

TÉCNICO EN HOTELERÍA

Trabaja en una industria en constante crecimiento



Recepción y atención al cliente



Restaurantes y servicio



Eventos y operaciones

Iniciá tu propósito con el sello UH



▲ PERFIL DE LA CARRERA

Costa Rica se ha destacado por ser un destino turístico por excelencia, después de la Pandemia COVID 19 la industria se ha visto afectada por la falta de personal calificado razón por la cual se considera de suma importancia el poder incorporar al mercado laboral profesionales que puedan cubrir las necesidades del sector, aunado a los nuevos proyectos turísticos que están en puerta en la provincia de Guanacaste y en el resto del país.

El técnico en Hotelería de UH ofrece al estudiante los conocimientos teóricos y prácticos que le brindan la oportunidad de desarrollar competencias, habilidades y destrezas para optimizar las áreas de servicio al cliente en hoteles y restaurantes en posiciones claves como ama de llaves, recepción, reservaciones, organización de eventos y convenciones entre otros.

▲ ¿POR QUÉ ESTUDIAR UN TÉCNICO EN HOTELERÍA EN LA UH?

El Técnico en Hotelería UH, es un programa completo que ofrece la oportunidad de integrar conocimientos teóricos, prácticos y habilidades blandas para laborar en empresas hoteleras en diferentes roles y/o emprender su propio negocio, está dirigido a quienes desean trabajar en la Industria turística y a quienes ya trabajan en actividades relacionadas con la hospitalidad, viajes, eventos, y desean profesionalizar sus competencias mejorando sus oportunidades de desarrollo laboral dentro de la Industria turística complementado su formación académica.

▲ DURACIÓN

12

MESES

-48 semanas-

▲ PERFIL DEL GRADUADO

Los graduados del Técnico en Hotelería UH, podrán considerar puestos de índole operativa en las empresas hoteleras para brindar servicios de calidad en concordancia con la adecuada atención de clientes, manteniendo un comportamiento basado en las pautas que rigen el sector, el escalonamiento jerárquico y las normas de cortesía.

Podrá, supervisar y ejecutar las labores de acondicionamiento de habitaciones; atender adecuadamente a clientes en establecimientos de alimentos y bebidas; organizar y ejecutar actividades logísticas para eventos especiales; realizar inventarios de activos e implementos y los reportes correspondientes.

▲ CAMPO PROFESIONAL

El graduado en el Técnico en Hotelería UH tendrá oportunidades de desempeñarse laboralmente en: Hoteles como Recepcionista, Reservacionista, Salonero. Restaurantes en Hosstes, salonero, capitán de meseros, cocina. Organizador de Eventos.

▲ METODOLOGÍA

Virtual - Módulo de práctica profesional es presencial.

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL TURISMO

- Turismo y tiempo libre
- Historia del Turismo y Turismo Actual
- El Turismo como sistema
- Actividades Turísticas
- Los ODS y los Impactos del turismo
- Evolución turística de Costa Rica
- Producto Turístico costarricense
- Unidades de planeamiento turístico y sus atractivos

MÓDULO 2: TALLER DE SERVICIO DE HOSPEDAJE

- Tipos de habitaciones y tarifas
- Clasificación de Hoteles
- Servicio de Habitaciones
- Organización de la prestación de los servicios de habitaciones
- Técnicas y procesos administrativos aplicados al servicio de habitaciones
- Planificación del espacio en función del equipo del área de habitaciones
- Control e inventarios
- Manejo y supervisión de personal
- Taller de Montaje de habitación
- Políticas del departamento de recepción y reservaciones

MÓDULO 3: TALLER DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Servicio de Alimentos y Bebidas y atención al cliente en restauración
- Realización de tareas antes del servicio Alimentos y Bebidas
- Secuencia y ejecución de operaciones de post servicio según tipo y modalidad
- Montajes de Mesa
- Taller de cata de vinos
- Inventarios y almacenamiento de productos
- Organización en restaurantes y cafeterías
- Mobiliario y equipo
- Organización de una cocina y sus áreas

MÓDULO 4: TALLER DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CONVENCIONES

- Tipos de eventos
- Diseño para la organización de eventos
- Importancia del sector MICE en la industria turística
- Enfoque hotelero y tipos de sedes en Costa Rica
- Etapas para desarrollar un congreso
- Presupuestos y financiamientos
- Fundamentos y teoría del protocolo
- La animación turística
- Equipo y sistemas audiovisuales y multimedia

MÓDULO 5: INFORMÁTICA PARA EL TURISMO

- Elaboración de una reservación
- Lista de reservaciones
- Recuperación de reservaciones
- Estado de reservación
- Práctica de elaboración de reservaciones

MÓDULO 6: PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA

- Introducción empresa receptora
- Labores de pasantía
- Entrega de primer avance de informe
- Labores de pasantía
- Entrega de segundo avance de informe
- Labores de pasantía
- Entrega de informe final de labores
- Exposición de informe

REQUISITOS DE INGRESO

- Noveno año aprobado de educación secundaria (presentar copia).
- Documento de identidad vigente y legible.
- Cualquier otra documentación solicitada por la Universidad para la admisibilidad.

REQUISITOS DE SALIDA

- Aprobación de todos los módulos con nota mínima de 70.
- Estar al día con el pago de las obligaciones financieras con la Universidad.
- Aprobar los requisitos académicos adicionales que la Universidad determine y cancelar los aranceles respectivos.

REQUERIMIENTOS NECESARIOS

- Ofimática.
- Computadora Portátil.
- Conexión a Internet.