



Hotelería y Eventos Especiales

Campo de acción de esta especialidad

Pretende facilitar los conocimientos pertinentes y necesarios para que los estudiantes puedan desenvolverse en áreas como: eventos especiales, gestión hotelera y de restaurantes, catering service, principalmente.

En cuanto al área hotelera se pretende que se adquieran las técnicas básicas de chequeo de huéspedes y procedimientos del departamento de recepción y reservaciones, utilizando la computación como herramienta básica; así como tener presente la presentación personal, la salud ocupacional y la calidad del servicio al cliente.

En cuanto a la organización de eventos especiales, del área de servicios al cliente, se pretende la preparación que permita la planificación, organización y realización de eventos corporativos y sociales como parte de la actividad hotelera y programas de entretenimiento al huésped: culturales, deportivos, de esparcimiento.

Mercado laboral

Puestos que desempeñan las personas graduadas en esta especialidad: de colaboración, asistencia y supervisores de departamento.

Fuentes de trabajo: hoteles de diverso tópic, restaurantes, catering service.

Esta especialidad va en auge y responde a la importancia del sector hotelero en constante crecimiento, que se nota con la llegada al país de varias cadenas hoteleras

Características deseables para quien desea estudiar esta especialidad

Ser proactiva, puntual, responsable, capaz de trabajar en equipo y bajo presión, buen manejo de las relaciones interpersonales y buena presentación personal.

Estructura curricular

En el área académica, con los tres años de la Educación Diversificada en un colegio técnico, se concluye con el Bachillerato en Enseñanza Media.

En el área técnica, con 24 horas reloj por semana en cada uno de los 3 años, se obtiene el título de perito, equivalente a técnico medio.

Sub-áreas técnicas	X	XI	XII
Recursos Turísticos	8	-	-
Gestión Turística Empresarial	12	-	-
Inglés para la conversación	4	4	4
Tecnología del Hospedaje	-	12	-
Técnicas de Servicio para Hotel	-	8	-
Gestión Operativa de Hospedaje	-	-	12
Organización de Servicios al Cliente	-	-	8
TOTAL de lecciones	24	24	24

De acuerdo con convenios con el INA llevan algunos cursos certificados.

INA- Oferta Formativa en el Núcleo de Turismo
El INA ofrece programas cuya preparación técnica se efectúa mediante la aprobación de varios módulos, que permiten desempeñar los siguientes puestos o tipos de trabajo:

- Jefe de Recepción **
- Gerente General de Pequeña Empresa de Hospedaje ***
- Gerente de Alojamiento para Pequeñas Empresas ***
- Recepcionista Hotelero **
- Gestor de Turismo Rural **
- Encargado de Mantenimiento de Piscinas *
- Animador Turístico **
- Oficial de Seguridad Turística **
- Encargado de Operaciones en Empresas Hoteleras ***
- Camarera de Hotel *
- Ama de Llaves ***

Se solicita, entre otros requisitos

*II ciclo Educación General Básica

**III Ciclo Educación General Básica

***Bachillerato en Enseñanza Media

Agradecimiento:

- Msc. Lissette Alvarado- Coordinadora Académica CTP de Pacayas
- Msc. Liseth Montero Serrano- Coordinadora con la Empresa CTP de Pacayas
- Máster Marcos Campos- Asesor de Turismo, Dirección de Educación Técnica y Capacidades Emprendedoras del MEP

Turismo Hotelero

La Hotelería es una rama del turismo que brinda el servicio de alojamiento al turista. Las instalaciones hoteleras pueden tener diversas clasificaciones, según el confort y el lugar donde se encuentren y cada una tiene sus propias cualidades. La hotelería es muy importante dentro del mundo turístico, ya que brinda la estadía del turista en el viaje.

Hotelería y Eventos

Prepara al estudiante en las funciones operativas de los diferentes departamentos de un hotel cinco estrellas en el ámbito nacional e internacional y prepara, también, tomando en cuenta las diferentes normas de ética y protocolo mundial para desenvolverse en eventos especiales.

A la vez abre puertas para desenvolverse en un ámbito cada vez más competitivo y futurista, exigiendo día con día una mayor capacidad y calidad de servicio para atender las diferentes culturas que se desplazan de un lugar a otro.

Quien brinde esta especialidad debe tener a disposición una sala eventos especiales, una habitación, una recepción y un restaurante donde los estudiantes pongan en práctica los conocimientos adquiridos en clase.

