojamiento			2	4
Adquisiciones y Almacenamiento de Materia Prima		2		
Preparaciones Culinarias Básicas		3		
Producción Culinaria			3	9
Servicio de Alimentos y Bebidas			2	4
Panadería y Pastelería		3	3	3
Limpieza y Sanitización		2		
Inglés Técnico Aplicado				3
Formación y Orientación Laboral – FOL				2
Horas pedagógicas semanales		10	10	25
Formación en Centros de Trabajo - FCT				160*
TOTAL HORAS PEDAGÓGICAS SEMANALES		45	45	45

* Se desarrollará de acuerdo con los lineamientos establecidos en la Guía para la implementación del módulo de Formación en Centros de Trabajo, emitido por la Dirección Nacional de Bachillerato.