

T
380.1459
F16
C2



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR

"PROGRAMAS DE DESARROLLO POST-UNIVERSITARIO
DEL HOTEL-ESCUELA"

TESIS DE GRADO
Previa a la obtención del Título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentada por:

Karina Figuerola Coronel

Raquel Pólit Ávila

Cristina Posligua Viteri



A.F. 133073

GUAYAQUIL-ECUADOR

1999





A Dios, por darnos la fuerza y la sabiduría para culminar esta tesis con éxito.

A la ESPOL por ser el ente impulsador de nuestra carrera.

Al Lcdo. Kleber Loor, Director de Tesis, por su ayuda desinteresada.

A nuestros padres y hermanos por brindarnos su apoyo incondicional

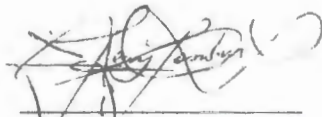
A todos los establecimientos turísticos que nos brindaron las facilidades necesarias y nos abrieron sus puertas amablemente.

Al Sr. Eduardo Robalino por su tiempo y dedicación; y aquellas personas que con pequeños aportes sirvieron de gran ayuda: Lcdo. Manuel Maldonado, José Luis Chancay, Joel Chancay, Maritza Coronel, Hugo Bravo, Sebastián Pólit, Jorge Lewis, Verónica Ávila, Alejandra Gómez.

A todos nuestros amigos que nunca dudaron que lo lograríamos.



*Al Lcdo. Héctor Eguez y
A nuestros padres*



Presidente Tribunal



Director de Tesis



Miembro Principal



Miembro Principal





“La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestos en esta tesis, nos corresponden exclusivamente; y, el patrimonio intelectual de la misma, a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL”.

(Reglamento de Exámenes y Títulos Profesionales de la ESPOL)


Karina Figueroa Coronel


Raquel M. Pólit Ávila


Cristina Posligua Viteri

RESUMEN

La formación de recursos humanos, considerada como el principal factor del desarrollo, hace que el tema de la educación tenga un protagonismo cada vez mayor en la sociedad contemporánea. Se ha demostrado la estrecha vinculación que existe entre el bienestar de los pueblos y sus esfuerzos en materia educativa.

Por ello, ante la necesidad de elevar la calidad de los servicios turísticos y con la finalidad de mejorar la capacidad técnica de los recursos humanos, presentamos alternativas de estudios post-universitarios, que iniciarán la capacitación profesional del personal de hotelería, elemento indispensable de toda estructura turística.

Para el desarrollo de este proyecto, se elaboraron dos diagnósticos:

① La situación actual del Ecuador en lo económico, político, social y turístico; donde se prevee la dificultad para la realización de un proyecto de tal magnitud.

② La demanda laboral para adecuar la oferta de educación turística, cualitativa y cuantitativamente, con el objeto de apoyar la conducción de las actividades en materia turística y contar con una visión más amplia de los problemas que enfrenta el sector.

Sin embargo, existe la preocupación por la eficiencia y la calidad de los servicios de formación, capacitación y actualización para la educación en materia turística; además con la participación del Hotel-Escuela en el Proyecto "Malecón 2000" y el incentivo que representa éste para la inversión nacional y extranjera; así como también la promoción de Guayaquil como centro turístico y el auge de cadenas hoteleras de reconocimiento mundial, serán suficiente motivo para que los programas de desarrollo post-universitario que ofrecemos (cursos, seminarios, maestrías, etc.) logren su objetivo: ser útiles para la sociedad.

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
RESUMEN.....	vi
ÍNDICE GENERAL.....	viii
SIMBOLOGÍA.....	xi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
ÍNDICE DE CUADROS.....	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xv
INTRODUCCIÓN.....	17
I. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN INTERNA DEL ECUADOR.....	20
1.1 Análisis de la Situación Económica.....	20
1.2 Análisis de la Situación Política.....	25
1.3 Análisis de la Situación Social.....	28
1.4 Análisis del Sector Turístico.....	31
II. EXPERIENCIA DE UN HOTEL-ESCUELA EN OTROS PAÍSES.....	36
2.1 Historia.....	36

2.1.1	Los primeros cursos en Cornell.....	37
IV.		
2.2	Metodología.....	40
2.3	Diversidad de Propuestas.....	46
2.3.1	Programas de estudio ofrecidos por otras universidades.....	46
2.4	Demanda.....	53
2.5	Ubicación de Hoteles-Escuela en Latinoamérica.....	57
III.	DEMANDA DE LOS PROGRAMAS POST-UNIVERSITARIOS POR PARTE DEL SECTOR TURÍSTICO EN GUAYAQUIL.....	63
3.1	Definición del Campo de Estudio.....	63
3.2	Diseño de los instrumentos.....	65
3.2.1	Tipos de Instrumentos.....	65
3.2.2	Diseño de la entrevista.....	69
3.3	Selección de la muestra.....	69
3.3.1	Universo.....	70
3.3.2	Marco Muestral.....	70
3.3.3	Muestra.....	71
3.4	Trabajo de Campo.....	73
3.5	Tabulaciones.....	74
3.5.1	Interpretación de los resultados.....	77

IV.	ALTERNATIVAS DE ESTUDIO.....	86
	4.1 Cursos.....	96
	4.2 Seminarios.....	97
	4.3 Diplomados.....	97
	4.4 Maestrías.....	98
	4.5 Doctorados/PhD.....	99
V.	METODOLOGÍA APRENDER-HACIENDO.....	101
	5.1 Innovadores métodos de enseñanza.....	102
	5.2 Experiencia única a nivel educativo.....	104
	CONCLUSIONES.....	108
	RECOMENDACIONES.....	110
	ANEXOS.....	112
	BIBLIOGRAFÍA.....	191

SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

	= Prácticas de Hotel
	= Prácticas de Restaurante
	= Biblioteca Especializada
	= Laboratorio de Idiomas
	= Agencia de Viajes
	= Recepción
	= Equipo de Televisión
	= Equipo de Informática

N/a	No aplicable
N/d	No disponible
A	Año
M	Mes
T	Total
MT	Tiempo Parcial
S	Semestre
ALE	Alemán
AYM	Aymará
CAT	Catalán
ESP	Español
EUS	Euskera
FRA	Francés
ING	Inglés
ITA	Italiano
POR	Portugués
QUE	Quechua

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
1. ¿Enviaría a su personal a capacitarse en el Hotel-Escuela?.....	77
2. ¿Qué clase de capacitación le gustaría que el Hotel-Escuela le brinde a sus empleados?.....	78
3. ¿Cuáles son sus áreas de interés de capacitación?.....	79
4. ¿Usted contrataría personal capacitado en el Hotel-Escuela?.....	80
5. ¿Cómo ve usted el mercado para las personas graduadas en Turismo?.....	81
6. ¿Cómo ve usted el mercado para los post-gradistas en Turismo?.....	82
7. ¿Qué le parece el proyecto del Hotel-Escuela como una entidad?.....	83
8. ¿Consideraría usted al Hotel-Escuela como una competencia?.....	84
9. Organigrama de un Hotel Grande.....	93

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
1. Hoteles-Escuela en Latinoamérica.....	61
2. Empresas Seleccionadas.....	71
3. ¿Enviaría a su personal a capacitarse en el Hotel-Escuela?.....	74
4. ¿Qué clase de capacitación le gustaría que el Hotel-Escuela le brinde a sus empleados?.....	75
5. ¿Cuáles son sus áreas de interés de capacitación?.....	75
6. ¿Usted contrataría personal capacitado en el Hotel-Escuela?.....	75
7. ¿Cómo ve usted el mercado para las personas graduadas en Turismo?.....	76
8. ¿Cómo ve usted el mercado para los post-gradistas en Turismo?..	76
9. ¿Qué le parece el proyecto del Hotel-Escuela como una entidad?..	76
10. ¿Consideraría usted al Hotel-Escuela como una competencia?.....	76

ÍNDICE DE CUADROS

	Pág.
1. Servicios que ofrece un hotel.....	71
2. Trabajo de Campo (Pasos Aplicados).....	74
3. Departamento de Recepción.....	89
4. Departamento de Alimentos y Bebidas.....	90
5. Departamento Administrativo.....	90
6. Departamento de Ama de Llaves.....	90
7. Departamento de Recepción.....	91
8. Departamento de Alimentos y Bebidas.....	91
9. Oficina Administrativa.....	92
10. Camaristas.....	92
11. Funciones básicas de un hotel.....	93
12. Factores que influyen en la organización de un hotel.....	95
13. Oportunidades a través de las prácticas.....	106

15. Organismo
16. Estadística
17. Maletín
18. Índice
19. Comercio

ÍNDICE DE ANEXOS

	Pág.
20. Catastro	
1. Tasa de Interés.....	113
21. Ficha de	
2. Tasa de Variación Anual (PIB).....	114
22. Definición	
3. Inflación Anual.....	115
23. Comercio	
4. Reserva Monetaria Internacional (RMI).....	116
24. Programa	
5. Balanza Comercial.....	117
25. Leyes	
6. Desempleo en cifras.....	118
7. Salario Mínimo Vital y Remuneraciones Complementarias.....	119
8. Principales Rubros de Ingresos de Divisas al Ecuador.....	120
9. Rubros de Ingresos al Ecuador por Año y Ubicación.....	121
10. Inversión de Hoteles en Ecuador.....	122
11. Ingreso de Extranjeros al País.....	123
12. Capacidad de Alojamiento.....	124
13. Ingresos y Egresos por Concepto de Turismo.....	125
14. Balanza Turística.....	126
15. Ingresos y Egresos por Concepto de Turismo.....	127

16. Organización Mundial de Turismo (OMT). Propuestas de Estudios.....	128
17. Malecón 2000.....	156
18. Entrevista Estructurada.....	157
19. Catastro CETUR.....	158
20. Catastro CETUR (Detalle).....	161
21. Ficha de Alternativas de Estudio.....	178
22. Definición y Departamentos de un Hotel.....	179
23. Costos de Construcción de un Hotel.....	182
24. Programa de Cursos Profesionales.....	183
25. Licenciatura y Diplomados.....	189

INTRODUCCIÓN

Los Hoteles-Escuela llevan más de 55 años de trayectoria en el mundo turístico y educativo, donde se combina la enseñanza teórico-práctica y que a través de su filosofía "aprender-haciendo", se forman profesionales con un alto nivel de capacitación y competitividad.

Actualmente la ciudad de Guayaquil se encuentra en un proceso de evolución, cambio y progreso. El Proyecto "Malecón 2000" será el pionero de esta transformación, ya que cambiará la imagen del tradicional malecón en uno de los principales atractivos turísticos de la ciudad, abriendo camino a la inversión extranjera y la apertura de prestigiosos hoteles de las cadenas hoteleras más reconocidas. Será necesario entonces un gran cambio en la actual educación hotelera que demandará profesionales que ocupen niveles gerenciales básicos e intermedios.

El Hotel-Escuela, como proyecto educativo de la ESPOL, tendrá como uno de sus objetivos, la creación de programas de desarrollo post-universitarios en

todas las áreas de la administración hotelera y turística. Gracias a la experiencia de Hoteles-Escuela en Latinoamérica y tomando en cuenta las similitudes culturales y geográficas, logramos elaborar prototipos de programas que se adapten a las necesidades de la demanda.

Este estudio se realizó por medio de entrevistas personales, gracias a la colaboración de cuarenta empresas turísticas y aquellos que ven el proyecto como algo más allá de lo ilusorio.

Los programas no sólo se centran en postgrados sino en cursos y seminarios prácticos que permitirán la excelencia en capacitación a corto plazo, siempre con un título de respaldo o diplomas otorgados por la ESPOL o las compañías instructoras.

CAPÍTULO I

ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN INTERNA DEL ECUADOR

1.1 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ECONÓMICA

El Ecuador se encuentra atravesando una de sus mayores crisis de la historia en los distintos ámbitos. Existe un generalizado desconcierto y no se ve un liderazgo político y económico en el futuro inmediato.

Una de las causas que explican la crisis, es el inadecuado manejo de los recursos del país por un grupo limitado de políticos y grupos sindicalistas. La empresa privada, que es el corazón y motor de cualquier país, se encuentra en serias dificultades, encontrándose entre ellos ciertos sectores en procesos de quiebra y disolución. Las compañías están descapitalizadas, con altos costos en sus materias primas, con un mercado recesivo, en el cual es bastante difícil vender su producción, lo que sumado al alto costo del dinero, expresado en las tasas de interés, dificulta aún más los problemas en la producción (*Anexo # 1*).

El PIB al cuarto semestre de 1998, se situó en 0.1%, lo que significó un crecimiento positivo en la economía en comparación al primer semestre. En los cuatro últimos períodos presidenciales, los porcentajes de la variación anual real indican que la economía tiende a decrecer (*Anexo # 2*).

La economía ecuatoriana, desde que volvió la democracia, se ha caracterizado por tener tasas de inflación con más de dos dígitos, llegando en 1988 a 85,7%. En el gobierno del Arq. Sixto Durán-Ballén se logró estabilizar la situación, alcanzando en 1995 el nivel más bajo de la última década, que fue de 22,8%.

Según las metas macroeconómicas realizadas por el Banco Central del Ecuador la inflación al finalizar 1998 se situó en 43.4%. Esto se debe básicamente a la interacción de varios factores, entre ellos, la pérdida de la producción causada por el fenómeno "El Niño", la caída del precio del petróleo, la elevación del dólar y el gran tamaño del déficit fiscal, que con la reciente elevación del salario mínimo vital (100.000 sucres), provocó que el déficit se incremente a un 7% del PIB.

A inicios de 1999, la estimación de la inflación acumulada en el mes de enero es del 42.3% y no hay indicios que mejorará hasta fines de año, a pesar que las predicciones del régimen planteen una baja para el segundo semestre.

Si el país tiene una elevada tasa de inflación, el costo del dinero seguirá alto por lo que las industrias se verán menos atraídas a invertir en áreas productivas como turismo, agricultura, comercio y en el sector financiero. En efecto, la preocupación que se advierte en estos sectores es cada vez mayor por cuanto el país no cuenta con un desarrollo del sistema económico y no existe una estabilidad económica que garantice la inversión en la producción (Anexo # 3).

En lo que tiene que ver con la Reserva Monetaria Internacional, según informes periódicos emitidos por el Banco Central del Ecuador, en la última década se ha incrementado, pasando de un saldo negativo de \$-175.743 USD miles de dólares en el año de 1988, mejorando notablemente en el Gobierno del Arq. Sixto Durán-Ballén, situándose en los \$1.556.609 miles de dólares, y en 1997 la RMI, alcanzó los \$2.093 millones de dólares. En 1998, la RMI se situó en 1.698 miles de millones de sucres, siendo en el mes de enero de 1999 de 1.474 miles de millones de sucres (Anexo # 4).

La Balanza Comercial es el indicador que muestra la diferencia de las importaciones y las exportaciones en el país. En 1996 se mantuvo prácticamente estable, a excepción del mes de septiembre que alcanzó su máximo nivel de \$182 USD millones de dólares, teniendo luego una recaída

en el mes de octubre a \$82 USD millones de dólares, logrando estabilizarse en los meses posteriores. En 1997, en el mes de enero, esta diferencia se transformó en negativa con \$-9 USD millones de dólares, subiendo después bruscamente a los \$122 USD millones de dólares, decreciendo luego en los siguientes meses, hasta producirse otra caída en el mes de octubre con un saldo negativo de \$-4 USD millones de dólares. En 1998 todos los meses tuvieron saldos negativos a excepción del mes de febrero que tuvo un saldo positivo de 9 USD millones de dólares. En el año que transcurre, el mes de enero ha tenido un saldo negativo de -31 USD millones de dólares y el mes de febrero presenta un saldo positivo de 40 millones de dólares (*Anexo # 5*).

Respecto a:

Una de las variables que más influye en la crisis es el déficit fiscal, que hoy equivale al 7% del PIB. El régimen trata de corregirlo mediante la implementación de nuevos tributos, previendo que al finalizar el año se maneje con un déficit de entre los 3 y 3.5% del PIB.

Por otro lado:

Otro factor es el debilitamiento del sistema bancario. En los últimos doce meses han quebrado más de seis bancos;

El sistema ha mantenido tasas de interés que oscilan entre el 70 y 100% volviéndose casi imposible a acceder a un crédito. Adicionalmente el

Gobierno decretó una incautación de depósitos lo que profundiza la iliquidez. La devaluación de la moneda ha sido de más de 130% en los últimos 14 meses, por lo que las empresas que tenían deudas en dólares, prácticamente han visto evaporarse su patrimonio.

La deuda externa es de más de 13.000 millones de dólares, de este monto el endeudamiento del sector privado llega cerca de los tres mil quinientos millones de dólares. Las empresas que tienen esas deudas las contrajeron a dos mil sucres por dólar y hoy el dólar se sitúa en \$9.500 aproximadamente.

Respecto al desempleo este ha ido en aumento porque en el sector privado esta situación está produciendo una gran cantidad de quiebras en pequeñas y medianas empresas y en otras una estricta reducción de costos.

Las empresas no están creciendo, apenas luchan para sobrevivir, las que pueden hacerlo, mientras que otras desaparecen. Esto, sumado a un clima de conflictividad nacional, una división y fragmentación del país, ha propiciado el debate acerca de la necesidad de un nuevo modelo económico y geopolítico del Ecuador, y es en ese el marco en que tiene que analizarse si es factible o no una inversión, como es el del Hotel-Escuela.

1.2 ANALISIS DE LA SITUACIÓN POLÍTICA

El último período en la historia del Ecuador se ha caracterizado por una serie de eventos políticos que reflejan inestabilidad, que afecta la gobernabilidad. En febrero de 1997 el gobierno de Abg. Abdalá Bucaram fue destituido por el Congreso Nacional, argumentando incapacidad para gobernar, hecho que fue el epílogo de un gobierno marcado por la corrupción y los malos manejos públicos.

La imagen que el país proyectó a nivel internacional no fue nada favorable, y el riesgo país aumentó, profundizando la desconfianza de la inversión extranjera haciendo menos atractiva la participación de accionistas en los distintos segmentos de la producción.

Si bien la presión popular, expresada en las continuas jornadas de protesta en casi todas las ciudades del país, fue el detonante para la salida de Bucaram, los acuerdos y presiones políticas que siguieron demostraron mucha inestabilidad. En menos de una semana el país tuvo tres presidentes, siendo nombrado como Presidente Interino el Dr. Fabián Alarcón por el Congreso Nacional.

La pugna que ha estado presente en el escenario político ha contribuido a la profundización de la crisis global, cuyos aspectos económicos y sociales lo hemos señalado anteriormente, y esto se expresa en la falta de credibilidad de los distintos sectores sociales, que ven pocas esperanzas de que sus condiciones de vida mejoren en el corto plazo.

Los primeros meses de Gobierno del Dr. Jamil Mahuad se caracterizaron por la creciente popularidad obtenida a partir de la firma del acuerdo de paz que solucionó el problema limítrofe con Perú. Esta popularidad fue disminuyendo cuando se aplicaron nuevas medidas económicas que tenían por objeto equilibrar el presupuesto del estado y estabilizar la situación macroeconómica que atravesaba el país. Estas medidas no tenían respaldo popular, como por ejemplo, la eliminación de los subsidios, que para su compensación el Gobierno creó un sistema de Bono Solidario dirigido a las clases pobres del país; la aplicación del Impuesto a la Circulación de Capitales; y el continuo incremento en los precios de los combustibles.

Este tipo de medidas originó una conmoción social, expresado en continuos paros de los distintos sectores sociales del país en especial los sectores productivos de la Costa que están representados por sus cámaras, las cuales se han pronunciado abiertamente en contra de un modelo económico

centralista, que afecta principalmente los intereses de la región más productiva del país.

El actual gobierno considera como principales proyectos: la descentralización del estado, el sistema de división política administrativa; la Reforma Tributaria fiscal y cambiaria; la Reforma Educativa; la modernización y privatizaciones; la lucha anticorrupción, la seguridad social; la salud; vivienda.

Actualmente existe una predisposición del Gobierno a buscar una concertación y acuerdos con los distintos sectores sociales, políticos y productivos del país, con la cual podemos concluir que, pese a los conflictos suscitados en los últimos meses, se vislumbra un futuro promisorio para el país.

1.3 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN SOCIAL

Actualmente nuestro país se encuentra atravesando una situación social alarmante. Se estima que el 63% de los ecuatorianos viven en la pobreza, y de ellos, el 20% en la indigencia. El índice de desempleo aumentó del 9.2% en 1997 a 11.7% en 1998. En las calles de las grandes ciudades los desocupados buscan diversas alternativas con los oficios.

Según analistas, en el plano económico recrudescerán las cifras a corto plazo, lo que refleja que sólo 1 de cada 5 ecuatorianos se encuentra adecuadamente empleado, los demás sufren las consecuencias de no encontrar empleo o hacerlo en condiciones de subempleo, lo que no garantiza, en el mediano y largo plazo, aspiraciones válidas como prestaciones sociales, entre ellas las concernientes a salud, y peor el derecho a una jubilación justa. El desempleo es una de las expresiones más dramáticas del subdesarrollo, problema que se agrava con la crisis y la recesión productiva (Anexo #6).

A nivel nacional, 3'561.578 de ecuatorianos, que corresponde a la PEA, sólo el 37% (1'317.784 hab.) poseen empleo. En Guayaquil específicamente, ésta alcanza el 18.71%, es decir, que de 1'015.391 habitantes, 190.000 no tienen empleo.

Los factores sociales se han agravado en el último período por la existencia de tres factores: el fenómeno "El Niño" (1997-1998), el que se considera como una acción irreparable, especialmente en las zonas agrícolas del Litoral, y fue el principal contribuyente al incremento del desempleo en el año pasado, que provoca migraciones del campo a la ciudad; el exceso de oferta de mano de obra, y la recesión económica por la que transita el país.

En el ámbito de salarios, estos representan apenas 13% del ingreso nacional, cuando antes llegaba al 32%. El salario mínimo se sitúa S/.100.000 mensuales (\$87 USD incluidos beneficios y compensaciones)¹. En este sentido, la canasta familiar, que expresa lo que una familia de cinco miembros necesita para subsistir, pasó de 1'790.000 a 2'300.000 ², lo cual, con un ingreso promedio de S/. 957.167 mensuales, se obtiene un déficit de 1'342.833, que no alcanza ni para lo mas vital y es necesario esperar la siguiente quincena, haciendo más difícil las condiciones de una familia tipo en nuestro país (Anexo # 7).

Se necesita un programa para atraer la inversión, mediante la modernización de la legislación laboral, teniendo como meta la protección a favor de quienes no tienen trabajo, infundir confianza y seguridad en el país para llevar a cabo este programa y reactivar la economía. Esta será solamente posible con un proceso serio de transformaciones que permitan la estabilización económica, el crecimiento y el desarrollo del país. Hay que crear riqueza nacional para redistribuirla, crear empleo productivo para tener condiciones propias para cubrir las necesidades insatisfechas y crecientes de vivienda, educación, y seguridad social.

¹ Al tipo de cambio \$ 9.500 por dólar.

² Fuente: Diario El Universo; 14 de Marzo de 1999.

Respecto a salud, el deterioro de los servicios médicos del Estado es evidente, agregando a ello las continuas paralizaciones por falta de recursos, que afecta sobre todo en los más pobres en la medida que se les niega una atención que, en teoría, debería ser gratuita.

En el Guayas, la labor de la Junta de Beneficencia de Guayaquil es probada y lo ideal sería trasladar, sino todos, algunos centros hospitalarios en comodato a dicha Junta y, desde luego, transferir los recursos que hoy maneja el Estado a dicha administración.

En el campo de la educación, la única forma de obtener un buen nivel, que permita recuperar el tiempo perdido, es avanzar en los procesos de descentralización y participación. Los planes de Gobierno deberán incorporar ideas como la participación comunitaria en la administración de escuelas y colegios, la intensificación de los Centros Educativos Matrices, la delegación a las municipalidades y la incorporación de tecnología como medio de aprendizaje, crecimiento y exposición al mundo. Estas son formas de convertir un problema nacional en una verdadera oportunidad de desarrollo. La única forma de llegar a invertir el 30%, o más, del presupuesto en educación (10% actual), es transfiriendo la conducción, administración, control e inversión a otros actores nacionales.

1.4 ANALISIS DE LA SITUACIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO

La actividad turística en el Ecuador representa el cuarto rubro de ingresos después del petróleo, banano y camarón, productos que compiten en el mercado internacional por su calidad y precio (Anexo # 8 y 9).

Las grandes inversiones en confortables hoteles en Guayaquil y Quito es muestra de que se está marcando un desarrollo y refleja una buena perspectiva para el turismo en nuestro país (Anexo # 10).

El número de visitantes al país aumentó a 524.900 en el año 1997, superando la cifra de los años 1995 y 1996 que fueron 439.500 y 500.000 respectivamente (Anexo # 11).

Este aumento de aproximadamente 25.000 turistas, muestra una tendencia creciente del turismo; que a nivel mundial ya no se inclina por los puntos atestados de visitantes o los landmark, ya que actualmente mientras más diferente y misterioso sea el país la estadía será mejor.

Sin embargo, uno de los factores que ahuyenta al turista es la falta de preparación del personal que los atiende; mientras más educación y mejor atención haya, el turista se sentirá más cómodo en el país que visita.

Este ejemplo lo han tomado países como México (Cancún), Costa Rica, Bolivia, República Dominicana, y otros, que dejaron de explotar de manera excesiva sus recursos naturales, y se preocuparon por dar al turismo mucha más importancia, ocupando de esta manera el primer lugar en la generación de divisas.

La preocupación de sus gobiernos no solo se basó en invertir en la infraestructura y superestructura, también se preocupó por la preparación de los personajes involucrados en el turismo logrando tener así profesionales clase "A".

Hoy en día, el Ecuador se le conoce como un destino turístico, el cual ofrece diversidad de climas, haciendo así mucho más atractiva la visita del turista extranjero, añadiendo la ventaja de que la capacidad de alojamiento está aumentando progresivamente (Anexo # 12).

El turismo no sólo genera divisas, también genera el trabajo, mano de obra, servicios. El Ecuador es una fuente de riquezas para todos los ciudadanos, porque desde el momento que ingresa un viajero, se beneficia el maletero, el lustrabotas, el taxista, el mesero, en fin todos los sectores de la sociedad,

incluida la banca, la industria y el comercio. En otras palabras, el turismo acelera la economía de un país (Anexo # 13, 14 y 15).

Por estas razones es conveniente revisar los principales gastos y sus respectivos porcentajes que los turistas realizan cuando visitan el país:

- ♦ Alojamiento 40%
- ♦ A. & B 32%
- ♦ Souvenirs 10%
- ♦ Transporte 8%

Si bien la naturaleza nos ha equipado con contundentes argumentos para satisfacer cualquier segmento, la forma de competir en un mercado exigente nos obliga a preguntarnos principalmente ¿A quiénes vamos a vender?, ¿Qué quieren nuestros clientes?, ¿Qué servicios exigirán?, ¿Qué demandas podremos satisfacer?, ¿Cuáles no? y ¿Por qué?.

Ello supone estar preparados para agregar valor, que no es otra cosa que calidad en la atención a precios competitivos. Debemos entender y definir claramente ¿Qué es lo que nuestros compradores buscan? ¿Con quiénes estamos compitiendo? ¿Qué mercado nos producirá resultados satisfactorios a corto, mediano y largo plazo?

Hay que crear una estrategia para acelerar el crecimiento turístico sin tener que perjudicar nuestro entorno natural, pues este es nuestro mayor tesoro y orgullo nacional.

CAPÍTULO II

EXPERIENCIA DE UN HOTEL-ESCUELA EN OTROS PAÍSES

2.1 HISTORIA

Hasta la década de los veinte, la educación para directores de hotel se conseguía principalmente mediante la experiencia. La mayoría de los directores, al igual que los directivos de otras industrias de aquella época, no podían disfrutar de las ventajas de una formación universitaria. La *American Hotel Association* fue la encargada de diseñar un programa de administración a nivel de escuela superior.

En 1917 Frank Dudley, que fue presidente de la *American Hotel Association* cuando ésta se convirtió en una asociación a nivel nacional, era presidente de la *United Hotel Corporation*, una empresa que se dedicaba a construir hoteles en ciudades. J. Leslie Kincaid, presidente del consejo del *American Hotel Corporation*, estaba interesado en la construcción de hoteles en núcleos de población de pequeño tamaño.

Conforme sus respectivos hoteles aumentaron en número ambos se dieron cuenta de la falta de directores con buena formación y de adecuados jefes de departamento.

Los maitres y los chefs procedían hasta entonces de Suiza y Francia, pero la demanda era mayor que la oferta. Los directores de hotel, formados según la tradición europea, no podían comprender la hostelería comercial y familiar americana. Dudley, presidente de la AHMA, contrató a Lucius Boomer, presidente del *Waldorf-Astoria*, para presidir un comité de educación que llevase a cabo un estudio de las necesidades educacionales.

2.1.1 LOS PRIMEROS CURSOS EN CORNELL

Una de las recomendaciones del comité fue la de crear la *School of Hotel Management* en la *Cornell University*, en Ithaca, estado de Nueva York. Howard B. Meek, que había impartido un curso sobre dirección de centros turísticos en la *Boston University* en 1918, fue contratado para dirigir dicha escuela en 1922. Sin embargo, no se materializó el apoyo económico por parte de los miembros de AHMA. Entonces Ellsworth Statler¹ ofreció pagar setenta



LECTUR - BIBLIOTECA

¹ Ellsworth Statler (1863-1928). Es considerado como uno de los hoteleros más destacados de todos los tiempos.

mil dólares de la asociación si los otros miembros pagaban los treinta mil dólares restantes.

Statler, que no era partidario de la formación universitaria de los directores de hotel, visitó Cornell en 1925 como favor personal a un viejo amigo. En una de las clases durante el primer día de su visita se le pidió que dirigiera unas palabras y dejó caer la siguiente bomba *"Chicos, aquí estáis perdiendo vuestro tiempo. No es necesario que aprendáis todas estas tonterías para ser hoteleros. Cuando yo tengo un problema de ingeniería, contrato a un ingeniero. Desconozco totalmente las malditas unidades termales del sistema británico y no veo razón para que vosotros las aprendáis". "Volved a casa y buscad trabajo"*².

Durante el segundo día de su estancia allí Statler había cambiado de opinión y durante un banquete de clausura en conmemoración de los dos días del Hotel Ezra Cornell, se le pidió que hablara de nuevo. Su segundo discurso fue tan desconcertante como el primero: *"Me he convertido. Meek, tendrás de mí lo que quieras"*. Estas palabras fueron proféticas. En su testamento dejó diez mil acciones de su fortuna (de 10 dólares cada una) para crear la *Statler Foundation*.

² Floyd Miller. Statler, America's Extraordinary Hotelman (Ithaca, N.Y.: The Statler Foundation).

1975 la *Cornell Hotel School* había recibido más de diez millones de dólares para la construcción de los locales, salarios, proyectos de investigación y becas. De entonces la fundación ha aportado varios millones más.

Cornell Hotel School, bajo la dirección del profesor Meek y posteriormente Robert Beck, se convirtió en la escuela de hostelería más conocida. El *Statler Hall*, finalizado en 1950, señaló el camino para las posteriores instituciones de formación hotelera. Con el patrocinio de la *Statler Foundation* pusieron en marcha a principios de la década de los sesenta, varios proyectos de investigación en Cornell.

Varias universidades se sumaron al campo de la formación hotelera con diversos grados de entusiasmo y perseverancia. En 1928 la *Michigan State University* inició un programa de hostelería bajo la dirección de Bernard "Bunny" Proulx. Posteriormente fue dirigida por personajes tan conocidos como Leslie Scott y Donald Greenaway.

El grado de M.S. y de Ph.D. eran otorgados por Cornell desde 1927, pero sólo podían optar a ellos los que hubiesen finalizado el programa de pregrado en dicha escuela. Un activo programa de *Master of Business Administration* centrado en hostelería y restauración se ofrecía en la *Michigan State* en 1962. A

ales de la década de los treinta también iniciaron programas de hostelería *University of Massachusetts*, la *Pennsylvania State University*, la *University of New Hampshire* y la *Washington State University*. Después de la Segunda Guerra Mundial también iniciaron programas similares la *Florida State University* y la *Denver University*.

2.2 METODOLOGÍA

✓ El propósito principal del Hotel-Escuela de la ESPOL será la capacitación teórico-práctica de los estudiantes que incursionan en la hotelería para que se desenvuelvan en las diferentes áreas de trabajo que existen en este reciente y creciente negocio en nuestro país.

✓ Mediante esta preparación no sólo se espera abarcar el campo hotelero, sino también ofrecer un nivel cultural que permita a los egresados de esta institución, tomar su lugar en una sociedad competitiva y productiva como la nuestra, por lo tanto las habilidades y destrezas del estudiante del Hotel-Escuela deberán cubrir una amplia gama de disciplinas propias de la carrera como Economía, Contabilidad, Idiomas, Matemáticas, Evaluación de Proyectos, Talleres, entre otras.

finales de la década de los treinta también iniciaron programas de hostelería la *University of Massachusetts*, la *Pennsylvania State University*, la *University of New Hampshire* y la *Washington State University*. Después de la Segunda Guerra Mundial también iniciaron programas similares la *Florida State University* y la *Denver University*.

2.2 METODOLOGÍA

✓ El propósito principal del Hotel-Escuela de la ESPOL será la capacitación teórico-práctica de los estudiantes que incursionan en la hotelería para que se desenvuelvan en las diferentes áreas de trabajo que existen en este reciente y creciente negocio en nuestro país.

✓ Mediante esta preparación no sólo se espera abarcar el campo hotelero, sino también ofrecer un nivel cultural que permita a los egresados de esta institución, tomar su lugar en una sociedad competitiva y productiva como la nuestra, por lo tanto las habilidades y destrezas del estudiante del Hotel-Escuela deberán cubrir una amplia gama de disciplinas propias de la carrera como Economía, Contabilidad, Idiomas, Matemáticas, Evaluación de Proyectos, Talleres, entre otras.

✓ El Hotel-Escuela no se podrá conformar con un simple entrenamiento, tendrá que preparar a los estudiantes para buscar e implantar soluciones a los posibles problemas que se presenten en el amplio mundo de la administración hotelera, además de despertar en ellos el deseo y la necesidad de conocer cada día más, por medio de la constante investigación en sus bibliotecas. Deberá de ser un campo de aprendizaje constante en donde se imparta la filosofía de *Aprender-Haciendo*. Este proyecto deberá de ser además un centro de capacitación que se convertirá en parte de la estructura hotelera de la ciudad de Guayaquil, lo que ayudará al desarrollo y fomento del turismo nacional y receptivo.

✓ A más de su tarea formadora, el Hotel-Escuela, deberá ubicarse en el mercado y captar la mayor parte de cliente posibles mediante la innovación y constante mejoramiento de los servicios para convertirse en el mayor centro de capacitación técnica en el área hotelera del país y establecer las nuevas formas de administración de la hospitalidad en el nuevo siglo.

✓ Su misión será capacitar a sus estudiantes en cada uno de los aspectos integrantes del sector turístico, además de crear un centro de investigación que recoja todas las inquietudes del sector hotelero y que pueda emitir sus propias y acertadas soluciones.

✓ Se deberá crear la primera escuela de post-gradistas en administración hotelera con un título que sea reconocido a nivel mundial, facilitando los problemas económicos por los cuáles muchos de nuestros estudiantes nunca podrán obtener un título superior a una Licenciatura.

✓ Creará la escuela de preparación para profesionales de administración de restaurantes, especialistas de cocina, chefs profesionales, administrador profesional de la distribución de cuartos o sistema de reservas, etc.

✓ El sistema de enseñanza en el Hotel-Escuela de la ESPOL será una combinación de clases interactivas y participativas, metodología de casos, aplicación práctica de contenidos, investigación y una constante relación entre profesores y estudiantes.

✓ Estará el plantel docente con profesionales formados académicamente a nivel de pregrado y postgrado en las más reconocidas universidades nacionales y extranjeras.

✓ Deberá contar con experiencia empresarial e institucional, de variadas industrias, empresas y organismos públicos nacionales e internacionales.

✓ La ESPOL cree que hay metas tan importantes como formar profesionales dispuestos para enfrentar los retos del nuevo siglo, otorgándoles la capacidad de analizar las diferentes funciones de una empresa, diagnosticar el entorno y tener la habilidad de proponer estrategias que aportan éxito en el desarrollo de las organizaciones.

✓ Los Laboratorios de Computación deberán estar perfectamente acondicionados para apoyar el desarrollo de las materias prácticas, además, por la cantidad y calidad de los equipos, el alumno puede usufructuar libremente y tener acceso al fascinante mundo de la supercarretera de información (Internet).

✓ Las carreras contarán con simuladores que permitirán a los estudiantes experimentar planificando, tomando decisiones, explorando posibilidades sin incurrir en riesgos más que las simulaciones.

✓ Existen convenios con Universidades e instituciones de otros países, con el objetivo de brindar a los estudiantes la oportunidad de completar su desarrollo, enriquecer su cultura, adquirir nuevas relaciones o consolidar su madurez a través de estudios en el exterior.

✓ A través de convenios entre la Universidad y las empresas de todos los sectores; industrial, comercial, de servicios bancarios y financieros y otros del país, los estudiantes podrán enriquecer su formación teórica-práctica.

La ESPOL es una institución docente superior y autónoma que imparte y promueve la enseñanza universitaria, mediante la docencia superior y la investigación científica y tecnológica, cooperando con la sociedad ecuatoriana con la formación de los necesarios y suficientes recursos humanos altamente calificados, requeridos por el desarrollo social, cultural y económico del país.

Se provee educación a nivel superior e intermedio, educación continua y a distancia con programas de pregrado, postgrado y educación ejecutiva sustentados en la calidad e internacionalización que apuntan a la alta competitividad, tanto para el mercado local como para el internacional, mediante un ambiente que fomenta la disciplina en el estudiante, su espíritu indagativo y de valores que lo habilitan para actuar con idoneidad moral e intelectual en su profesión y en la vida pública.

La ESPOL lleva 41 años cumpliendo un compromiso con la juventud, en los que con esfuerzos sostenidos y permanente apertura a los cambios se ha constituido en la Primera Universidad Pública del Ecuador. Hoy es la

Universidad reconocida como la primera en nuestro país, por la actualización permanente de sus modalidades y métodos, la búsqueda de la excelencia académica mediante la participación de destacados profesores ecuatorianos y extranjeros provenientes de prestigiosas universidades del mundo, la construcción y adecuación de la infraestructura y la incorporación de los avances tecnológicos.

Desde el año 1958, la ESPOL, está formando profesionales del más alto nivel para desenvolverse en un medio competitivo, global y dinámico. Desde sus inicios, se han aceptado los desafíos de una creciente internacionalización, llevándola a entregar educación e información de la más alta calidad comparable con las mejores universidades extranjeras.

Por esta razón, sus graduados están preparados para interactuar en igualdad de condiciones con sus pares en otras regiones del mundo. Las carreras que se ofrecen representan una alternativa de desarrollo y actualización indispensable para que el futuro profesional logre un óptimo desempeño en el ámbito laboral.

El turismo es un fenómeno importante en el mundo actual, no solo en los países más industrializados, sino también en las sociedades en vías de

Desarrollo, que se ha convertido en una de las actividades económicas de mayor volumen de operación y de crecimiento constante. Las características de los diferentes países en cuanto a su clima, riqueza de sus recursos naturales, su gente, las condiciones socio-políticas y el profesionalismo alcanzado en el campo turístico, se han convertido en la herramienta más importante de tal actividad para presentar al país como un destino importante, con grandes posibilidades de desarrollo en cuanto a la afluencia de visitantes y de toda la industria turística.

Uno de los factores que al momento demanda el crecimiento de esas actividades es la formación de personal suficientemente calificado y especializado.

2.3 DIVERSIDAD DE PROPUESTAS

2.3.1 PROGRAMAS DE ESTUDIO OFRECIDOS POR OTRAS UNIVERSIDADES

Existe toda una gama de carreras y especialidades que se ofertan en los centros de educación superior y Hoteles-Escuelas. En fechas más recientes se han iniciado programas en la Universidad de Hawai y en la Universidad de Las Vegas, en Nevada. En Gran Bretaña la Universidad de Strathclyde en

Glasgow y la Universidad de Surrey en Guildford han iniciado sus programas de cuatro años de duración sobre administración hotelera.

Un directorio en programas de grado medio de hostelería, restauración y administración de instituciones de Estados Unidos, publicado en 1982, contenía setenta y cinco instituciones que ofrecían dichos programas³.

Más de trescientos institutos ofrecen programas en administración de hostelería y alimentación, dos de los más importantes son el *City College* de San Francisco y la *Paul Smith College* de Nueva York.

Como una nueva disciplina, la administración hotelera sólo ha recibido apoyo de forma esporádica de los administradores de escuelas y universidades. La mayoría de los programas tienen un número de miembros docentes insuficientes y un deficiente apoyo financiero. Algunas universidades han iniciado programas tan sólo de forma provisional.

El programa de seis cursos que la mayoría de las escuelas de formación imparte son:

³ National Restaurant Association.

- Preparación y servicio de alimentos
- Ingeniería hotelera
- Contabilidad
- Administración
- Marketing
- Legislación comercial

Esto además de las asignaturas universitarias comunes como son ciencias, humanidades, matemáticas e inglés y en fechas más recientes se han introducido cursos sobre proceso de datos.

La administración de hoteles y restaurantes es una disciplina ecléctica basada a su vez en muchas disciplinas, principalmente en economía, nutrición, psicología, marketing, ingeniería, seguros, gestión inmobiliaria, legislación, contabilidad, estadística y proceso de datos.

La estrecha relación con la mayor parte de los requisitos necesarios para el campo de la administración hotelera y restauración, dada su similitud con el de la administración general, puede ampliarse a otros campos. Un claro ejemplo de esta transferibilidad de la administración hotelera a otro campo se vio en Edward Carlson, quien se inició en la hostelería, posteriormente fue

presidente de la *Wester International Hotels*, y más tarde presidente de la *United Airlines*, de la cual la *Western International* (actualmente llamada *Westin*) es subsidiaria. El señor Carlson tuvo una destacada labor de administración en ambos cargos presidenciales.

Observando con detenimiento el programa que ofrece la mayoría de las universidades de Estados Unidos se aprecia que pueden ser divididos en tres partes: dos años de formación general, un año dedicado a asignaturas específicas sobre hoteles y restaurantes; y la tercera, prácticas en el mundo laboral.

Fueron necesarios casi cincuenta años para que la administración universitaria y el propia rama de la hostelería reconocieran la dirección de hoteles como una disciplina aparte, lo suficientemente amplia y complicada para dedicarle una formación pre y posgraduada.

En 1969 se concedieron cerca de setecientos títulos a estudiantes que habían finalizado los cuatro años de formación y fueron otorgados unos treinta y cinco grados de licenciado. Estas cifras han aumentado desde entonces.

Sin embargo, el que ocupó el liderazgo fue el Hotel-Escuela de la Haya, fundado en 1929. Desde aquel entonces fue la empresa hotelera que puso más énfasis, dedicación e importancia al área de banquetes. Esta escuela siempre tuvo una visión más allá que cualquier otra ya que para ellos el entrenamiento vocacional, es simplemente uno de sus puntos, ellos preparan a sus estudiantes para cualquier complejidad de la Administración Hotelera.

Dentro del hotel de la escuela, los estudiantes aprenden y se preparan para todas las habilidades prácticas del negocio de los hoteles, ya que cuenta con todas las facilidades para los estudiantes; cuenta con cocinas, restaurantes, departamento de ama de llaves, recepción, además del obligatorio entrenamiento de computación, idiomas, técnicas de administración, entre otros, además del prestigio con el que cuenta el hotel como un curriculum internacional en lengua inglesa para los estudiantes extranjeros.

En Suiza, encontramos el Instituto de Administración Hotelera, localizado en Lucerna, este lugar es muy visitado durante el invierno y el verano; cuenta con un teleférico mediante el cual se transportan a los turistas a la montaña Rigi. Este Instituto ofrece el "Diploma Suizo del Hotel-Escuela", que significa una garantía de empleo en cualquier lugar del mundo, los cursos son dictados en módulos y el Diploma en Operación Hotelera se le entrega a los

estudiantes que hayan aprobado los primeros dos módulos, el Diploma en Administración de Hoteles y Turismo sólo lo obtendrán los estudiantes que hayan cumplido el programa de estudios completo de tres años.

En Australia, para ser exactos en Camberra, también encontramos el Australian International Hotel School (AIHS), el cual es un afiliado a la Escuela de Administración Hotelera de la Cornell University en Ithaca, New York, lo que proporciona muchas ventajas, por ser la Universidad de Cornell un líder mundial en el campo hotelero.

Entre las más destacadas ventajas que se le ofrece a los estudiantes es un excelente curso de administración de negocios hoteleros, acceso a una de las bibliotecas líderes en hotelería en el mundo y la grandiosa oportunidad de estudiar por un semestre en la universidad de Cornell.

El Hotel Kurrajong, es el encargado de manejar esta institución, construido en 1927 para acomodar su cuerpo administrativo y parlamentarios, su fachada ha tenido algunos cambios y actualmente su reconstrucción es un ejemplo del período "arte deco".

El Australian International Hotel School ofrece un Bachillerato en Administración Hotelera, y es la única institución a nivel universitario en la región Asia-Pacífico que opera su propio hotel comercial y restaurante, entre sus méritos más importantes se encuentra la premiación que obtuvo por la "Mejor Acomodación de Hotel", otorgado por la asociación de Hoteles Australianos en 1996.

Otro instituto con las mismas características es el Hotel-Escuela Escocés, localizado en el edificio Curran del Campus John Anderson de la Universidad de Strathelyde, fundado en 1944, así mismo este hotel-escuela cuenta con una gran reputación internacional, y atrae a estudiantes del Caribe, medio este, lejano oeste, África y Reino Unido.

Su dedicación a los estudiantes, forma graduados que ocuparán posiciones altas en empresas dedicadas a la Hotelería y el Turismo, tanto en Escocia como a nivel mundial, ya que muchas empresas y organizaciones turísticas demandan de sus estudiantes.

En la región de las Canarias la educación para la Administración Hotelera ha sido de gran importancia desde hace muchos años atrás, por esta razón se ha creado una Asociación que reúne a varios institutos que ofrecen la cátedra de

administración de hoteles denominada HECANSA (Hoteles-Escuelas de las Canarias), sociedad formada por el gobierno de las Canarias y los empresarios del sector turístico de las Islas Canarias.

Entre los centros de capacitación hotelera pertenecientes a esta organización se encuentran los Hoteles-Escuela Santa Brígida y Santa Cruz, que bajo el lema "Aprender-Haciendo" y durante tres años y medio forman a los alumnos en todas las áreas que requiere conocer un Administrador Hotelero.

En España, existe el Hotel-Escuela de la Comunidad de Madrid que ofrece el título de Técnico Superior y Técnico medio en Hotelería y Restauración (Anexo # 16).

2.4 DEMANDA

Ante la necesidad de elevar la calidad de los servicios turísticos y con la finalidad de mejorar la capacidad técnica de los Recursos Humanos, a este respecto, nuestra investigación se centró en las características cualitativas y cuantitativas de la oferta y la demanda de los Recursos Humanos y el diseño de perfiles ocupacionales.

Nuestro estudio se enfocó en la revisión de programas de estudio (cursos, maestrías, seminarios, etc.) e instructivos que permitirán mejorar y actualizar la educación y capacitación turística.

El resultado de otra serie de estudios permitió fundamentalmente una propuesta de estrategia, para solucionar la problemática que enfrenta el sector en cuanto a materia de capacitación.

Es por ello que urge la creación de un establecimiento para la enseñanza teórica-práctica de la especialidad, un Hotel-Escuela que iniciará la capacitación profesional del personal de hotelería, elemento indispensable de toda estructura turística.

Es necesario intercambiar información y criterios de análisis, así como plantear acciones específicas para el desarrollo de programas coordinados por la ESPOL, para que su instrumentación, realización y evaluación sean congruentes y homogéneas para satisfacer los intereses y necesidades nacionales que en materia educativa demanda el sector.

Para ello hay que:

- Elevar la eficiencia y la calidad de formación, capacitación y actualización para la educación en materia turística.
- Elaborar un diagnóstico de la demanda de empleo, para adecuar la oferta de educación en la materia, cualitativa y cuantitativa, así como su distribución regional.
- Definir los perfiles ocupacionales para que se establezcan los lineamientos educativos que orienten los planes y programas de estudio.
- Diseñar un programa de superación de RRIII que comprenda la organización de cursos, seminarios y prácticas, tanto para el personal docente (o de instituciones de enseñanza turística) como para prestación de servicios, en las modalidades de formación, actualización y especialización.
- Mejorar los niveles de capacitación y adiestramiento de los trabajadores que se desempeñan en el sector turístico.

- Desarrollar actividades y actualización del personal directivo de instituciones públicas, privadas y sociales de índole turística.
- Incorporar centros de enseñanza turística.
- Incentivación para la elaboración de textos y material didáctico especializado en el área turística.

La realización de estos puntos busca perfeccionar la educación turística, desde su fundamento hasta sus últimos fines, con base en la realidad actual y sus necesidades, así como materializar de forma clara los puntos establecidos, para que esta primera etapa sirva de plataforma a posteriores programas.

Este programa tiene como objeto coadyuvar a la capacitación del personal que presta servicios en las empresas turísticas, fundamentalmente en los niveles básicos e intermedios para elevar la productividad, eficiencia y calidad de los servicios en las medianas y pequeñas empresas.

Los programas se formularon con base a un sistema modular de capacitación que permitirá atender de forma regional las zonas en las que se ha detectado baja productividad, debido a la falta de programas de capacitación.

El diagnóstico de la oferta educativa con respecto a la demanda laboral, aportarán los criterios de carácter objetivo para el desarrollo de capacitación y educación adecuados.

2.5 UBICACIÓN DE HOTELES-ESCUELA EN LATINOAMÉRICA

Actualmente la demanda de servicios turísticos en Latinoamérica ha crecido enormemente, es por esta razón que se han creado y desarrollado centros de capacitación hotelera para cubrir las diversas áreas y demandas de esta actividad, por cuanto los hoteles-escuela se han convertido en la alternativa para lograr este objetivo.

Así podríamos citar el Hotel-Escuela de Nimajay Antigua ubicado en Guatemala, el mismo que actualmente es una de las mejores alternativas de estudio en Centroamérica para la educación hotelera. Gracias a esta institución los principales establecimientos hoteleros de esta región de América cuentan con una excelente mano de obra capacitada, ya sea para ocupar puestos gerenciales o mandos medios.

De igual forma en Cuba encontramos el Hotel-Escuela Sevilla el mismo que ofrece un título de nivel medio de Tecnología en Administración Hotelera y Postgrados en Hotelería. El hotel cuenta con una decoración colonial, este ha

pasado por una restauración y reapertura en el año 1993, pertenece a la Cadena Hotelera Gran Caribe, la misma que posee hoteles alrededor de todo el entorno del archipiélago cubano.

En Sur América encontramos en Colombia el Hotel-Escuela del SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje), el cual lleva ya algunos años trabajando para formar destacados profesionales hoteleros; en cuanto a títulos, el hotel-escuela ofrece dos: Técnico Hotelero y Tecnólogo en Administración Hotelera. El mayor mercado que posee este hotel proviene del turismo cautivo nacional.

En Brasil encontramos el Centro de Educación en Turismo y Hotelería, como una unidad especializada del SENAC de São Paulo, que ofrece gran diversidad de programas a nivel superior, postgrados y programas de educación continua así como cursos técnicos y seminarios nacionales e internacionales. Este centro de educación cuenta además con otras unidades educacionales de apoyo en las ciudades de Aguas de San Pedro y Campos del Jordán, estos se encuentran aproximadamente a unos doscientos Km. de la ciudad de São Paulo.

El centro educativo de Turismo y Hotelería tiene en estas ciudades hoteles-escuela que ofrecen instalaciones especiales para el soporte técnico de la enseñanza teórica impartida a sus estudiantes. Mantiene intercambios y convenios con instituciones internacionales como el CHRIE (Council on Hotel-Restaurant and Institutional Education con sede en Washington, D.C.), la Universidad de Cornell, el Hocking College y el Instituto Culinario de América.

El Hotel-Escuela INAT, ha sido creado con la finalidad de ofrecer a los estudiantes la oportunidad de recibir una enseñanza altamente especializada, en el campo de la hotelería y el turismo, en las instalaciones de su propio Hotel-Escuela, ubicado ahora en la ciudad de Lima, dedicado al estudio profesional con carácter teórico-práctico que promete a sus estudiantes triunfo y manejo total del mundo turístico.

La carrera de Turismo de la U.I.A. (Universidad Internacional de las Américas de Costa Rica) responde a estas necesidades de especialización al presentar un programa con una sólida y amplia formación por un lado, y por otro, una diversificación necesaria para que desde los niveles básicos del bachillerato, el profesional se capacite adecuadamente dentro de la rama de la actividad en que desea desempeñarse.

La U.I.A. ha preparado una serie de laboratorios que permiten a los estudiantes de Turismo poner en práctica los conocimientos adquiridos en el desarrollo teórico-práctico de las clases. Dentro de estos laboratorios citamos por ejemplo el de Hotelería que permite simular las condiciones de un Hotel, el manejo del alojamiento, las condiciones del servicio y demás factores que contribuyen al conocimiento de la actividad. También existe el laboratorio de agencias de viajes, el cual permite al estudiante la oportunidad de simular el proceso de atención de una reservación aérea, del establecimiento de un itinerario de viajes, incluyendo alojamiento y alquiler de vehículos.

El laboratorio de Gastronomía es otro de los elementos que enriquecen a la práctica de los estudiantes. Este salón incluye todos los elementos necesarios que se manejan en un restaurante, con prácticas reales de atención a comensales.

TABLA No. 1

HOTELES-ESCUELA EN LATINOAMÉRICA

PAÍS	NOMBRE	TÍTULO	DURACIÓN
Brasil	Hotel-Escuela SENAC-SP	Tecnología en Turismo	2 años
		Bachillerato en Hotelería	4 años
		Tecnólogo en Gastronomía	2 años
		Estudios de Postgrados	
Colombia	Hotel-Escuela del Sena	Técnico Hotelero	2 ½ años
		Tecnólogo en Administración	3 años
Cuba	Hotel-Escuela Sevilla	Tecnólogo en Administración Hotelera	2 ½ años
		Postgrados	
Ecuador	Hostería-Escuela Villa San Juan	Tecnologías y Licenciaturas	2-4 años
	Hotel-Escuela Ibarra	Tecnologías y Licenciaturas	2-5 años
Guatemala	Hotel-Escuela Nimajay Antigua	Técnico en Administración Hotelera	3 años
Honduras	Hotel-Escuela San Pedro Sula	Técnico Hotelero	2 ½ años
		Tecnólogo en Administración	3 años
México	Hotel-Escuela de la Paz	Tecnólogo en Administración Hotelera	2 ½ años
		Postgrados	
Nicaragua	Hotel-Escuela Villa del Mar	Técnico en Administración Hotelera	3 años
Perú	INAT	Diplomados	2 años

CAPÍTULO III

DEMANDA DE LOS PROGRAMAS POST-UNIVERSITARIOS POR PARTE DEL SECTOR TURÍSTICO EN GUAYAQUIL

3.1 DEFINICIÓN DEL CAMPO DE ESTUDIO

Guayaquil, con casi dos millones de habitantes se constituye en la ciudad más poblada del Ecuador. Es el principal puerto comercial y la capital económica, exportadora, bancaria, y financiera del país. Esta realidad, desde el punto de vista de nuestro análisis, significa un intenso tráfico de ejecutivos, funcionarios, comerciantes técnicos y profesionales que requieren alojamiento y servicios de calidad.

Guayaquil carece de un centro de capacitación y formación para hoteles y restaurantes, lo que evidencia ante la presente y futura demanda de prestación de servicios, que no se corresponde a la inversión en infraestructura de los hoteles y restaurantes existentes y en construcción, ni a

los estándares exigidos y requeridos a nivel internacional para las categorías de hoteles.

El Hotel-Escuela se orienta a un mercado de turistas extranjeros y nacionales que acuden a la ciudad para realizar actividades comerciales, de negocios, culturales, o de recreación, dadas las características dinámicas propias de la urbe y de las cercanías de ésta a las playas.

La ciudad de Guayaquil cada día prospera más para beneficio de los ecuatorianos y de quienes la visiten, y este crecimiento, producto de una serie de proyectos emprendidos por el Municipio de Guayaquil y la empresa privada, transformarán nuestra urbe en los próximos años.

El Hotel-Escuela será edificado en la ciudad de Guayaquil dentro del majestuoso proyecto turístico "Malecón 2000" (Anexo # 17). Esta obra, situada en el centro comercial de la ciudad, será un atractivo para las diferentes empresas turísticas como son los hoteles, restaurantes, agencias de viajes, operadores, rentadoras de autos, entre otras; clientes potenciales de un centro de formación teórica-práctica, sector del cual es importante extraer información, para determinar ¿Qué tipo de profesionales debe formarse en

este centro?, ¿Qué tipo de carrera deben ofertarse?, es decir, desarrollar un estudio de mercado básico entre las empresas antes mencionadas.

El presente estudio se realizó en la ciudad de Guayaquil, en las empresas del sector turístico, dadas las siguientes razones:

- Es la ciudad donde se va a realizar el Proyecto del Hotel-Escuela.
- Es una ciudad de gran potencial turístico.
- La limitación de tiempo y recursos en la ejecución de nuestra tesis.

3.2 DISEÑO DE LOS INSTRUMENTOS

3.2.1 TIPOS DE INSTRUMENTOS

Los métodos más comunes para la recolección de datos e información son:

- A. Encuestas
- B. Entrevistas (personales y a distancia)
- C. Cuestionarios auto-aplicados
- D. Observación Directa
- E. Grupo Focal

A. ENCUESTAS

Método que se utiliza para conocer el estado de opinión sobre un determinado tema y que consiste en realizar una serie de preguntas a una población o una muestra representativa de la misma, en la que por medio de acciones se llegará a una determinada conclusión.

B. ENTREVISTA PERSONAL

La entrevista personal es una técnica mediante cual, una persona llamada *entrevistador* requiere de información específica. Con un diseño previo de preguntas dirigidas a una(s) persona(s), llamada *entrevistado*. La ventaja primordial de esta técnica, es que la gente usualmente responde cuando es confrontada en persona, además, el entrevistador puede notar reacciones específicas y eliminar malos entendidos acerca de las preguntas hechas. La mayor limitación de la entrevista personal (aparte del costo involucrado) está relacionada con los criterios subjetivos que pueden recoger los entrevistadores, es decir las interpretaciones a determinados conceptos o apreciaciones que el entrevistado plantea.

Tipos de Entrevista Personal

- ♦ Entrevista Estructurada. Método de entrevista en el que todas las preguntas se han decidido con anterioridad.
- ♦ Entrevista no Estructurada. Método de entrevistas en que las preguntas no se han decidido con anterioridad y el entrevistador goza de libertad para sondear detalles y buscar sentimientos ocultos.
- ♦ Entrevista de Grupo de Estudio. Entrevista en la que el entrevistador escucha a un grupo de personas, que pertenecen al mercado al que pretende llegar la empresa y que hablan de un importante tema de marketing.

Entrevista a distancia

Es una variante de la anterior que no requiere de la presencia física del entrevistador y las preguntas son realizadas por medios remotos. Por ejemplo, con la instalación de servicio telefónico para áreas amplias, un entrevistador puede hacer una gran cantidad de llamadas a áreas específicas del país con una cuota fija mensual. Las encuestas realizadas a través de entrevistas telefónicas son frecuentemente menos costosas que las entrevistas personales debido a la eliminación de una serie de gastos.

El investigador puede también escuchar la entrevista para asegurarse de que se está siguiendo el procedimiento especificado para la entrevista. Un problema importante en las encuestas por teléfono es el establecimiento en un marco que corresponda fielmente a la población. Los directorios telefónicos tienen muchos números que no corresponden a hogares, y muchos que no aparecen en el directorio. Una técnica que evita el problema de números no listados es marcar los dígitos aleatoriamente. En este método se selecciona un número de un área telefónica (777) los últimos cuatro dígitos son marcados aleatoriamente hasta obtener determinados hogares de un tipo específico.

Esta técnica aparentemente produce muestras integradas de hogares en determinadas poblaciones objetivo, y evita los problemas al tratar de muestrear un directorio telefónico.

Lo más recomendable es que las entrevistas por teléfono deben generalmente realizarse en un período de tiempo más corto que las entrevistas personales por lo que los entrevistados suelen impacientarse más fácilmente cuando se les está hablando por teléfono.

Con cuestionarios diseñados y entrevistadores adiestrados, la entrevista por teléfono puede ser tan exitosa como la entrevista personal. Actualmente, con el desarrollo de otras técnicas de comunicación (internet, e-mail, fax, etc.) se han desarrollado variantes a este tipo de entrevistas no personales.

C. CUESTIONARIOS AUTO-APLICADOS

Otro método útil de recolección de datos es el cuestionario auto-aplicado, el cual es administrado por correspondencia. Estos cuestionarios usualmente son enviados por correo a los individuos incluidos en la muestra, aunque se pueden usar otros métodos de distribución. El cuestionario debe ser cuidadosamente construido si se desea estimular la participación de los respondientes.

El cuestionario auto-aplicado no requiere entrevistadores, por lo que su uso produce un ahorro en el costo de la encuesta. Este ahorro es el costo usualmente obtenido a expensas de una tasa de respuestas más baja. La no respuesta puede ser un problema en cualquiera de las formas de recolección de datos; pero en un cuestionario puede no ser representativa de la población de interés. Para eliminar algo de este sesgo, los investigadores comúnmente establecen contacto con los respondientes a través de cartas de seguimiento, entrevistas por teléfono o entrevistas personales.

D. OBSERVACIÓN DIRECTA

El quinto método de recolección de datos es la observación directa. Por ejemplo, si estamos interesados en estimar los números de autos que circulan por determinada calle durante las horas de mayor tránsito, 4 a 6 p.m., podemos asignar a una persona para contar el número de autos que pasan por un punto específico durante este periodo. Posiblemente se utilizaría un equipo de conteo electrónico. La desventaja de usar un observador radica en la posibilidad de errores en la observación. La observación directa es utilizada en muchas encuestas que no requieren mediciones en las personas. Este procedimiento puede tomar más tiempo, pero puede producir grandes recompensas en encuestas importantes.

E. GRUPO FOCAL

Son grupos del objetivo del mercado; se utilizan en los estudios de investigación cualitativa del mercado para presentar y discutir ideas, para comprender claramente la eficacia de un producto o comunicación. Muchas veces se utiliza para estimular el proceso creativo del desarrollo de productos orientados al cliente.

3.2.2 DISEÑO DE LA ENTREVISTA

Instrumento Seleccionado

Para efectos de la presente investigación, el grupo ha decidido seleccionar la *entrevista estructurada*, por ser el instrumento que posibilita recoger la mayor información, ya que están estandarizadas con el objeto de que cada uno de los entrevistados se enfrente al mismo cuestionario y proceso de interrogación (Anexo # 18).

3.3 SELECCIÓN DE LA MUESTRA

La entrevista es un instrumento por el cual se basará la revelación del tipo de profesionales requeridos actualmente por los gerentes hoteleros, los gerentes de agencias de viajes u operadores, gerentes o administradores de restaurantes y todos los integrantes del campo turístico del país.

Cuadro No. 1

SERVICIOS QUE OFRECE UN HOTEL

Alojamiento
Bares y Restaurantes
Agencias de Viajes
Rentadoras de Autos
Operadoras Turísticas

Considerando los criterios antes expuestos el marco muestral lo conforman un total de 304 empresas turísticas, de las cuales será seleccionada la muestra.

3.3.3 MUESTRA

La muestra es un subconjunto a estudiar en un universo. Con un margen de error de un 10% un margen de confiabilidad del 90%. El tamaño de la muestra es de 40 empresas turísticas.

TABLA No. 2

EMPRESAS SELECCIONADAS

ESTABLECIMIENTO: HOTELES	ENTREVISTADO	CARGO
Hotel Hilton Colón	Srta. Paula Stambulis	Asistente RRHH
Hotel Oro Verde	Sr. Urs Keller	Asistente A & B
Hotel Guayaquil	Sra. Alexandra Neira	Gerente de Reservas
Hotel Plaza	Sr. Alan León	Gerente Administrativo
Hotel Continental	Sr. Igor Luvkov	Gerente Marketing

3.3.1 UNIVERSO

Para el presente estudio hemos tomado como universo la totalidad de las empresas turísticas registradas en CETUR (Anexo # 19 y 20), en todas las categorías: lujo, primera clase, segunda clase, tercera clase, cuarta clase y en todas las variaciones: hoteles, hoteles-residencias, hosterías, moteles, restaurantes, bares, discotecas, casinos, agencias de viajes, rentadoras de autos y transporte interprovincial.

3.3.2 MARCO MUESTRAL

Para tener claro hacia quien estarán dirigidas las entrevistas, se debe definir quien debe intervenir en el estudio, crear un método que permita identificar y llegar a todo aquel en el estudio y decidir el número de personas a entrevistar.

Los criterios que hemos seleccionado del marco muestral fueron:

- Las mejores empresas turísticas de la ciudad (categorías de lujo y primera clase).
- Las empresas con mayor personal.
- Empresas que realizan actividades que el Hotel-Escuela va a ofrecer.

(continuación)

ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTES	ENTREVISTADO	CARGO
Cantones	Sr. Eddie León K.	Gerente Administrativo
Pollo Tropical	Sr. Carlos Dazza	Administrador
Trattoria de Enrico	Sr. Renato Cardelli	Administrador
Uni Urdesa	Sr. Miguel Ángel Ortega	Gerente A & B
Burger King	Sr. Jorge Arévalo	Administrador
El Español	Sr. Miguel Rueda	Administrador
Juan Salvador Gaviota	Sr. Pasquale Locapo	Gerente
Lo Nuestro	Sra. Norma Intriago	Administradora
Casanova	Sr. Fausto Magnalardo	Gerente
Mc. Donalds	Sr. Walter Castillo	Gerente
Caracol Azul	Sra. Mercedes Garaicoa	Administradora

ESTABLECIMIENTO: AGENCIAS DE VIAJE	ENTREVISTADO	CARGO
G-1	Srta. Sara Arévalo	Gerente
La Moneda	Sra. Isabel Baquerizo	Coordinadora de Eventos
Super Travel	Sr. Alvaro Sánchez	Gerente
Wanderjardh	Sra. María Rosa de Icaza	Gerente Sucursal
Valtur	Sra. Nancy de Cordovez	Gerente
Situr	Sr. Rodrigo Chiriboga	Gerente de Ventas
Emelatuor	Srta. Mariella Gambarrotti	Promociones y Ventas
Contivajes	Sra. Alexandra Serrano	Gerente
Chasquitur	Sra. KatbeTouma	Gerente
Travel 2000	Lic. Samantha Ortiz	Gerente
Travel Pol	Sr. Fernando Pólit	Gerente
Ecuadorian Tours	Sr. Roberto Zambrano	Gerente
Metropolitan Touring	Srta. Verónica Morales	Gerente Operaciones
Galasam	Ing. Antonio Samán	Gerente
Su Tur	Sr. Alfredo Suárez	Gerente
Manatours	Sr. Carlos Viteri	Gerente
Nogatur	Ing. Rosa Triviño	Gerente
Fantastic Tour	Lic. María Eugenia de Viteri	Gerente
Pernauta	Lic. Marcos Jiménez	Jefe de Agencia
Ecuaworld	Srta. Guisella Abad	Gerente de Ventas

ESTABLECIMIENTO: CASINOS	ENTREVISTADO	CARGO
Hotel Ramada	Sr. Alberto Franco	Administrador

(continuación)

ESTABLECIMIENTO: BARES	ENTREVISTADO	CARGO
Opera	Sr. Francesco Zunino	Gerente
Reencuentros	Sr. Andrés Chiriboga	Gerente

ESTABLECIMIENTO: RENTADORAS DE AUTOS	ENTREVISTADO	CARGO
Hertz	Sra. Flor San Lucas	Gerente

3.4 TRABAJO DE CAMPO

El trabajo de campo es una actividad que se lleva a cabo de forma directa con los entrevistados, es decir, en los lugares en donde se están desarrollando los acontecimientos, por lo que este tipo de investigación conduce al contacto directo con los sujetos y objetos de estudio. El trabajo de campo explora, observa y estudia el fenómeno en estudio. Este trabajo se realiza generalmente a través de entrevistas que ejecuta un entrevistador que formula un interrogatorio de acuerdo con el cuestionario para obtener información testimonial.

Para la ejecución exitosa del trabajo de campo se cumplieron los siguientes pasos:

CUADRO No. 2

TRABAJO DE CAMPO
(PASOS APLICADOS)

- a Se preparó a las tres entrevistadoras en la técnica de la entrevista personal.
- b Se elaboró una ficha explicativa de lo que es un Hotel-Escuela y sus principales características (Anexo # 21).
- c Se formularon las preguntas guías.
- d Se comprobó la eficacia de las preguntas guías con un empresario del sector.
- e Se rediseñaron las preguntas.
- f Se distribuyeron las entrevistas y se ejecutaron las entrevistas en tres semanas.

3.5 TABULACIONES

TABLA No. 3

¿ENVIARÍA A SU PERSONAL A CAPACITARSE EN EL HOTEL-ESCUELA?

	TOTAL	%
DEFINITIVAMENTE SI	22	55
POSIBLEMENTE SI	10	25
POSIBLEMENTE NO	3	7.5
DEFINITIVAMENTE NO	5	12.5

TABLA No. 4

¿QUÉ CLASE DE CAPACITACIÓN LE GUSTARÍA QUE EL HOTEL-ESCUELA LE BRINDE A SUS EMPLEADOS?

	TOTAL	%
ALOJAMIENTO	5	7.04
A & B	16	22.53
AGENCIA DE VIAJE	22	30.98
RECREACIÓN	7	9.85
SALA DE CONVENCIONES	4	5.63
EVENTOS	17	23.94

TABLA No. 5

¿CUÁLES SON SUS ÁREAS DE INTERÉS DE CAPACITACIÓN?

	TOTAL	%
ADMINISTRACIÓN	18	26.08
OPERACIONAL	30	43.47
PRÁCTICA	21	30.43

TABLA No. 6

¿USTED CONTRATARÍA AL PERSONAL CAPACITADO EN EL HOTEL-ESCUELA?

	TOTAL	%
DEFINITIVAMENTE SI	24	60
POSIBLEMENTE	11	27.5
POSIBLEMENTE NO	5	12.5
DEFINITIVAMENTE NO	0	0

TABLA No. 7

¿CÓMO VE USTED EL MERCADO PARA LAS PERSONAS GRADUADOS EN TURISMO?

	TOTAL	%
EXCELENTE	18	45
BUENO	16	40
REGULAR	5	12.5
MALO	1	2.5

TABLA No. 8

¿CÓMO VE USTED EL MERCADO PARA LOS POST-GRADISTAS EN TURISMO?

	TOTAL	%
MUCHO FUTURO	29	72.5
POCO FUTURO	11	27.5

TABLA No. 9

¿QUE LE PARECE EL PROYECTO DEL HOTEL-ESCUELA COMO UNA ENTIDAD?

	TOTAL	%
EXCELENTE	25	62.5
BUENO	14	35
REGULAR	1	2.5
MALO	0	0

TABLA No. 10

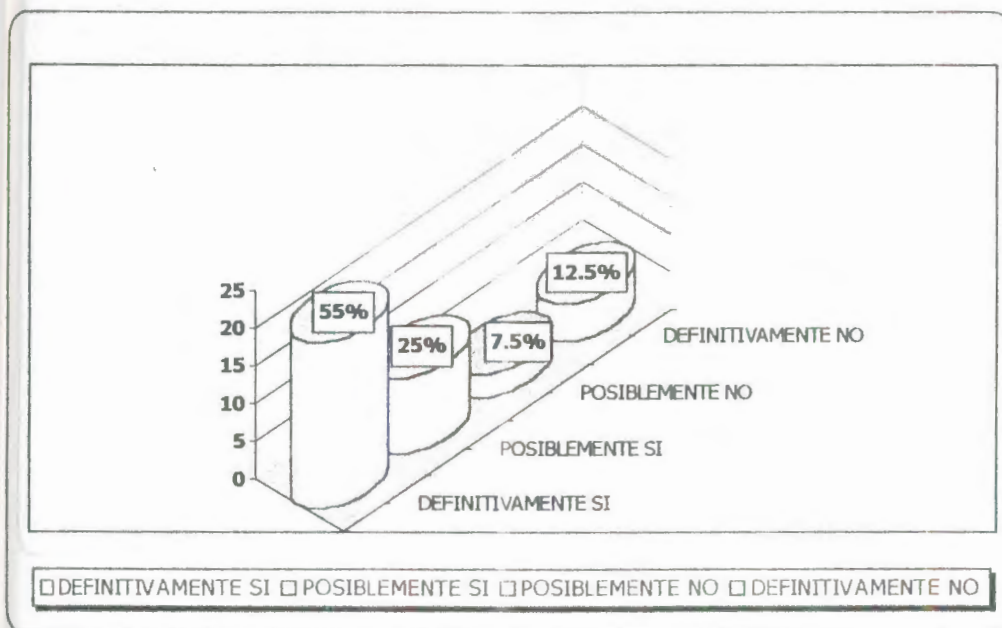
¿CONSIDERARÍA USTED AL HOTEL-ESCUELA COMO UNA COMPETENCIA?

	TOTAL	%
SI	6	15
TALVEZ	4	10
NO	30	75

3.5.1 INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

FIGURA No. 1

¿ENVIARÍA A SU PERSONAL A CAPACITARSE EN EL HOTEL-ESCUELA?

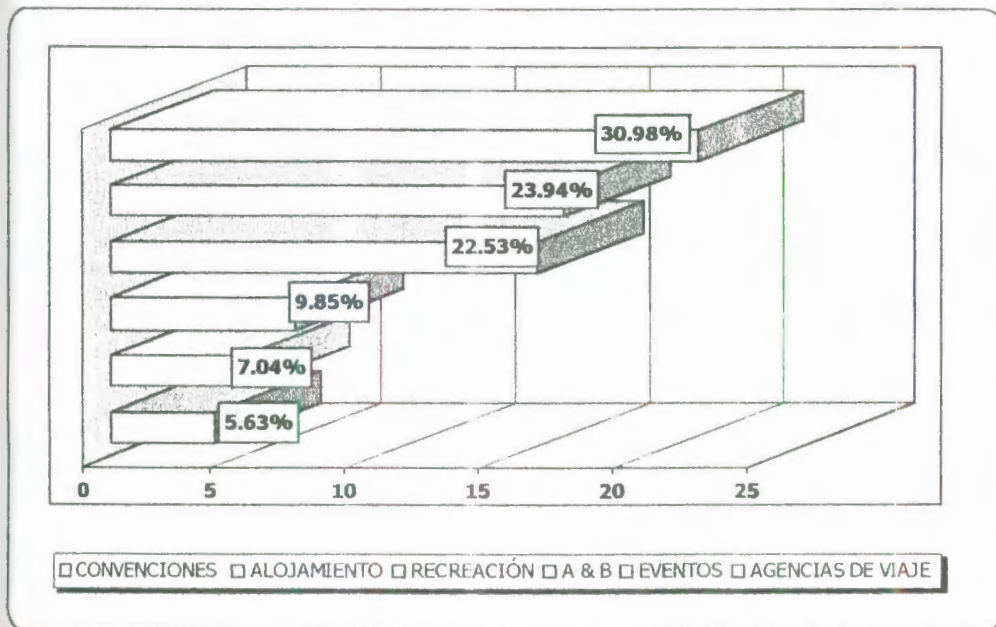


La primera pregunta fue clasificada con cuatro clases de posibles respuestas a las cuales un 55% contestó que definitivamente si enviaría a sus empleados a capacitarse al Hotel-Escuela porque es una entidad que pertenece a un establecimiento educativo de prestigio como es la ESPOL.

El siguiente 25% indicó que posiblemente enviaría a su personal, el 7.5% respondió con posiblemente no y un 12.5% de los entrevistados especificó que definitivamente no enviaría a sus empleados a capacitarse en el Hotel-Escuela.

FIGURA No. 2

¿QUÉ CLASE DE CAPACITACIÓN LE GUSTARÍA QUE EL HOTEL-ESCUELA LE BRINDE A SUS EMPLEADOS?



En esta pregunta notamos que el 30.98% se inclinó más hacia la capacitación de agencias de viajes, esto se debe a que el mayoría de los entrevistados eran gerentes de Agencias de Viajes.

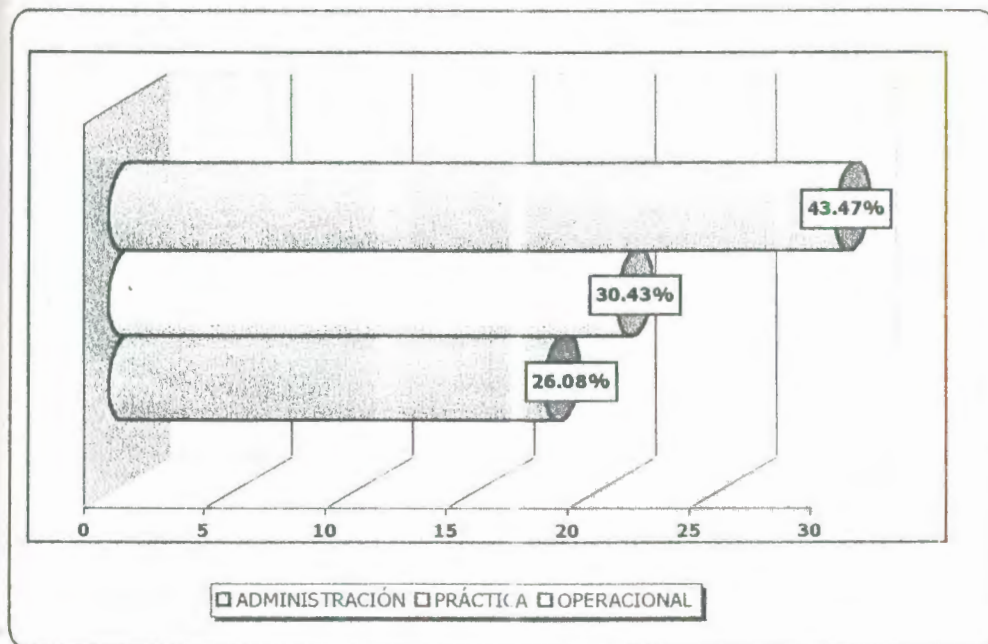
El segundo lugar lo ocupó eventos con un 23.94%, ya que todos los establecimientos turísticos están interesados en brindar siempre un mejor servicio; continuó en orden de porcentajes, alimentos y bebidas con un 22.53%, después recreación se situó en cuarto lugar de preferencia con un 9.85% recreación le siguió alojamiento con 7.04% y sala de convenciones logró tan sólo el 5.63%.



LECTUR - BIBLIOTECA

FIGURA No. 3

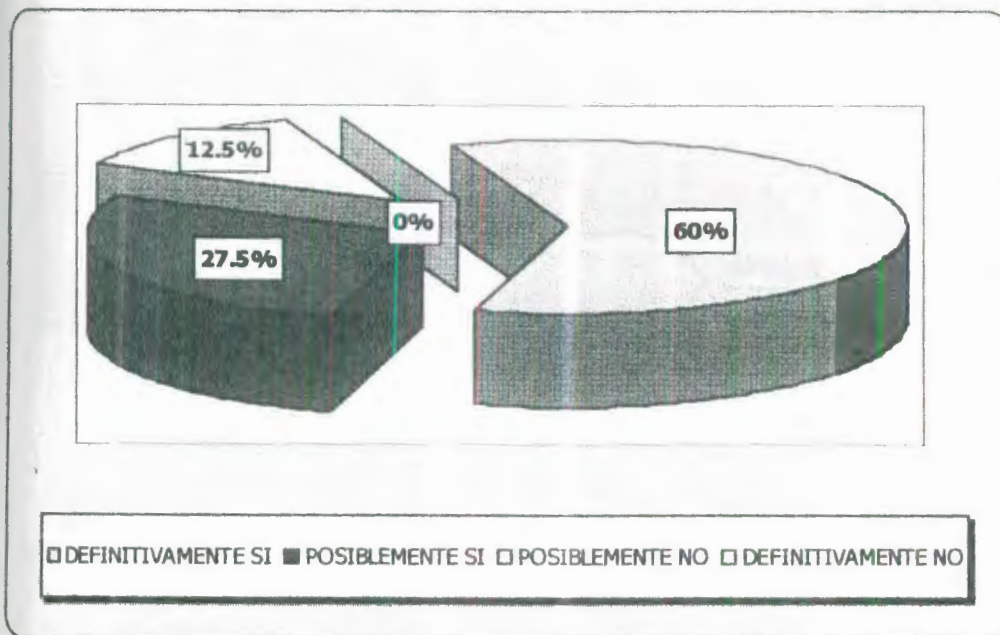
¿CUÁLES SON SUS ÁREAS DE INTERÉS DE CAPACITACIÓN?



En esta pregunta un 43.47% de las personas entrevistadas consideraron importante el área operacional ya que necesitan empleados con facultades de mando y liderazgo, capaces de tomar decisiones en situaciones claves para la empresa; 30.43% de los gerentes hoteleros opinaron que la parte práctica en un profesional en turismo es muy necesaria puesto que así se pueden evitar momentos desagradables que con experiencias se pueden superar; 26.08% de los entrevistados contestaron que la parte administrativa también es importante ya que muchas veces los dueños de los establecimientos son quienes se convierten en gerentes de sus negocios por falta de profesionales instruidos o capaces para cumplir este trabajo.

FIGURA No. 4

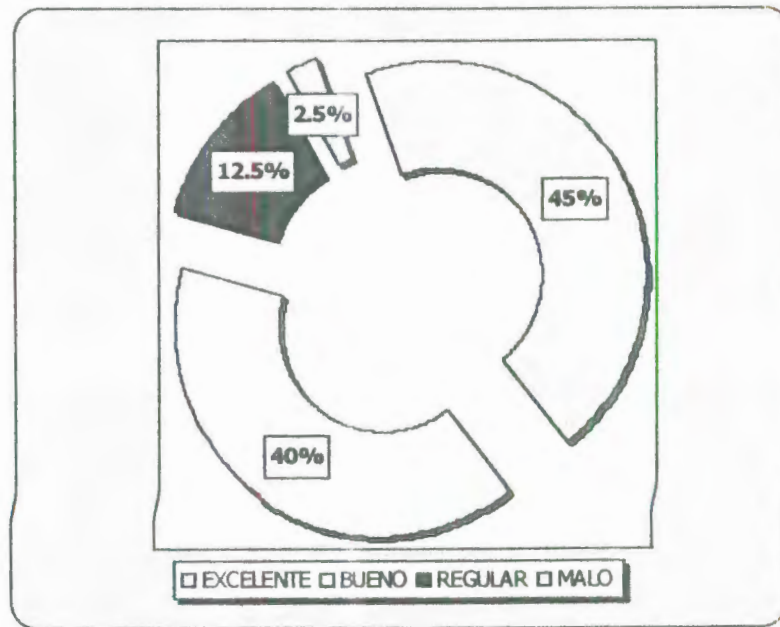
¿USTED CONTRATARÍA AL PERSONAL CAPACITADO EN EL HOTEL-ESCUELA?



Esta fue una pregunta muy interesante y la respuesta fue totalmente positiva, el 60% de los entrevistados contrataría al personal capacitado en las instalaciones del Hotel-Escuela, por otra parte, el 27.5% dijo que posiblemente si, respuesta que se puede considerar casi como afirmativa, 12.5% respondió posiblemente no, porque piensan que no es necesario puesto que ellos poseen ya servicios de capacitación. Definitivamente no, tuvo 0%, lo que refleja una ventaja.

FIGURA No. 5

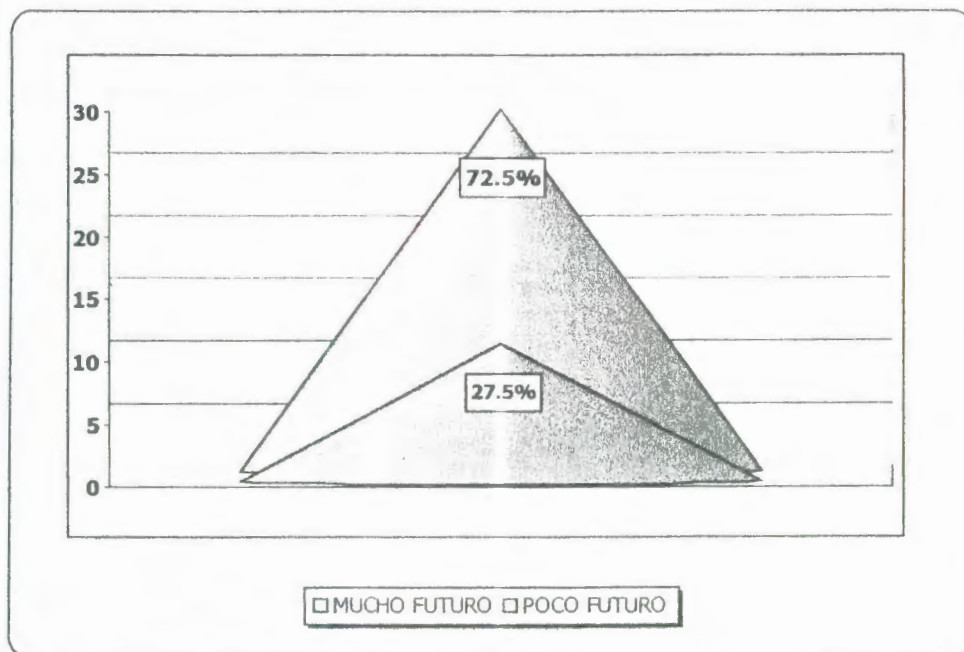
¿CÓMO VE USTED EL MERCADO PARA LAS PERSONAS GRADUADAS EN TURISMO?



Nuestros entrevistados eran personas vinculados con el turismo, que viven de él, así pues 18 personas (45%) dijeron que el mercado para los graduados en turismo es muy prometedor, que ofrece buenas alternativas puesto que es una industria en vías de crecimiento. Otras 16 personas (40%) consideran que el mercado turístico es bueno, 5 personas (12.5%) piensan que es regular y 1 entrevistado (2.5%) opinó que no hay futuro para los graduados porque este país no brinda desarrollo en el sector turístico.

FIGURA No. 6

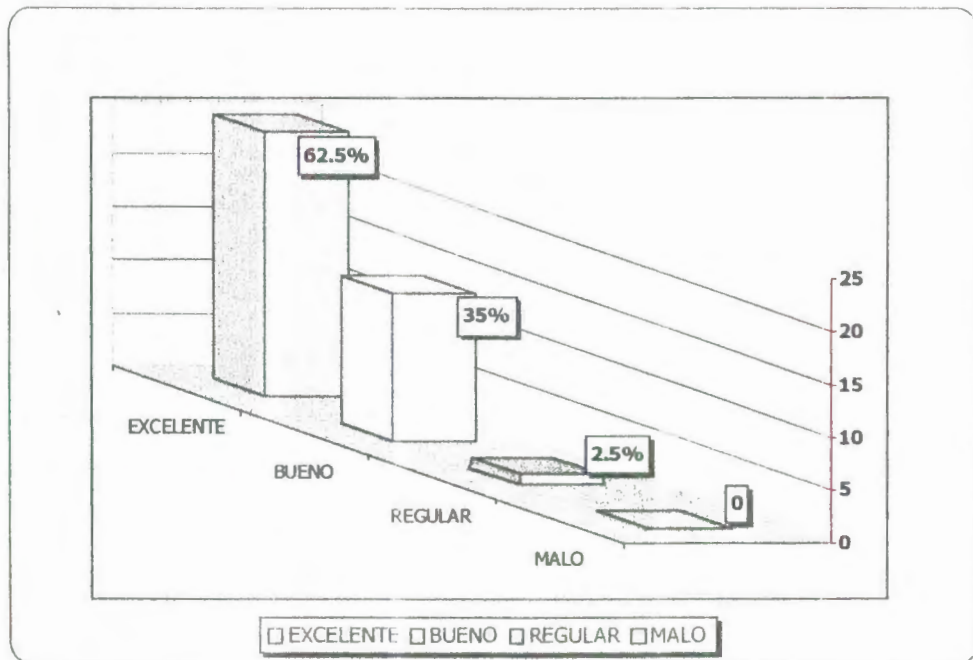
¿CÓMO VE USTED EL MERCADO PARA LOS POST-GRADISTAS EN TURISMO?



Esta interrogante fue elaborada para saber que opinaban lo gerentes de los establecimientos turísticos a lo que 29 entrevistados (72.5%) consideran que el país necesita gente preparada que saque adelante el sector turístico y las 11 restantes (27.5%) piensan que no entienden que podrían hacer en el Ecuador los post-gradista en Turismo ya que creen que al turismo le falta mucho por crecer.

FIGURA No. 7

¿QUÉ LE PARECE EL PROYECTO DEL HOTEL-ESCUELA COMO UNA ENTIDAD?

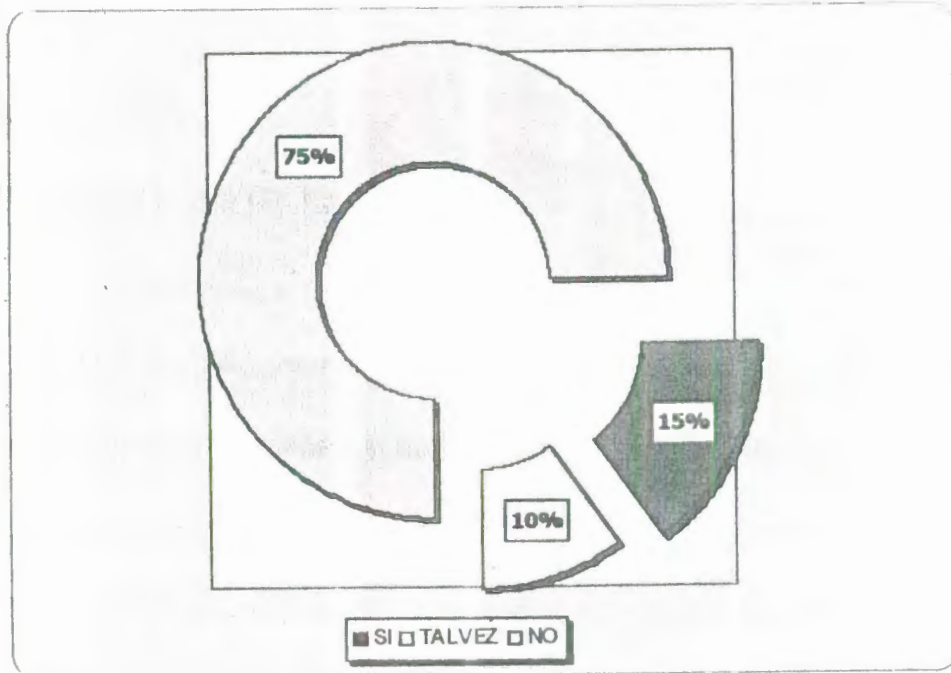


La mayoría de los entrevistados (62.5%) opinan que el Hotel-Escuela es un proyecto excelente, creativo y necesario para el desarrollo turístico en la provincia y el país, fueron 14 personas (35%) las que clasificaron al proyecto como bueno y 1 persona (2.5%) como regular.

Estos resultados nos confirman que el Hotel-Escuela por parte de empresarios turísticos tendrá bastante aceptación.

FIGURA No. 8

¿CONSIDERARÍA USTED AL HOTEL-ESCUELA COMO UNA COMPETENCIA?



Una gran parte de nuestros entrevistados (75%) manifestaron que el Hotel-Escuela no será desde ningún punto de vista una competencia. Un (15%) expresó una respuesta afirmativa, lo que quiere decir que consideraron al Hotel-Escuela como competencia porque si son estudiantes los encargados de otorgar los servicios turísticos se esmerarán cada vez más y un (10%) contestó que tal vez el Hotel-Escuela representará una competencia de gran valor para sus establecimientos.

CAPÍTULO IV

ALTERNATIVAS DE ESTUDIO

El turismo se ha consolidado como una de las principales actividades económicas de la sociedad ecuatoriana, con gran incidencia en la balanza de pagos, en la creación de empleo y el PIB. La Corporación Ecuatoriana de Turismo (CETUR), ha puesto de manifiesto la necesidad de resolver algunas deficiencias existentes en los niveles de formación y dar respuesta a la demanda de una superior capacitación entre los directivos de nuestras empresas turísticas. Todo ello aconseja la incorporación plena de estudios superiores de turismo, al ámbito universitario.

El carácter especializado de las enseñanzas se deriva de los singulares rasgos profesionales de quienes, dotados para la comunicación, con una sólida preparación humana y formados para la gestión empresarial, han de asumir puestos de especial responsabilidad en el sector turístico.

En función de las propias singularidades del área turística a la que sirve, complementa los programas oficiales con otras disciplinas de estudio que son parte de la formación del futuro profesional.

La irrupción de nuevas tecnologías, aplicables a la gestión de la empresa turística, hace aconsejable incorporar el lenguaje y sistemas operativos de carácter informático. Al igual que es preciso adaptar la metodología educativa a procedimientos de simulación empresarial, que familiaricen al alumno con avanzados procesos de producción de los servicios turísticos.

Está claro, que la trayectoria académica de una entidad como es la ESPOL, ha estado marcada por los retos de mejorar en cada año académico, buscando siempre, dentro del plan de estudios, actualizar e impartir a los alumnos, las técnicas existentes hoy en día, con el propósito de elevar su preparación académica, que unida a las prácticas, le permitirá salir al mercado laboral con una mayor preparación.

La industria de la hospitalidad, se ideó con un fuerte componente orientado a la práctica. Con este estudio, se está tratando de llegar a un resultado, con programas que se utilizan para capacitar a los gerentes y a los empleados en las principales cadenas hoteleras, las franquicias y los establecimientos

independientes. Este programa también ha sido aplicado, desde 1985, en institutos de hotelería, y en escuelas públicas y privadas. Se da mayor relevancia a las habilidades prácticas relativas al trabajo y también a los conocimientos generales y técnicos que requiere el empleado calificado que ingresa por primera vez al campo de la hospitalidad moderna.

En la introducción a la industria de la hospitalidad se combina la lectura con esfuerzos didácticos y proyectos de aplicación práctica ya que, "al aprender haciendo" los estudiantes reciben una capacitación rigurosa, relevante y práctica.

Por medio de exposiciones como la siguiente, en la que trataremos de explicar la importancia de los cursos, seminarios, doctorados, masterados entre otros, examinaremos como se manejan las necesidades de un hotel moderno, además, trataremos de interpretar y entender los diez departamentos básicos en un hotel y cuáles deben de ser sus áreas de interés y de estudio específico.

Conoceremos además las funciones de reservaciones, administración de habitaciones, recepción, servicios al huésped y sistemas de automatización del hotel (Anexo # 22).

La industria de la hospitalidad ofrece muchas oportunidades para el empleo y el progreso. Debido a la constante construcción de nuevos hoteles, sobretodo en la ciudad de Guayaquil, la expansión de las cadenas existentes considera las posibilidades de trabajo de grandes grupos ya que crea una demanda continua de profesionales capacitándose todas las categorías de empleos, sin dejar a un lado a los hoteles de mediana categoría y sobretodo los de lujo, que a menudo abren nuevos puestos de trabajo, dependiendo de las necesidades de estos y del porcentaje de ocupación que estos tengan en determinadas épocas del año (temporada alta o temporada baja).

Consideramos que las áreas que mayor capacitación requieren, son todas aquellas relacionadas con la atención y el trato directo al cliente.

Por ejemplo al citar el área de Recepción capacitaremos:

CUADRO No. 3

DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN

- ♦ Recepcionista
- ♦ Cajero de recepción
- ♦ Asistente de servicios al huésped
- ♦ Auditor Nocturno
- ♦ Encargado de reservaciones
- ♦ Capitán de botones (bellboys)

En Alimentos y Bebidas nuestro mercado potencial será:

CUADRO No. 4

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- ♦ Asistente de cocina
- ♦ Capitán de servicios
- ♦ Hostess
- ♦ Gerente de alimentos y bebidas

Al hablar de la Oficina Administrativa:

CUADRO No. 5

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

- ♦ Asistente de contador
- ♦ Contador
- ♦ Representante del hotel
- ♦ Ejecutivo de cuenta
- ♦ Asistente de publicidad

Y finalmente para el área de Ama de Llaves tenemos:

CUADRO No. 6

DEPARTAMENTO DE AMA DE LLAVES

- ♦ Supervisoras de piso
- ♦ Jefe de almacén
- ♦ Supervisor de ropería
- ♦ Asistente de ama de llaves

Tampoco podemos omitir los cargos de supervisión en el campo de la hospitalidad. Aquí básicamente nos referimos a los estudiantes que continuaron con preparaciones más profundas y obtuvieron títulos como: Licenciaturas, Masterados o Doctorados, éstos, obviamente, obtendrán cargos mucho más altos y de mayor relevancia en un hotel. Las especializaciones que consideramos se deberían de estudiar son:

CUADRO No. 7

DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN

- Gerente de la recepción
- Subgerente
- Gerente de servicios al huésped
- Gerente de residentes
- Gerente de reservaciones
- Jefe de Conserjería
- Gerente de convenciones y de eventos

CUADRO No. 8

DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Gerente de alimentos y bebidas
- Gerente de producción de alimentos
- Gerente de servicio de alimentos
- Gerente de comedor
- Gerente de venta de banquetes
- Gerente de almacén

CUADRO No. 9

OFICINA ADMINISTRATIVA

- Contralor
- Gerente de contabilidad
- Director de ventas
- Gerente de ventas de convenciones
- Gerente de publicidad

CUADRO No. 10

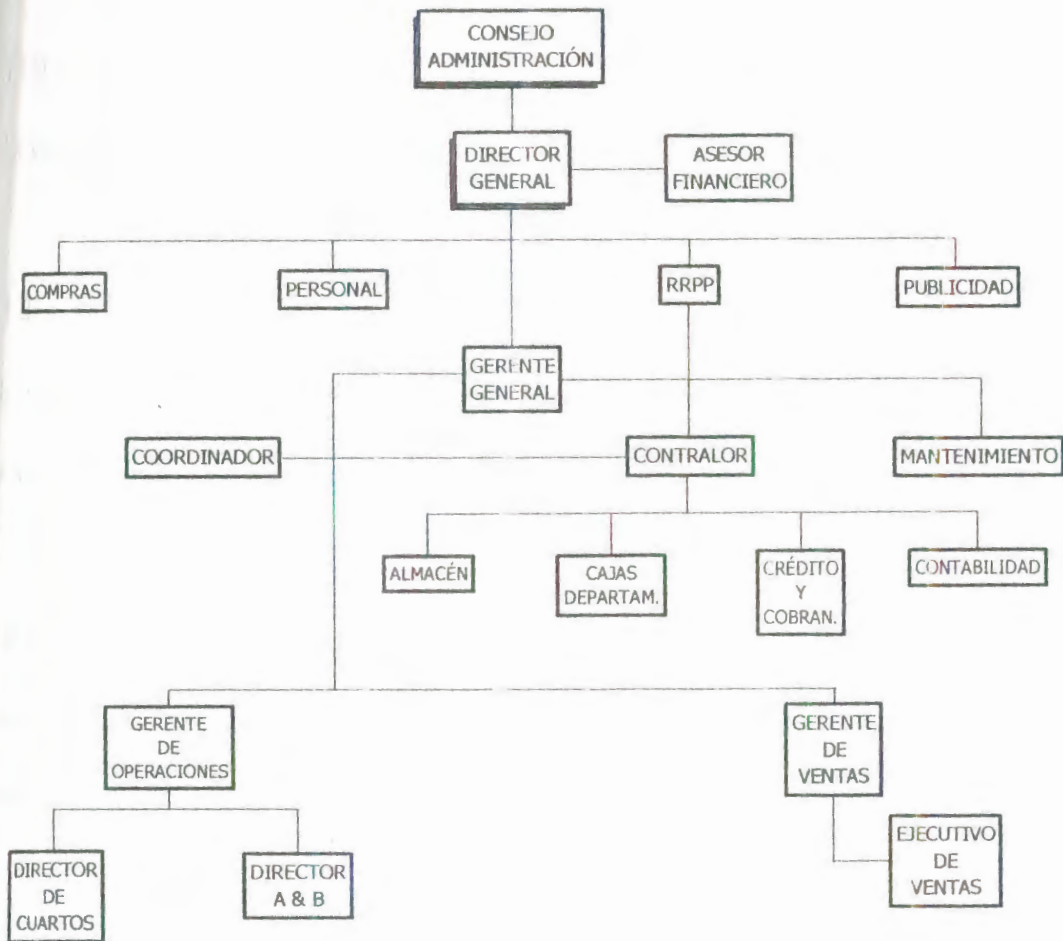
CAMARISTAS

- Ama de llaves ejecutiva
- Jefe de mantenimiento
- Gerente de compras

Mediante el estudio de un organigrama de un hotel de lujo o de primera podemos observar los cargos más importantes y sus necesidades de capacitación y el por qué de cada cargo.

FIGURA No. 9

ORGANIGRAMA DE UN HOTEL GRANDE



Tenemos cuatro funciones básicas dentro de un hotel las cuales son:

CUADRO No. 11

FUNCIONES BÁSICAS EN UN HOTEL

- CONTABILIDAD
- RECEPCIÓN
- ALIMENTOS Y BEBIDAS
- MANTENIMIENTO

El **departamento de contabilidad** se encarga de los aspectos empresariales que implica manejar un hotel y realiza todas las actividades que se requieren para mantener registros precisos, determinar ganancias y pérdidas, controlar los costos y planear para el futuro.

El **departamento de recepción** se encarga de administrar las habitaciones y efectuar reservaciones, operaciones de recepción y actividades del subdepartamento de ama de llaves.

El **departamento de alimentos y bebidas** se encarga de las operaciones del comedor y del salón social, del servicio de alimentos y bebidas a los cuartos (room-service) y de los banquetes. También desempeña todas las actividades que se requieren para vender, preparar, servir, administrar los alimentos y bebidas.

El **departamento de mantenimiento** se encarga de administrar y mantener los edificios y suelos, y entre sus funciones se incluyen el control del ambiente, reparación, mantenimiento y seguridad.

En la organización de un establecimiento para hospedaje influyen varios factores, entre los que se encuentran los siguientes:

FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ORGANIZACIÓN DE UN HOTEL

- Ubicación y mercadeo
- Tipo de administración
- Tamaño del establecimiento
- Tipo de propiedad
- Servicios al huésped
- Capital de trabajo

La **ubicación y el mercadeo** a menudo dictan como deberá ser el personal y la organización del hotel. Los hoteles de las ciudades donde generalmente se llevan a cabo convenciones, se organizan más para llevar grupos extensos. El personal del hotel varía en proporción directa al tamaño del hotel. Por ejemplo un hotel con varias habitaciones requiere un gran número de camaristas para el aseo de las mismas, y una propiedad con estacionamiento grande debe tener valets (acomodadores) para guardar y devolver los autos de los huéspedes.

El **diseño de la propiedad** está relacionado con la organización y con el número de personal; por ejemplo, un resort integrado o un centro de convenciones, casi siempre mantienen un cuerpo numeroso de personal uniformado para transportar el equipaje de los huéspedes.

El **capital de trabajo** es la cantidad de dinero disponible para construcción, ampliaciones, mantenimiento y gastos de operación. En última instancia, el capital de trabajo disponible establece los límites para el tamaño y la complejidad de cualquier establecimiento de hospedaje (Anexo # 23). Todos estos factores se hallan interrelacionados. Un cambio que afecte a uno de los factores, como el tipo de propiedad o la extensión de los servicios, a menudo dicta un cambio en otros, como el capital de trabajo o el tamaño del establecimiento.

4.1 CURSOS

Un curso tiene como objetivo brindar a un determinado grupo de alumnos contenidos temáticos de diversas materias o aspectos específicos que se imparten en una época determinada, y con un tiempo variable de duración (Anexo # 24). Un curso es cada una de las divisiones o partes de un ciclo de enseñanza y conjunto de alumnos que las forman. Un curso es también un grupo de lecciones o conferencias sobre un tema o materia determinada.

Algunas características son:

- La participación en él no requiere de título de pregrado.
- No conducen a título.
- Generalmente son de corta duración.

4.2 SEMINARIOS

Conjunto de actividades en que, mediante el trabajo en común de profesores y alumnos, estos se adiestran en la investigación, especialización en alguna disciplina. El seminario se caracteriza por el aprendizaje activo ya que los miembros no reciben la información elaborada, sino que investigan. Numéricamente el seminario oscila entre cinco y doce miembros, siendo necesaria la subdivisión en equipos cuando el grupo supere el número máximo indicado. Además del director, pueden existir asesores científicos, que ayuden a investigar al grupo(s) de trabajo.

Algunas de las características son:

- La participación en él no requiere de título de pregrado.
- No conducen a título.
- Son más estructurados que los cursos.
- Se plantean para temáticas específicas.

4.3 DIPLOMADOS

Un diploma es otorgado a una persona que ha culminado una formación académica en cualquier área que esta escoja. El tiempo de duración varía de tres meses a un año dependiendo de los requerimientos que la especialización exija (Anexo # 25).

Algunas características son:

- La participación en él no requiere título de pregrado.
- No conducen a título (diploma).
- Son de mayor duración y más estructurados que los anteriores.

4.4 MAESTRÍAS

Un plan académico del programa de maestría está estructurado en períodos, de acuerdo con las políticas institucionales y el carácter mismo del programa.

Internacionalmente se lo mide en créditos¹ y generalmente se plantean 45 créditos para una maestría. El plan académico de una maestría comprende materias de nivelación, fundamentales, optativas, seminarios y el trabajo de graduación.

Algunas características son:

- La participación en él requiere de título de pregrado mayor a 4 años de duración (Licenciatura).
- Conduce a título académico.
- Requiere completar entre 40 y 50 créditos académicos.
- Duran entre 16 y 24 meses.



LICTUR - BIBLIOTECA

¹ Un crédito puede valer entre 15 y 20 horas académicas.

45 DOCTORADOS / PHD

Es un plan académico mucho más completo y formativo que una maestría, ya que demanda de más tiempo de estudio (4 a 5 años). Además es el título de mayor jerarquía que puede obtener un profesional. Algunas de las características más importantes son:

- La participación en él requiere título de postgrado.
- Conduce a título
- Está orientado a la formación en investigación y docencia².

² Existe una variante, el DBA (Doctor in Business Administration), con una orientación hacia la práctica.

CAPÍTULO V

METODOLOGÍA. APRENDER-HACIENDO

Hemos podido confirmar, gracias a la experiencia de otros países, el éxito de un modelo de enseñanza basado en la combinación de práctica y teoría, en el cual el alumno se introduce en las materias desde la base, profundizando en sus conocimientos y dominio de la profesión en el contexto de una pedagogía moderna, activa y de conocimiento del medio, hasta adquirir los conocimientos y habilidades que le permitirán gestionar una empresa tan compleja como la hotelera.

Para desarrollar estos objetivos pedagógicos, la concepción de un hotel-escuela ha sido fundamental. Este es el medio en que los estudiantes podrán realizar prácticas reales en todas las áreas, hasta asumir en el último año la responsabilidad de la organización y gestión de cada uno de los departamentos y ejercer funciones directivas, garantizando una formación completa que permita afrontar las necesidades futuras de la hostelería, con

profesionales de alta calidad.

La filosofía formativa presenta la singularidad de adscribir a la escuela el propio centro de trabajo, así el alumno aplica sus conocimientos teóricos de forma inmediata, participando en el funcionamiento de un hotel abierto al público, con clientes y problemas reales, siempre bajo la supervisión y seguimiento diario de un instructor.

5.1 INNOVADORES MÉTODOS DE ENSEÑANZA

La metodología utilizada se basa en la filosofía del "aprender-haciendo", con la que se imparten conocimientos, muy seleccionados, que inmediatamente se aplican.

Gracias a este nuevo modelo de enseñanza se lograría:

- Acercar a la sociedad una forma de enseñanza eficaz, moderna, muy superior a la convencional y con perspectivas reales de futuro.
- Potenciar en el sector educativo un centro moderno con concepciones de formación del siglo XXI.
- Favorecer la implantación de estudios técnico/profesionales de reconocido nivel.

- Incrementar la competitividad de los profesionales en nuestro país frente a los formados en el exterior.

- Proporcionar al sector empresarial un centro, cuya capacidad de formación, permita adiestrar profesionales que respondan a las expectativas en cantidad y calidad suficiente, como para estimular la competitividad y la rentabilidad de las empresas.

- Propiciar el contacto con la realidad empresarial, mediante una propuesta curricular, que se apoye en técnicas como las conferencias, seminarios, prácticas, visitas, etcétera.

- Optimizar el paso del mundo estudiantil al mundo laboral, potenciando los mejores recursos disponibles, tanto materiales como humanos del país.

El proyecto formativo desarrollado bajo el lema "aprender-haciendo" es el exponente más claro y diferenciador del programa, donde "no hay tareas pequeñas o insignificantes, simplemente todas son importantes".

En el aula se utiliza una metodología activa y participativa en un contexto de dinámica grupal, de manera que los conocimientos lleguen a ser significativos

para los alumnos.

5.2 EXPERIENCIA ÚNICA A NIVEL EDUCATIVO

Es preciso dedicar un centro para el perfeccionamiento de los profesionales que trabajan en el sector, creando una estructura adecuada, para profundizar en el campo de la formación ocupacional.

La ESPOL, en su trayectoria, ha mantenido y mantiene un objetivo: "la calidad de la enseñanza", es por ello que se ha visto en la obligación de crear un centro para tales funciones.

El perfil que demanda actualmente la industria hotelera para cubrir sus puestos de trabajo es el de un profesional cualificado a todos los niveles, con amplios conocimientos y experiencia, un verdadero experto en las necesidades del sector.

Con una enseñanza perfectamente combinada entre la teoría y la práctica, los alumnos se van introduciendo en las materias desde la base y van evolucionando en el dominio de la profesión.

Al-citar varios ejemplos de la calidad de la atención en diferentes hoteles del

mundo nos damos cuenta que nuestra industria apenas está naciendo, tenemos que dar pasos agigantados para tratar de estar a la par con prestigiosos hoteles como el Inverlochy Castel en Escocia, en el cual el propietario del mismo recibe personalmente a sus huéspedes, y luego de un caluroso saludo pasan a gozar de un delicioso alimento preparado por el Chef del Palacio de Buckingham, un trato parecido adquieren los huéspedes del Plaza Hotel en Nueva York, o los del Bangkok Regent.

La idea del trato con intensa hospitalidad se basa rigurosamente en saludos cálidos, excelentes alojamientos y acciones amistosas. Detrás de ellas se encuentran profesionales altamente capacitados y calificados, gracias a los esfuerzos de estos profesionales, cada huésped se siente un VIP (persona muy importante). Para las personas que ofrecen sus servicios en los hoteles, moteles y resorts de todo el mundo, la hospitalidad no es sólo una mera tradición, sino un estilo de vida.

Un diccionario define la hospitalidad como *"la recepción y el trato amistoso a extraños"* Para la mayoría de la gente, la hospitalidad significa servir a los huéspedes con cortesía y calidez.

También la hospitalidad es una industria conformada por negocios que

proporcionan hospedaje, alimentos y otros servicios a los viajeros. Los principales componentes son hoteles, moteles, posadas (inns), resorts, restaurantes. En todos ellos, la hospitalidad es un concepto fundamental para el éxito.

En un sentido amplio, el término *industria de la hospitalidad* se refiere a un grupo relacionado con el turismo, el entretenimiento, la transportación y el hospedaje, que incluyen, entre otros: cruceros, líneas aéreas, trenes, compañías arrendadoras de autos y operadores de excursiones

La carrera en el campo de la hospitalidad es una de las más desafiantes y requiere la más alta especialización. Entre la gente que se hospeda en un hotel o come en un restaurante, poca se da cuenta de cuantas personas especializadas en diferentes ramas se requieren para que la operación se lleve a cabo a la perfección y produzca ganancias.

Las prácticas formativas en empresas del sector turístico se han considerado siempre como un aspecto muy importante para la formación del alumnado al proporcionarle:

OPORTUNIDADES A TRAVÉS DE LAS PRÁCTICAS

- Vivencias en el mundo laboral y empresarial turístico hotelero.
- Aplicación de los conocimientos adquiridos.
- Obtención de la experiencia suficiente para su inmediata incorporación en el mundo profesional.

En definitiva, se persigue actualizar la formación de los profesionales del sector, pues los acelerados cambios tecnológicos, económicos y sociales obligan a éstos a renovar sus conocimientos para conseguir mejores resultados y ser más competitivos.

CONCLUSIONES

① El Ecuador actualmente atraviesa una crisis de desesperanza nacional pues las medidas adoptadas por el actual régimen son bastante severas, es por esta razón que la creación de un Hotel-Escuela entraña dificultades, dadas las condiciones del país en este momento.

② El Hotel-Escuela a pesar de ser un proyecto ambicioso, requerirá de la inversión de grandes capitales, que de momento el país no puede otorgar al turismo.

③ En el estudio realizado del sector turístico, se observó que este es un rubro que está creciendo día a día, creando de esta manera una demanda de personas aptas para dirigir y manejar la industria hospitalaria en el país.

④ Las entrevistas personales efectuadas en nuestra investigación nos permitieron recopilar la información necesaria para identificar la tendencia de las necesidades de la demanda interesada ante el Proyecto del Hotel-Escuela.

⊗ Sin bien es cierto la ESPOL tiene un prestigio académico, el ámbito de un Hotel-Escuela implica otras experiencias, por lo que deberá diseñarse un proceso que implique pasar de menor complejidad de ofertas académicas a mayor complejidad.

⊗ El Hotel-Escuela deberá seguir el ejemplo de Hoteles-Escuela de otros lugares del mundo con excelencia académica, que en el caso de la ESPOL la tiene ganada dada su trayectoria.

⊗ Una vez que el Proyecto Malecón 2000 sea una realidad, será este el primer paso para darle la importancia necesaria a la capacitación y adiestramiento de todos aquellos que estén involucrados en el campo turístico.

RECOMENDACIONES

El déficit fiscal no debe descartar la posibilidad de prestar atención al turismo, ya que este rubro en la actualidad representa el cuarto lugar en la generación de divisas; sin embargo, dada la inversión que significa un Hotel-Escuela, es preciso establecer un buen estudio de factibilidad.

Las divisas generadas a través del turismo al país deducen la necesidad de la creación de centro educativos como el Hotel-Escuela capaces de brindar educación a todas las personas vinculadas con el turismo.

El estudio de campo señala direcciones hacia programas operativos y prácticos, por lo que deberían considerarse, sobre todo en la primera etapa, programas no formales y de pre-grado (cursos, diplomas, licenciaturas).

La posibilidad de ofertar programas post-universitarios, estará en la medida que exista un crecimiento cualitativo en el mercado turístico, que pague a ofertar programas de mayor profundidad.

5) La tendencia es hacia la capacitación de mandos medios y gerenciales. Se pone acento en la parte operacional y práctica.

6) El crecimiento del sector hotelero implicaría demanda en capacitación de su personal.

7) Existe una buena disposición a la contratación de personal capacitado en el Hotel-Escuela.

8) Hay una percepción en el mercado acerca de la necesidad de personal capacitado en forma teórica-práctica.

9) El objetivo primordial del Hotel-Escuela será formar profesionales de primer orden para cargos gerenciales en áreas como: alimentos y bebidas y mercadeo los cuales generalmente son ocupados por personal extranjeros. Los hoteles alegan invertir mucho dinero en los sueldos de estos empleados.

10) En el medio turístico la idea de crear un Hotel-Escuela es vista con agrado.

BIBLIOGRAFÍA

1. K. Andre, Marketing de los Servicios Bancarios y Financieros (México 1995), pp 194-198.
2. D. L. Foster, Introducción a la Industria de la Hospitalidad (Serie de Turismo, México, McGraw Hill, 1994), pp 240.
3. P. Kotler, Mercadotécnica (Editorial PHH Prentice Holl Hispanoamericana S.A. II Edición en español, México, 1989) pp 84-116.
4. C. Cooper, J. Fletcher, D. Gilbert S. Wanhill, Turismo Principios y Prácticas, (Editorial Diana, México, 1996) pp 358.
5. Fundación Ecuador, Ecuador País de Oportunidades, (Poligráfica Guayaquil, Ecuador, 1997) pp 8.

Revista Ekos, Indicadores Económicos, Boletín Mensual Marzo 1999.

Fundación Ecuador, Evaluación de la Fuerza Laboral, (Poligráfica
Quito, Ecuador, 1995) pp 12-15.

Información Estadística Mensual, Publicaciones Económicas, Quito-
Ecuador, No. 1766, Abril 30 de 1999.

Nueva Enciclopedia práctica del turismo, hoteles y restaurantes, Volumen
Océano Centrum: España, 1995).

Gutiérrez, Cómo hacer monografías y tesis, (Editorial Epoca, Quito-
Ecuador, 1986) pp 34-39.

Gutiérrez, Métodos y Técnicas de Investigación, (Editorial Época,
Quito-Ecuador, 1985) pp 37-40.

Lexis 22, Diccionario de Sinónimos y Antónimos, (Círculo de Lectores,
Barcelona, España, 1986).

13. M. Alvarado, M. Barrionuevo, R. Panchano, C. Santana, "Características y Definición de un Hotel-Escuela" (Tesis, Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 1998).

14. Editorial, "El transfondo de la crisis nacional", Periódico Semanal El Financiero, Año 9, No. 289 (15-19 marzo, 1999), p 2.

15. Marketing Internacional, "Alternativas en tiempos de crisis", Periódico Semanal El Financiero, Año 9, No. 289 (15-19 marzo, 1999), p 15.

16. Informe, "La economía ecuatoriana permanece en terapia intensiva", Periódico Semanal Líderes, Año 2, No. 67 (1 febrero, 1999), pp 7-9.

FOLLETERÍA:

1. The Hotel School, Hospitality Management, Cornell University, Ithaca, New York.
2. Universidad Internacional SEK, Quito, Ecuador.
3. Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.
4. Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito-Ecuador.

DIRECCIONES PÁGINAS WEB:

1. Australian Hotel School www.hotelschool.cornell.aihs
2. Boston University www.bu.edu
3. Colegio Superior de Turismo y Hotelería www.cosuth.edu.mx
4. Cornell University www.sha.cornell.edu
5. Escuela de Turismo Superior de Hostelería y Turismo de Sant Pol www.euht-santpol.org
6. Escuela de Turismo (Bilbao) www.deusto.es
7. Escuela Superior de Hotelería de Cataluña www.smc.es
8. Florida International University www.fiu.edu
9. HECANSA www.hecansa.org
10. Hospitality Index www.hospitalitynet.nl/index
11. Hotel Escuela Nimajay www.guate.net/minajay
12. Hotel School The Hague www.hdh.nl

13. Houston University www.hrm.uh.edu
14. Instituto Superior de Turismo Perito Moreno, Argentina
www.ispm.edu.ar
15. Instituto Técnico de Estudios Turísticos de Tenerife
<http://batian.cece.es/tenerife>
16. James Cook University www.jcu.edu.au
17. Organización Mundial de Turismo www.world-tourism.org
18. Periódico Semanal, El Financiero www.elfinanciero.com
19. Scottish Hotel School www.shs.edu
20. The BUE Trainers www.buetrainers.com.ar
21. The George Washington University www.gwu.edu
22. Universidad Autónoma de Barcelona www.uab.es
23. Universidad de Columbia www.columbia.edu.py
24. Universidad Internacional de las Américas www.uia.ac.cr
25. University of Calgary www.ucalgary.ca
26. University of Hawaii at Manoa www.uh.edu
27. University of Surrey www.surrey.ac.uk
28. Universidad Politécnica de Asunción www.una.py
29. Universidad San Martín de Porres www.smp.pe

ENTREVISTAS:

Sra. Bruna Stornaiolo, Decana de la Hostina-Escuela San Juan y Subdecana del Colegio de Hospitalidad, Gastronomía y Turismo de la Universidad San Francisco de Quito.

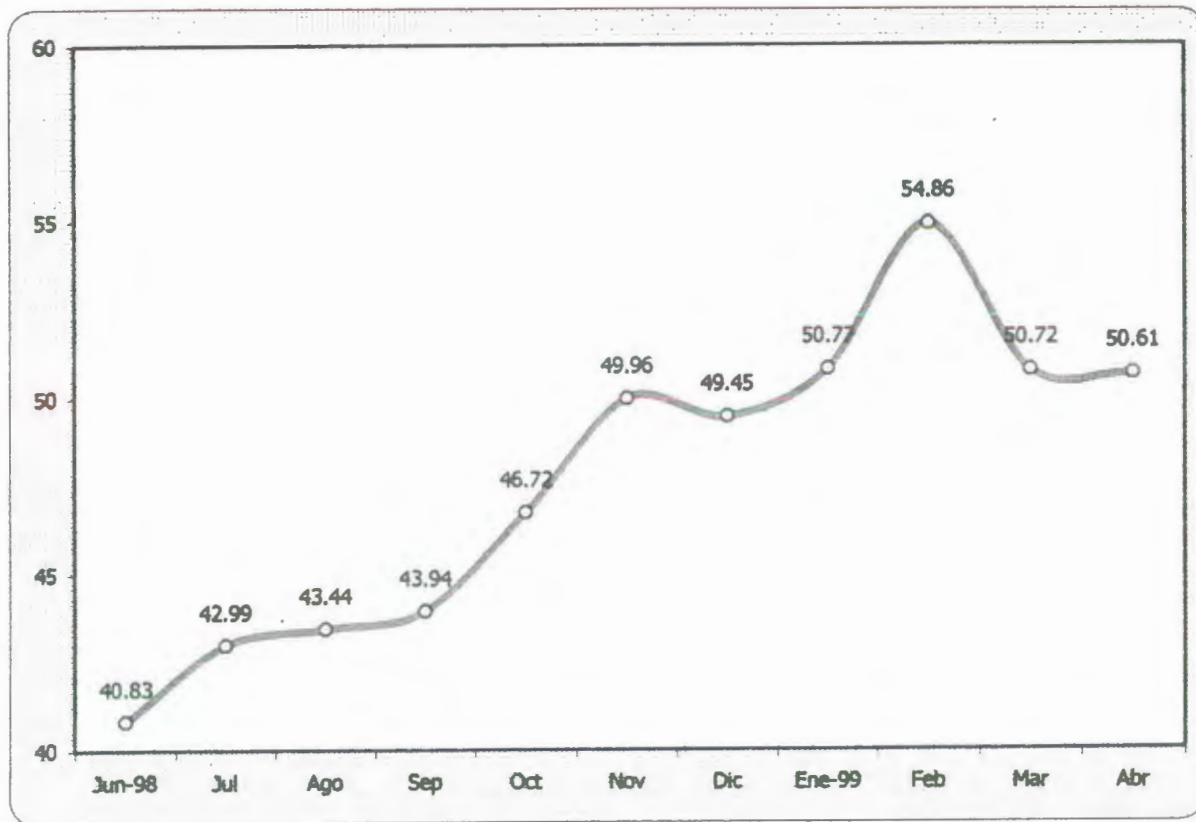
Dr. Roberto Ruiz, Decano de la Facultad de Turismo, Vicerrector de la Universidad SEK Internacional, Quito Ecuador.

Dr. Comrado Pérez, Director de la Carrera de Turismo de la Universidad SEK Internacional, Quito-Ecuador.

Ldo. Manuel Maldonado, Conductor del programa de televisión "Vision a Fondo".

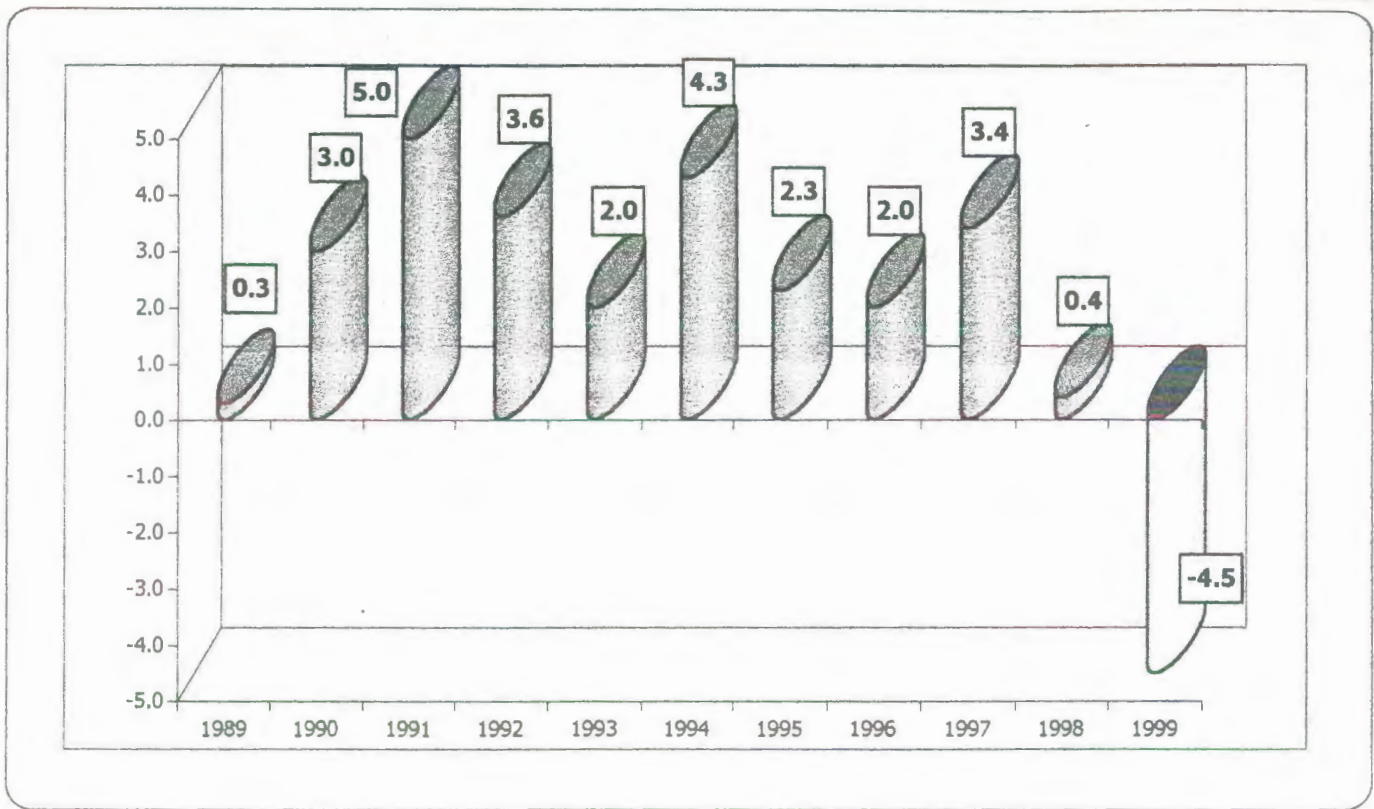


ACTUR - BIBLIOTECA



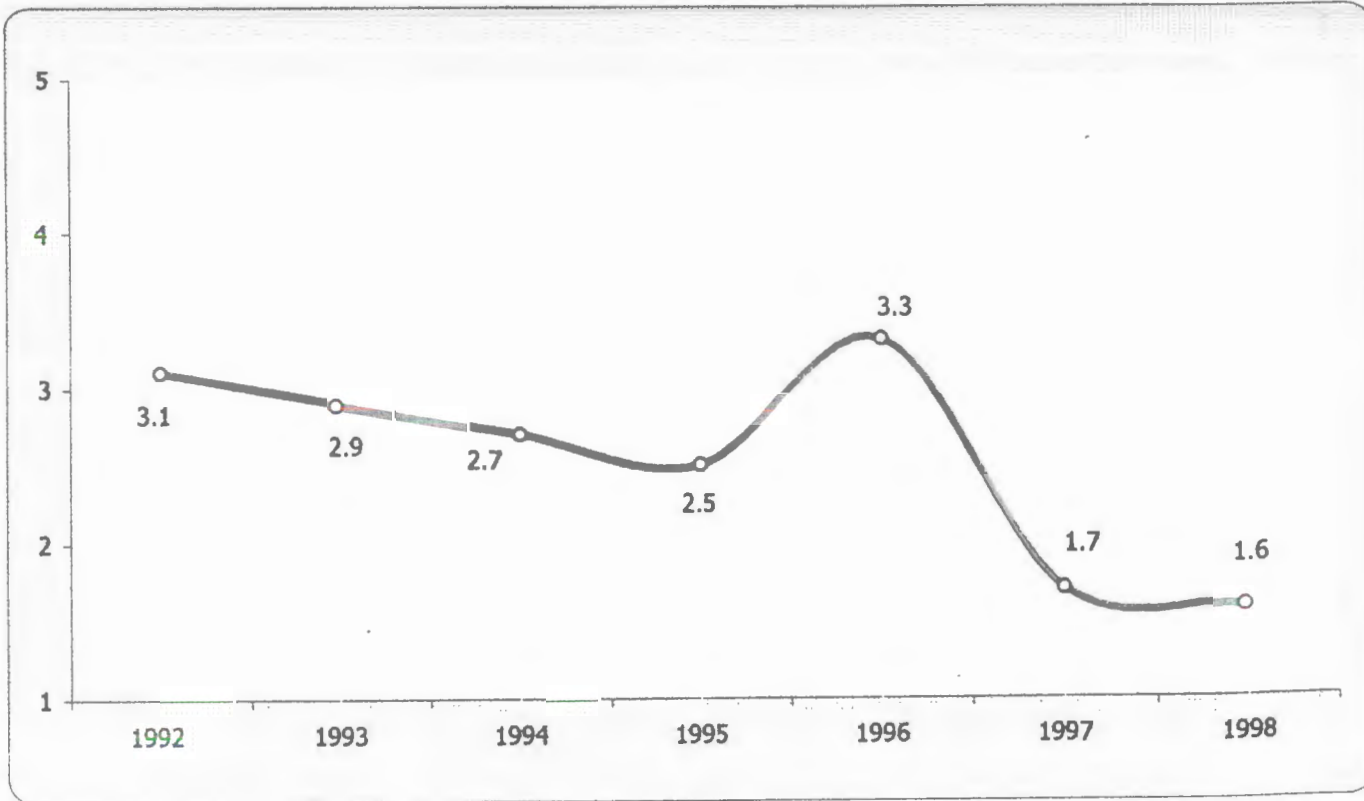
Fuente: Información Estadística Mensual. Publicaciones Económicas. Quito - Ecuador. Abril 30 de 1999.

TASA DE VARIACION ANUAL (PIB)

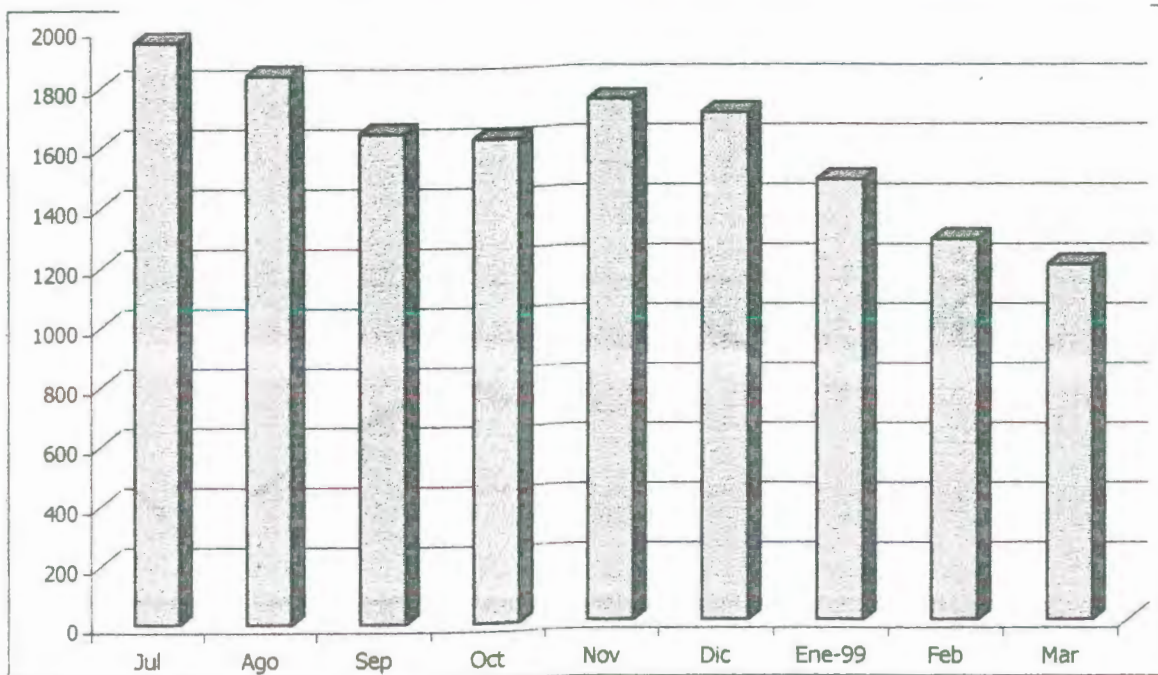


Fuente: Información Estadística Mensual. Publicaciones Económicas. Quito - Ecuador. Abril 30 de 1999.

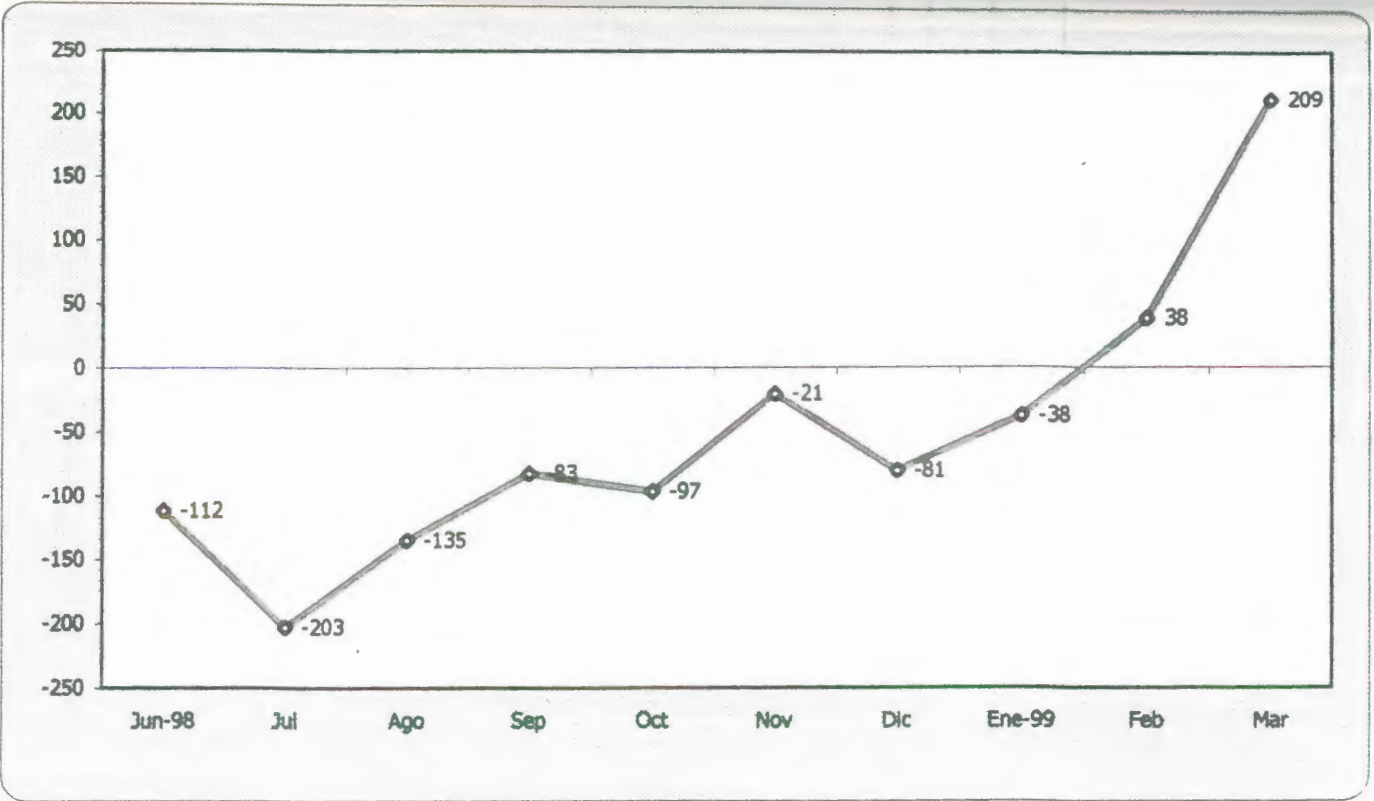
INFLACION ANUAL



Fuente: Información Estadística Mensual. Publicaciones Económicas. Quito - Ecuador. Abril 30 de 1999.

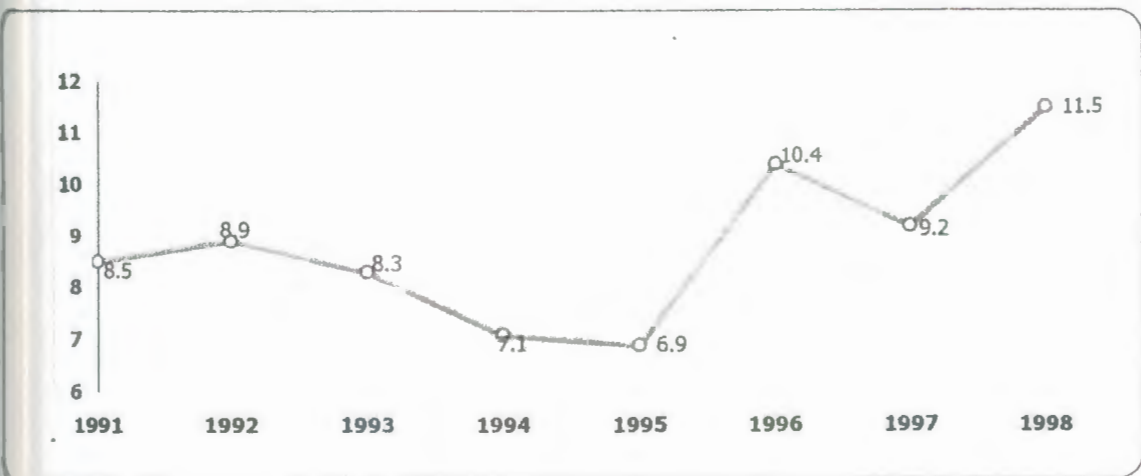
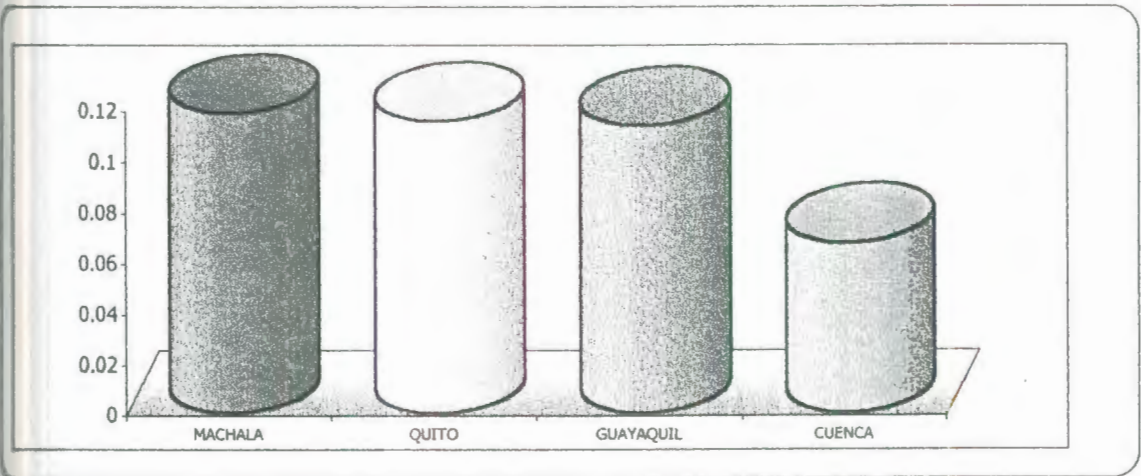
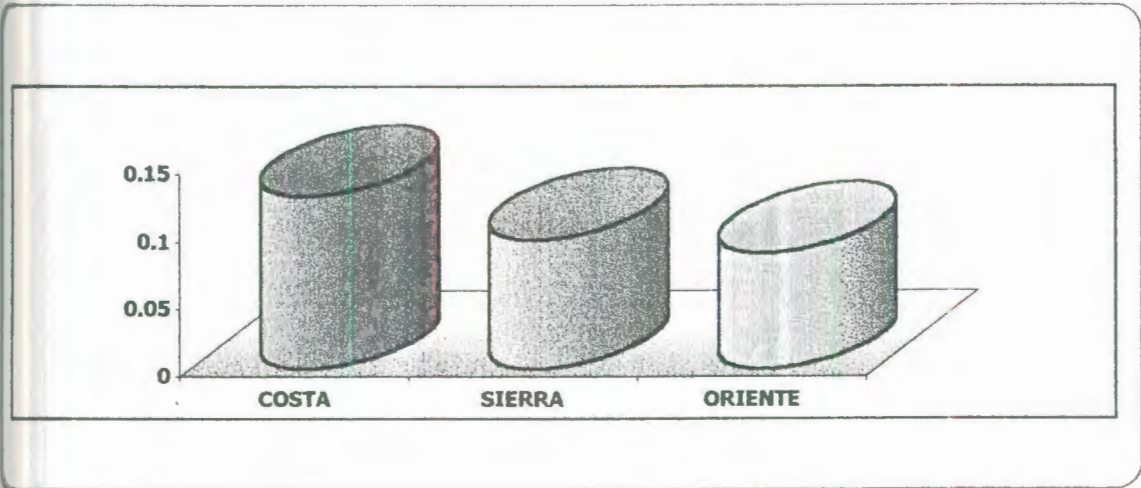


Fuente: Información Estadística Mensual. Publicaciones Económicas. Quito - Ecuador. Abril 30 de 1999.

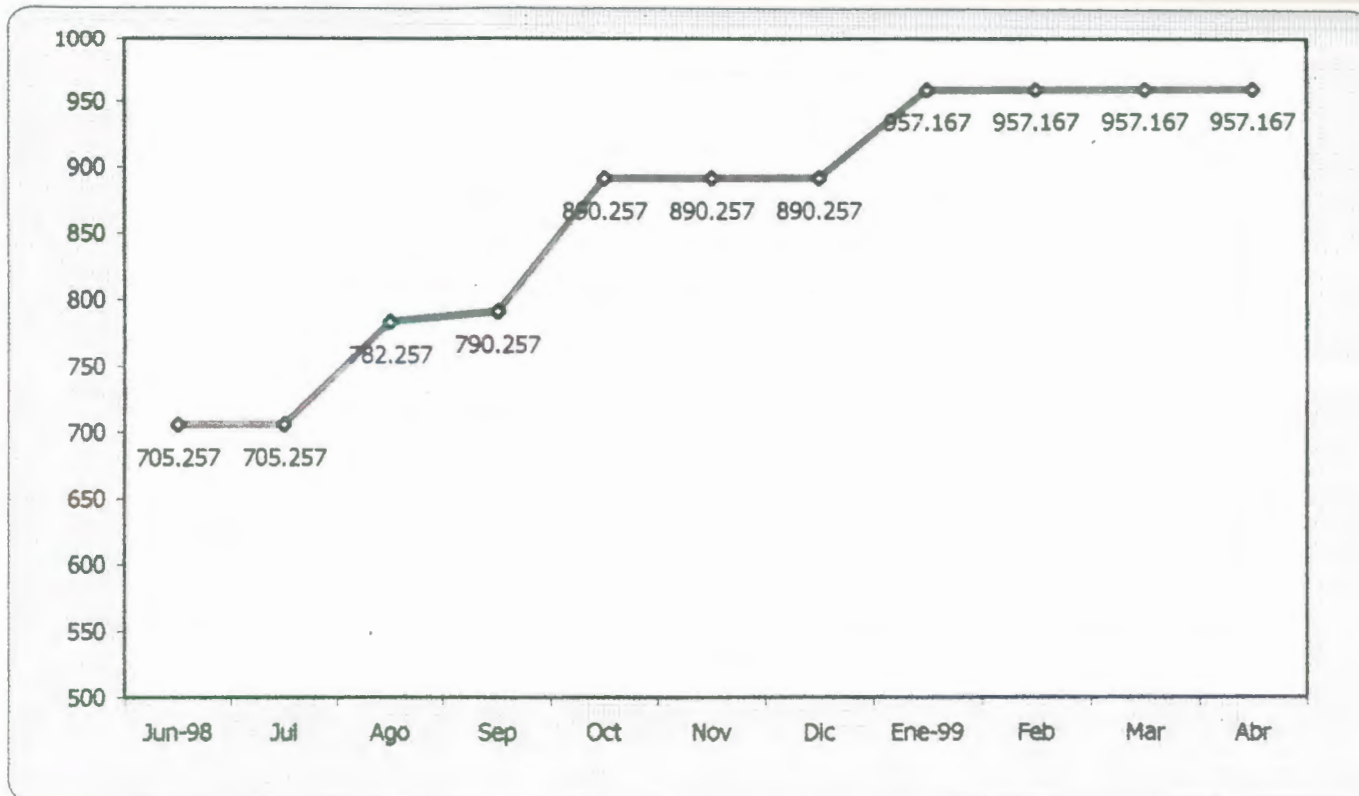


Fuente: Información Estadística Mensual. Publicaciones Económicas. Quito - Ecuador. Abril 30 de 1999.

ANEXO No. 6
DESEMPLEO EN CIFRAS

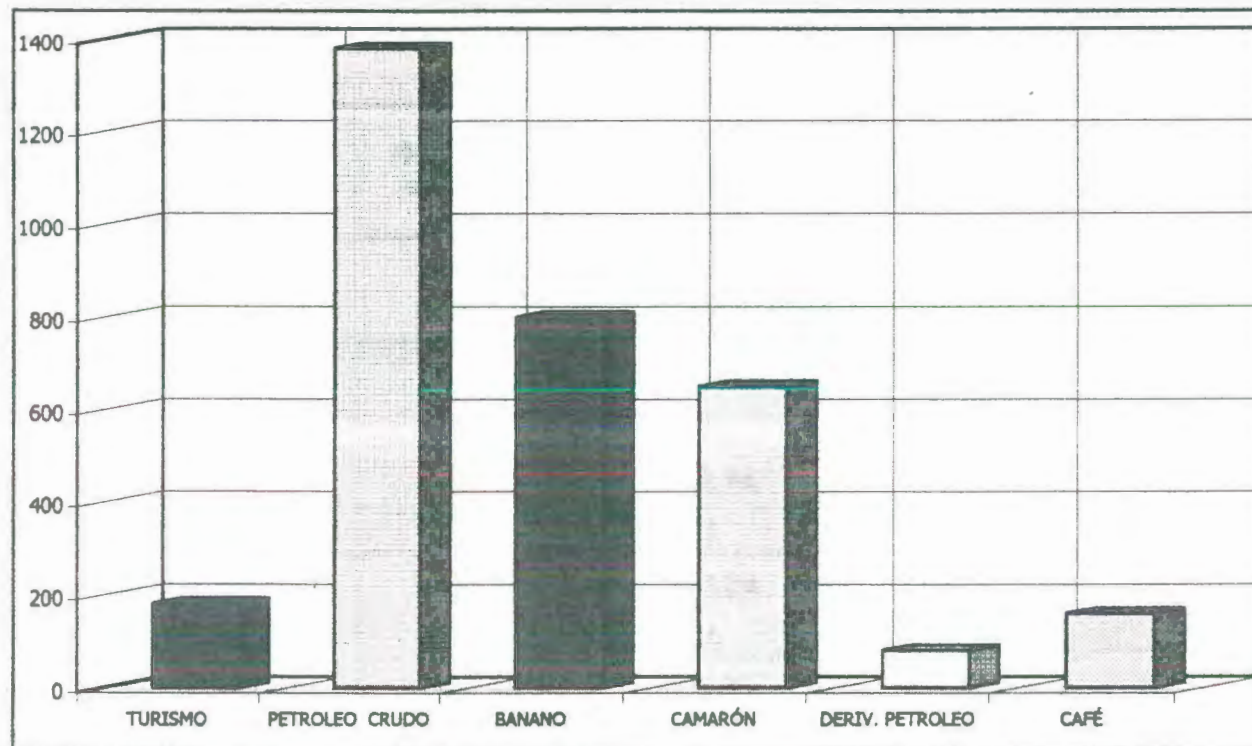


Fuente: INEC
Porcentaje de la Población Económicamente Activa, a finales de 1998.
La PEA está calculada por el INEC en 3'561.578 personas.



Fuente: Información Estadística Mensual. Publicaciones Económicas. Quito - Ecuador. Abril 30 de 1999.

PRINCIPALES RUBROS DE INGRESOS DE DIVISAS AL ECUADOR
(1998)



Fuente: Información Estadística Mensual - Banco Central del Ecuador
Elaboración: División de Estadística e Informática - CETUR -

AÑOS	TURISMO	PETRÓLEO CRUDO	BANANO Y PLÁTANO	CAMARÓN	DERIVADOS PETRÓLEO	CAFÉ	TOTAL EXPORTACIONES
1991 UBICACIÓN	189.00 4	1,058.99 1	715.86 2	491.37 3	97.97 5	84.56 6	2,851.42
1992 UBICACIÓN	192.00 4	1,251.02 1	647.45 2	525.78 3	85.62 6	60.11 5	3,007.58
1993 UBICACIÓN	230.00 4	1,149.02 1	567.15 2	470.58 3	104.41 5	88.93 6	3,061.66
1994 UBICACIÓN	252.00 5	1,185.03 1	708.37 2	550.29 3	119.79 6	385.71 4	3,843.35
1995 UBICACIÓN	255.00 4	1,395.47 1	845.10 2	673.36 3	134.41 6	185.32 5	4,361.55

ente: Información Estadística Mensual - Banco Central Del Ecuador -

laboración: División de Estadística e Informática - CETUR -

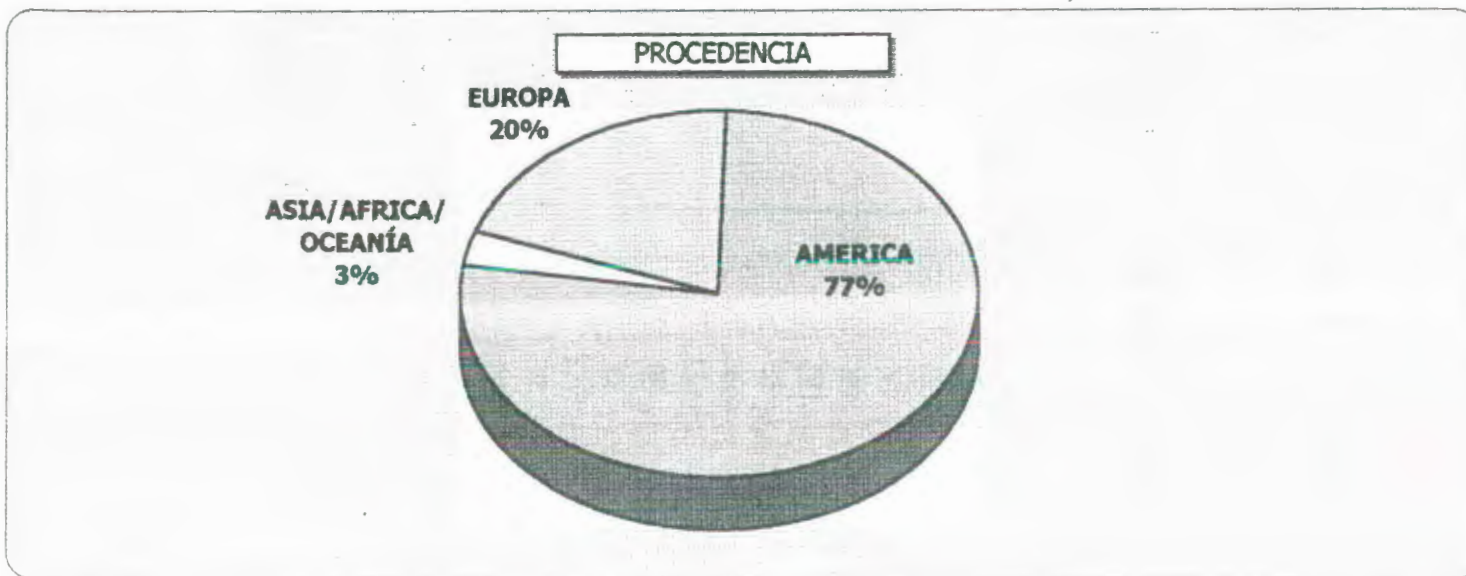
risimo: Tomado de Balanza Servicios y Venta - CIA. VIAJES -

ANEXO No. 10
 INVERSIÓN DE HOTELES EN ECUADOR
 1996-1997

NOMBRE	UBICACIÓN	INVERSIÓN EN US DÓLARES
Hotel de Playas Asterari	Tonsupa	1'226.014
Hotel Marriott	Quito	37'200.000
Sheraton City Plaza	Quito	13'109.000
Hotel Andrade	Guayaquil	3'130.000
Hotel Radisson Royal	Quito	8'292.122
Hotel Apart. Kennedy	Guayaquil	419.919
Binanqui S.A	Samborondón	1'438.259
Reina Isabel	Quito	301.448
Kapawi	Pastaza	1'101.532
Caminos del Sol	Quito	237.222
Punta Centinela	Santa Elena	7'537.035
Hotel Hilton Colón	Guayaquil	40'000.000
Hotel Las Américas	Guayaquil	2'813.330
Puerto Lucía	Salinas	12'818.907
Aquamarina	Jipijapa	159.704
Cabo Coral	Bahía	3'696.145
Oro Verde Manta	Manta	6'300.000
Zenith Pacífico	Pedernales	4'590.035
Apartsuite S.A	Quito	4'169.976

Fuente: CETUR

ANEXO No. 11
INGRESO DE EXTRANJEROS AL PAÍS



AÑOS	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996
TOTALES	362.072	364.058	403.242	471.367	471.961	439.500	500.000
% INCREMENTO ANUAL		0.69%	10.60%	16.89%	0.13%	-6.88%	13.77%

Fuente: Dirección Nacional de Migración
Estimaciones: Corporación Ecuatoriana de Turismo

ANEXO No. 12
CAPACIDAD DE ALOJAMIENTO
(1995)

PROVINCIAS	Nº ESTABLECIMIENTOS	Nº HABITACIONES
Azuay	88	2.115
Bolívar	12	167
Cañar	20	354
Carchi	34	578
Cotopaxi	30	427
Chimborazo	51	1.044
El Oro	89	1.841
Esmeraldas	221	3.486
Galápagos	35	472
Guayas	366	9.802
Imbabura	111	1.976
Loja	85	1.587
Los Ríos	52	920
Manabí	177	3.271
Morona Santiago	37	514
Napo	74	1.062
Pastaza	17	291
Pichincha	388	9.335
Tungurahua	114	2.113
Sucumbíos	34	851
Zamora Chinchipe	12	152
TOTAL	2.047	42.358

Fuente: CETUR

ANEXO No. 13
INGRESOS Y EGRESOS POR CONCEPTO DE TURISMO

AÑO	INGRESOS I	EGRESOS II	I - II
1991	189*	177	12
1992	192	178	14
1993	230	190	40
1994	252	203	49
1995	255	235	20

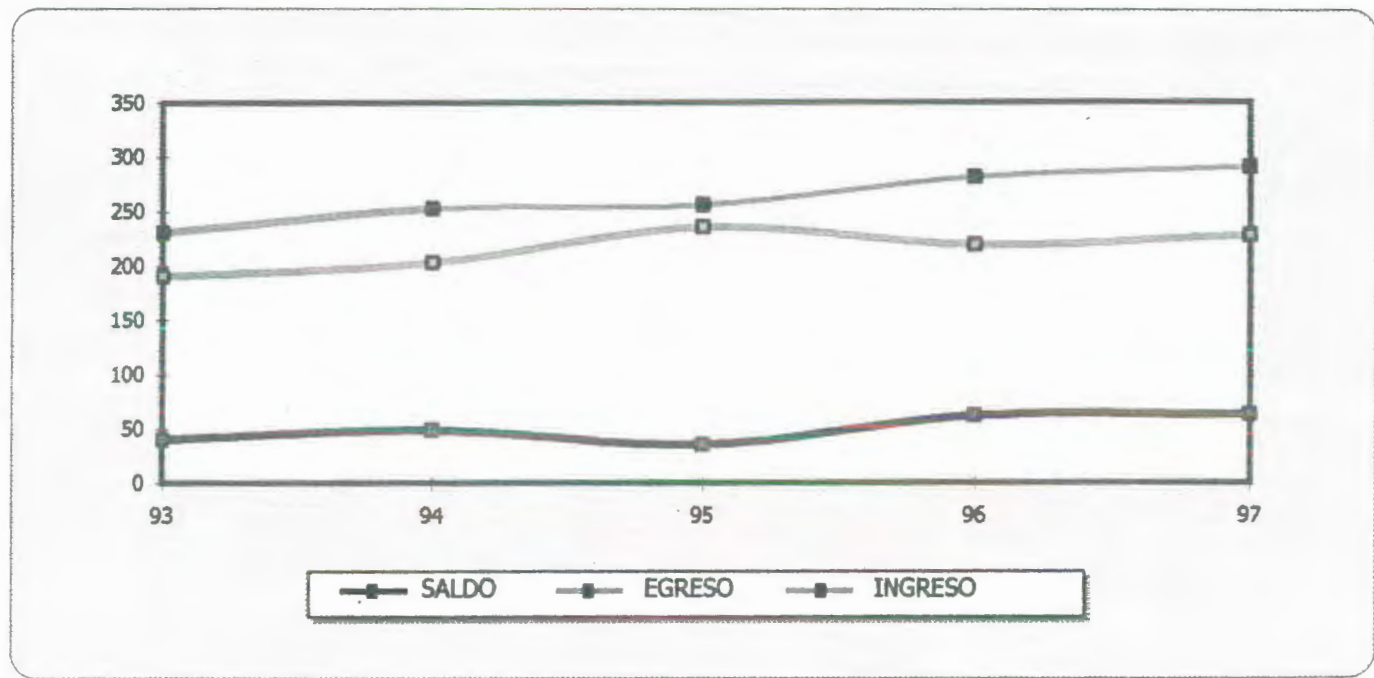
Fuente: Información Estadística Mensual - Banco Central del Ecuador

Elaboración: División de Estadística e Informática - CETUR -

*Millones de dólares a 1995



LICTUR - BIBLIOTECA



Fuente: Información Estadística Mensual. Banco Central del Ecuador. Boletín Julio 98.

INGRESOS Y EGRESOS POR CONCEPTO DE TURISMO
(MILLONES DE DÓLARES)
1994 - 1995

TRIMESTRES

AÑOS		I	II	III	IV	TOTAL
1994	INGRESOS	52	53	71	76	252
	EGRESOS	50	55	50	48	203
1995	INGRESOS	64	64	63	64	255
	EGRESOS	49	60	61	65	235
VARIAC. %	INGRESOS	23.08	21	11.27	15.79	1.19
1994 - 1995	EGRESOS	2	9.09	22	35.42	15.76

Fuente: Información Estadística Mensual - Banco Central del Ecuador
Elaboración: División de Estadística e Informática - CETUR - (1995)

ARGENTINA

Universidad Católica de Salta

Escuela de Turismo

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Calle de Correo No. 18, Salta 4400

Tel. (54) 87 311101/311109/219077

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 18

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Graduado en Turismo	privado reconocido	secundario	técnico superior	n/d	3 A	obligatorias	100/n/d	100/n/d
Graduado en Turismo	privado reconocido	secundario	licenciado	n/d	5 A	obligatorias	100/n/d	100/n/d

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

REQUISITOS: Cursos en ESP, ING obligatorio

RECURSOS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

Responsable: Lic. Nora Nieva, Extensión Universitaria

ARGENTINA

Marcelino Champagnat

Ciencias Sociales

Prácticas

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Calle 5501 Godoy Cruz, Mendoza

Tel. 220133 Fax. (54) 61 227792


REQUISITOS GENERALES DE ADMISIÓN:

Se valorará experiencia profesional

INFORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (austral)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
	privado reconocido	secundario	técnico	25	3 A	obligatorias	200000/n/d	200000/n/d
	privado reconocido	secundario	licenciado	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d

SOPORTE A LA ENSEÑANZA:

						
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

FINANCIERAS:



BECAS



OTRAS

ARUBA

Aruba Hotel School
 School of Management
 Establecimiento **privado**
 Health Blvd 35, Oranjestad
 (297) 8 38600 Fax. (297) 8 26789

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN: Edad mínima 17, examen de ingreso

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (guilder/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Science Degree	privado reconocido	secundario	post-graduado	40	2/3 A	facultativos	9.000/n/a	5.030/n/a

DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Cursos en ING

FINANCIERAS: BECAS OTRAS

Dr. Tony A. D. Green, Director

AUSTRALIA

Act Institute of Technical and Further Education (TAFE)

School of Tourism and Hospitality

Establecimiento público

P.O. Box 826 Canberra City, New South Wales 2611

Tel. (61) 62 451563 Fax. (61) 62 451644

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 18, experiencia profesional requerida

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (dólar australiano)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Diploma of Business in Hospitality	estatal	secundario	post-graduado	22	2 A (FT) 4 Y (PT)	facultativas	476/n/a	7.000/A
offered: General Certificates in: Business Catering Hospitality Supervision Hospitality Hospitality/Management Operations Courses in: Food and Beverage Management Hospitality Trade Hospitality and Baking Trade								

SERVICIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

COMUNICACIONES: Cursos en ING

CONDICIONES FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Mrs. Pam Robertson, Head of Department

AUSTRALIA

College of Tourism and Hospitality (COTAH)

Establecimiento público

Chr. Merivale and Tribune Streets, P.O.Box 548, South Brisbane, Queensland 4101

Tel. (61) 7 8402999 Fax. (61) 7 78461337

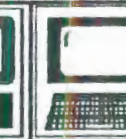
CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 16 nac., 18 ext.

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (dólar australiano)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Diploma of Business in Hospitality	estatal	secundario	post-graduado	n/a	n/a	n/ap	n/a	n/a
Diploma of Business in Travel and Tourism	estatal	secundario	post-graduado	n/a	n/a	n/ap	n/a	n/a

MEIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

IDIOMAS: Cursos en ING

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

NOTAS: Mr. Fred Beven, Associate Director Studies

AUSTRIA

Fremdenverkehrsschulen Modul-Der Wiener

Handelskammer (1)

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Peter Jordan-Strasse 78, Vienna 1190

Tel. (43) 222 476700 Fax. (43) 222 47660117 Telex. 116736 MODULA

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 15-18, examen de ingreso,
experiencia profesional requerida

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (chelín austriaco)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Hotel School	estatal	secundario	técnico superior	40	3 A	facultativos	15.000/A	31.000/A
Lehranstalt	estatal	secundario	técnico superior	40	5 A	facultativos	18.000/A	36.000/A
Verkehrskolleg	estatal	secundario	pre-grado	40	4 A	facultativos	20.000/A	40.000/A
International Course in Hotel Management (2)	estatal	secundario	pre-grado	32	4 A	facultativos	30.000/A	60.000/A

MEIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

IDIOMAS: Cursos en ALE, ING, FRA obligatorios, ITA, ESP, JAP opcionales

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

NOTAS: Dr. Gunther Blohberger, Director and Principal

(1) Stands for International Center for Hotel and Tourism Training Modul-Vienna Chamber of Comm.

(2) In English language

BÉLGICA

Hotelschool Ter Duinen

Establecimiento público

Wassenaarsegerlaan 40, Koksijde 8670

Tel. (32) 58 511198/511199


CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Examen de ingreso

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (franco belga/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Management	regional	secundario	post-graduado	30	1 A	facultativos	95.000/A	95.000/A
Marketing and Administration	regional	secundario	post-graduado	30	1 A	facultativos	95.000/A	95.000/A
	regional	secundario	post-graduado	30	1 A	facultativos	95.000/A	95.000/A

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

ASIGNATURAS: Cursos en FRA, ING, ALE obligatorios

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

OTROS DATOS: n/a

BOLIVIA

Universidad Autónoma Tomás Frías
Facultad de Ciencias Sociales y Humanísticas
Carrera de Turismo
Establecimiento público
Avenida del Maestro s/n, Potosí
(591) 27323

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 17

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (1) (peso boliviano/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Maestría en Turismo	estatal	secundario	técnico superior	43 (aprox.)	3 A	facultativas	21/A	100/A

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Asignaturas: Cursos en ESP, ING, FRA obligatorios (1er curso), ING o FRA optativos (2do y 3er curso)

FINANCIERAS: BECAS OTRAS

Lic. José María Linares Fuentes, Jefe de la Carrera de Turismo

(1) Matrícula de inscripción anual + costo de los valores universitarios

Inscripción = 94, anualmente = 6,50

BOLIVIA

Universidad Católica Boliviana (1)

Departamento de Turismo y Relaciones Públicas

Carrera de Turismo

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Avenida 14 de Septiembre No. 4807, Apartado Postal 4805, La Paz

Tel. (591) 2 782222/783244/783286

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 18, examen de ingreso en ciertos casos

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (peso boliviano/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Superior	privado reconocido	secundario	técnico superior	24	3 A	facultativas	8.790/n/d	8.790/n/d

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

REQUISITOS: Cursos en ESP, un idioma extranjero y uno nativo obligatorios

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Sr. Mauro Antonio Vino Llanos, Coordinador de la Carrera
 (1) Miembro de AMFORT

BOLIVIA

Universidad Mayor de San Andrés (UMSA)
 Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación
 Carrera de Turismo
 Establecimiento público
 Calle Villazón 1995 Piso 13, Monoblock Central, La Paz
 Teléfono (591) 2 359565/66/67

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Examen de ingreso

CURSOS Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (peso boliviano/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Título en Turismo	estatal	secundario	técnico superior	20	3 A	facultativas	26/n/d	8/n/d

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Cursos en ESP, ING o FRA obligatorios, QUE, AYM optativos

FINANCIERAS: BECAS OTRAS

T.S. Dante Caero Miranda, Jefe de la Carrera de Turismo

BRASIL

Agência Nacional de Turismo e Hospitalidade

Estabelecimento público

Mariz e Barros 13, Rio de Janeiro 20270, Rio de Janeiro
(55) 21 2732212 Fax. (55) 21 2739290

CONDIÇÕES GERAIS DE ADMISÃO:

Idade mínima 18, exame de ingresso

FORMAÇÃO E FORMAÇÃO TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (cruceiro)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Agência de Turismo	estatal	secundario	técnico	n/d	3S	obligatorias	n/d	n/d
Administração Hoteleira	estatal	secundario	técnico	n/d	3S	obligatorias	n/d	n/d

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

FORMAS: Cursos en POR

RECURSOS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTOS: Sr. D. Edenyr Machado, Chefe da Divisao de Capacitacao
Sr. D. Paulo Dias Pizao, Chefe Departamento de Relacoes com o Mercado da Embratur

CANADÁ

Georgian College of Applied Arts and Technology

School of Hospitality and Tourism

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

70 Georgian Drive, Barrie, Ontario L4M 3X9

Tel. (1) 705 7221592 Fax. (1) 705 7225123









CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 17, examen de ingreso en ciertos casos

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (dólar canadiense)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Resort Operations	estatal	secundario	post-graduado	22	2 A	facultativas	2.000/n/a	12.000/n/a
Resort Administration	estatal	secundario	post-graduado	22	3 A	facultativas	3.000/n/a	18.000/n/a
Management	estatal	secundario	post-graduado	22	3 A	facultativas	3.000/n/a	18.000/n/a
Management	estatal	secundario	post-graduado	28	2 A	facultativas	2.000/n/a	12.000/n/a

SERVICIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

SERVICIOS: Cursos en ING

SERVICIOS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Prof. Brian Furcecott, Dean of the School

CANADÁ

Canadore College of Applied Arts and Technology

School of Hospitality and Tourism

Establecimiento público

P.O.Box 5001 North Bay, Ontario P1B 8K9

Tel. (1) 705 4747600 Fax. (1) 705 4742384

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 17 para extranjeros

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (dólar canadiense)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Hotel and Restaurant Management	estatal	secundario	post-graduado	25	2 A	facultativas	945/A	6.795/A
Hotel and Restaurant Administration	estatal	secundario	post-graduado	25	3 A	facultativas	945/A	6.795/A

SERVICIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

								
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

OTROS: Cursos en ING, FRA optativo

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Mr. Neil E. Cornthwaite, M.A., School Coordinator

CANADÁ

Canada College of Applied Arts and Technology

School of Hospitality and Tourism

Establecimiento público

P.O. Box 5001 North Bay, Ontario P1B 8K9

Tel. (1) 705 4747600 Fax. (1) 705 4742384


CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 17 para extranjeros

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (dólar canadiense)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Hotel and Restaurant Management	estatal	secundario	post-graduado	25	2 A	facultativas	945/A	6.795/A
Hotel and Restaurant Administration	estatal	secundario	post-graduado	25	3 A	facultativas	945/A	6.795/A

SERVICIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

OTROS: Cursos en ING, FRA optativo

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Mr. Neil E. Cornthwaite, M.A., School Coordinator

COLOMBIA

Universidad Externado de Colombia

Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras/Hotelera y de Turismo

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Calle 12, No. 1-17 Este, A.A. 034141, Bogotá, Cundinamarca

Teléfono: (57) 1 2826066 Exts. 301 - 313 Fax: (57) 1 2843769

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 17, examen de ingreso

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (peso colombiano/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Hotelera y Turismo	privado reconocido	secundario	licenciado	30	5 A	obligatorias	243.487/S	400/S

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

REQUISITOS: Cursos en ESP, ING obligatorio, FRA optativo

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Sr. D. Luis Carlos Cruz Cortes, Coordinador

CUBA

Centro de Estudios Turísticos

Reconocimiento público








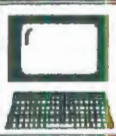
Marta 402, Esq. Subirana, La Habana
Tel: 7 6211 703841

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN: n/a

CURSOS Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (peso cubano)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Superior de Gerencia Turística	estatal	licenciado	post-graduado	n/d	n/d	obligatorias	n/d	n/d
Superior de Economía, Gestión Hotelera,	estatal	licenciado	post-graduado	n/d	n/d	obligatorias	n/d	n/d

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Cursos en ESP, ING, FRA, ALE, POR, ITA optativos

FINANCIERAS: BECAS OTRAS

Lic. Alexix Ferriol Castillo, Director

CUBA

Centro de Estudios Turísticos

Establecimiento público

Santa Marta 402, Esq. Subirana, La Habana

Tel. (53) 7 6211 703841






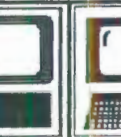
CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

n/a

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (peso cubano)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Curso Superior de Gerencia Turística	estatal	licenciado	post-graduado	n/d	n/d	obligatorias	n/d	n/d
Posgrado Dirección, Economía, Gestión Hotelera, Marketing	estatal	licenciado	post-graduado	n/d	n/d	obligatorias	n/d	n/d

MEDIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

FORMAS: Cursos en ESP, ING, FRA, ALE, POR, ITA optativos

CONDICIONES FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Lic. Alexix Ferriol Castillo, Director

PERÚ

Instituto Internacional de Administración Hotelera y Turismo (INAT)

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Mz. J. Lote 1 - Urbanización El Golf, P.O. Box 329, Trujillo
Tel. (51) 44 242592 Fax. (51) 44 232515

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN: Edad mínima 18, examen de ingreso, experiencia profesional requerida para extranjeros

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (nuevo sol/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Nacional en Administración de Hoteles y Restaurantes	privado reconocido	secundario	diplomado	63	2 A	obligatorias	300-450/n/d	300-450/n/d
Nacional en Administración de Agencias de Viajes y Turismo	privado reconocido	secundario	diplomado	63	2 A	obligatorias	300-450/n/d	300-450/n/d
Nacional en Aviación Comercial	privado reconocido	secundario	diplomado	63	2 A	obligatorias	300-450/n/d	300-450/n/d
de Turismo	privado reconocido	secundario	diplomado	63	2 A	obligatorias	300-450/n/d	300-450/n/d

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

IDIOMAS: Cursos en ESP, ING, FRA obligatorios, ITA optativo

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

NOTAS: n/d

PERÚ

Instituto Superior Tecnológico CEPEA

Programa de Turismo

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Calle José Gonzáles No. 551, Miraflores, Lima 18

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Examen de ingreso

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (nuevo sol/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Título de Turismo	privado reconocido	secundario	técnico superior	35	3 A	obligatorias	1.200/A	1.200/A
Administración de Servicios de Turismo	privado reconocido	secundario	técnico superior	35	3 A	obligatorias	1.200/A	1.200/A

Imparte:

Inductor

Agencias de Viajes

Hotelero y/o Técnico de Pisos

Alimentos y Bebidas

Hotelero

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

REQUISITOS: - Cursos en ESP, ING obligatorio

REQUISITOS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Prof. Nelly Asencio Quispe, Coordinadora del Programa
Dra. Manuel Robles Morales, Directores General

PERÚ

Universidad de San Martín de Porres

Facultad de Ciencias de la Comunicación y Turismo

Escuela Profesional de Turismo y Hotelería

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Av. Federico Gallesí No. 847, San Miguel, Lima

Tel. (51) 14 631037 Fac. (51) 14 612707

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Examen de ingreso

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (nuevo sol/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Graduado en Turismo y Hotelería	privado reconocido	secundario	licenciado	30	5 A	obligatorias	4.000/S	4.000/S

MEIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:**IDIOMAS:** Cursos en ESP, ING obligatorio, FRA optativo**AYUDAS FINANCIERAS:** BECAS OTRAS**NOTAS:** Dr. Juan Leuridan Huys, Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación y Turismo

REPÚBLICA DOMINICANA

Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra

Departamento de Administración Hotelera

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Ciudad Santo Tomás de Aquino, Abraham Lincoln (esquina Rómulo Betancourt), Santo Domingo, D.N.

Tel. (508) 5350111

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 18, examen de ingreso

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (peso)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Grado en Administración Hotelera	privado reconocido	secundario	licenciado	22 - 25	4 A	obligatorias	1.250/A	6.000/A

SERVICIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

REQUISITOS: Cursos en ESP, ING obligatorio, FRA optativo

OPORTUNIDADES FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Sr. D. Rufino Herguedas Gallego, Director de la carrera

REPÚBLICA DOMINICANA

Universidad PEC (UNAPEC)

Escuela Universitaria de Turismo

Establecimiento privado con enseñanza reconocida por el Gobierno

Av. Máximo Gómez 72, Apartado No. 59-2 Santo Domingo

Tel. (40) 6860021/6873181





CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 18, examen de ingreso

ESPECIALIZACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (peso)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Curso en Turismo	privado reconocido	secundario	técnico superior	20	6 C	obligatorias	n/d	n/d
Formación en Turismo	privado reconocido	secundario	licenciado	20	10 C	obligatorias	n/d	n/d

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

COMAS: Cursos en ESP, ING obligatorio, FRA optativo

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTOS: Dr. Miguel Arnau Mont. Director Fundador de la Escuela de Turismo

Dr. Nicolás Richardo. Rector de la Universidad APEC

UNITED KINGDOM

University of Strathclyde

Scottish Hotel School

Establecimiento público

Building, 94 Cathedral Street, Glasgow G4 OLG, Scotland

Tel. (44) 41 5524400 Fax. (44) 41 5522870 Telex. 77472 UNSLIB G

CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 17

CURSOS Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (libra esterlina)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Bachelor in Hotel and Catering (BHA)	estatal	secundario	pre-grado	n/a	3 A	opcional	n/a	n/a
Master in Hotel Catering (MHC) (Msc)	estatal	pre-grado	postgrado	n/a	6 M	opcional	n/a	n/a
Bachelor in Tourism	estatal	pre-grado	postgrado	n/a	6 M	opcional	n/a	n/a

SERVICIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

AS: Cursos en ING

FINANCIERAS: BECAS OTRAS

Professor C.L. Jenkins, Head of Department

UNITED STATES OF AMERICA

Pennsylvania State University

College of Health and human Development

School of Hotel, Restaurant and Reception Management

Establecimiento público

Herderson Building, University Park, Pennsylvania 10802

Tel. (1) 814 8634675 Fax. (1) 814 8634257


CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Edad mínima 17, examen de ingreso

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Bachelor of Science in Hotel, Restaurant and Reception Management (Bsc in HRIM)	estatal	secundario	pre-grado	15	4 A	facultativos	n/a	n/a
Master of Science in Hotel, Restaurant and Reception Management (MSc in HRIM)	estatal	pre-grado	postgrado	17	2 A	facultativos	n/a	n/a
Doctorate in Philosophy in Man Environment Studies with emphasis in Hotel and Restaurant (PhD)	estatal	posgrado	doctorado	n/a	varía	n/ap	n/a	n/a

SERVICIOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

REQUISITOS: Cursos en ING

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: Mr. Patrick J. Moreo, Associate Professor, Assistant Director HRIM

VENEZUELA

Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda

Área de Postgrado

Establecimiento público

Av. Los Médanos Edif. Don Ángel Esquina Calle Maparari, Coro, Estado Falcón 4101

Tel. (58) 68 517777 Fax. (58) 68 517777



CONDICIONES GENERALES DE ADMISIÓN:

Examen de ingreso

FORMACIÓN Y FORMACIÓN TURÍSTICAS IMPARTIDAS:

TÍTULO / DIPLOMA	RECONOCIMIENTO	NIVEL REQUERIDO DE INGRESO	NIVEL DEL TÍTULO / DIPLOMA OFRECIDO	HORAS POR SEMANA	DURACIÓN	PRÁCTICAS	COSTOS (bolívar/dólar EU)	
							NACIONALES	EXTRANJEROS
Técnico en Administración de Empresas Especialización: Hotelería y Clubes Recreacionales	estatal	técnico superior	licenciado	40	1,5 A	facultativas	36.000/n/d	600/A
Técnico en Administración de Empresas Especialización: Servicios Turísticos	estatal	técnico superior	licenciado	40	1,5 A	facultativas	36.000/n/d	600/A
Maestría en Acondicionamiento y Diseño del Patrimonio Natural	estatal	licenciado	post-graduado	40	2 A	facultativas	90.500/n/d	1.510/A
Maestría en Planificación Turística	estatal	licenciado	post-graduado	40	2 A	facultativas	90.500/n/d	1.510/A
Maestría en Administración de Empresas	estatal	licenciado	post-graduado	40	2 A	facultativas	90.500/n/d	1.610/A
Maestría en Gerencia Hotelera	estatal	licenciado	post-graduado	40	2 A	facultativas	90.500/n/d	1.610/A

RECURSOS DE APOYO A LA ENSEÑANZA:

							
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

REQUISITOS: Cursos en ESP, ING o FRA obligatorios

AYUDAS FINANCIERAS: BECAS OTRAS

CONTACTO: MSc. Juan Bautista Gutierrez Reyes, Director de Postgrado de los Departamentos Generales

LISTADO DE INSTITUCIONES MIEMBROS ACTIVOS A CONPEHT

Argentina

- Centro de Capacitación Hotelera
- École pour l'hôtellerie "La Suisse"
- Fundación Universidad Perito Moreno. Moreno 1621/23-(1093) Buenos Aires, Argentina. Tel. (541) 3712715, 3712720. Fax (541) 3712844, Guillermo Lucarini e-mail: lucarini@ispm.edu.ar
- Instituto Superior de Turismo Perito Moreno
- Institución Incorporado ABM
- Instituto Salesiano de Estudios Superiores
- Instituto Superior de Turismo Sol
- Instituto Superior Perito Moreno

Bolivia

- Universidad Católica de Bolivia

Brasil

- Associação Brasileira de Dirigentes
- Faculdades Integradas Hélio Alonso, Administração Central: Rua da Matriz 49-CEP 22260-100 Botafogo-RJ Fax (021)286-8181 Tel. (021)537-8002, Hélio Alonso e-mail: ohaec@ax.ibase.org.br
- Servicio Nacional Aprendizaje Gem.com

Canadá

- University of Ottawa, Canada, Jean Claude Pageot e-mail: jpageot@uottawa.ca
- Institute de Tourisme et Hôtellerie de Quebec (ITHQ), 401 Rue de Rigaud, Montréal, Québec, H2L 4P3 Tel. (514)2825150 Fax (514)8735008, Christine Martel

Chile

- CETCHILE Centro de Estudios Turísticos (CET), Chile. Calle Marchant Pereira 1077 Santiago de Chile. Tel. (562)2747667, 2513186, 2252399 Fax (562)2256261. Daniel Meyer K. Presidente e-mail: dmk@cmet.net
<http://www.world-tourism.org/affiliate/cetchile.htm>

Colombia

- Corporación de Educación Superior UNITEC, AEROLINEAS UNITEC
<http://www.unitec.edu.co/aerolineas.html>
- Fundación Escuela Superior-INPAHU
- Fundación Universidad los Libertadores
- Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
- Universidad Autónoma de Bucaramanga, Colombia. Luis Gustavo Alvarez Rueda e-mail: lgp@col1.telecom.com.co
- Universidad Autónoma del Caribe BAQ
- Universidad Católica de Manizales
- Universidad Externado de Colombia, Calle 12, No. 1-17 Este, Bogotá D.E., Colombia. Tel. (571)3420288 ext. 1400, Fax (571) 342 1855. Luis Carlos Cruz Cortés. Decano de la Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. <http://www.uexternado.edu.co>

ANEXO No. 16

Z

Ecuador

- Instituto de Turismo y Hotelería Internacional (ITI)
- INSTUR, Instituto Tecnológico Particular Escuela de Hotelería-Turismo, Av. 6 de Septiembre 2295 y San Ignacio, Quito, Ecuador. Tel. (5932)235-899, 223-932-Fax (5932) 223-932. María de Lourdes Jarrín. Rectora e-mail: instur@ulo.sat.net
- Universidad Católica de Quito
- Universidad de Ibarra
- Universidad Tecnológica Equinoccial

Estados Unidos

- Florida International University
- The George Washington University, School of Business and Public Management, Department of Tourism and Hospitality Management, 2206 Eye Street, NW, Washington, DC, 20052 Tel (202)9946281 Fax (202)994-1630, Sheryl Spivack e-mail: sherylgwu@aol.com
- University of Nevada, Las Vegas

México

- Escuela Panamericana de Hotelería, México, D.F. Miguel Torruco Marqués e-mail: ephmex@ri.redint.com
- Escuela Panamericana de Hotelería, Campus Morelos. Cuernavaca.
- Escuela Superior de Administración de Instituciones (ESDAI). México, D.F. Dra. Esmeralda Chalita
- Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional, México, D.F.
- Instituto Culinario de México, Teziutlán Norte No. 43, Col. "La Paz". Puebla, Pue. Tel. (52-22)491231, Fax (52-22)303208, Chef Giovanna Medina Bruzaferrí. Directora General e-mail: giovanna@puebla.podernet.com.mx
- Instituto Regiomontano de Hotelería, Degollado Sur No. 708, Col. Obispado, Monterrey, Nuevo León. C.P. 64040, México, Tel./Fax (528)3331013, 3330986, 3475033. Prof. Arturo Sierra Barrera. Director General e-mail: artsierra@infoel.net.mx
- Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey (Campus Mazatlán, Sinaloa)
- Universidad Anáhuac. México D.F., Tel. (525)3288047. Mtra. Loris Estefan Chau e-mail: lestefan@www.dcc.anahuac.mx
- Universidad Autónoma de Tamaulipas, Unidad Académica Multidisciplinaria Centro Universitario Victoria, Cd. Victoria, Tamps., México. Alicia Argomedo e-mail: aargomed@buhos.uat.mx C.P. 87149-Tel./Fax (131)21458/221458/27000 ext.2700, Miguel E. González de la Vifa e-mail: eduar07@voyager.uat.mx
- Universidad de las Américas (Campus Puebla, Puebla)
- Universidad Iberoamericana (Plantel Santa Fe), Prol. Paseo de la Reforma 880, Lomas de Santa Fe, México D.F. Tel.(525)2674091 Fax (525)2674206. Rafael Gutiérrez Niebla e-mail: rafael.gutierrez@uia.mx
- Universidad Insurgentes. Uc. Guadalupe Cendejas

Nicaragua

- Universidad de Ciencias Comerciales. Costado Oeste del Polideportivo España, Bosques de Altamira, Managua, Nicaragua. Tel. (505)2770870, 2771931 Fax 2773006 Apdo. P-84, Nejama Bergman Padilla, Rectora e-mail: ucc@tmx.com.ni

Perú

- Centro de Formación en Turismo CENFOTUR
- Instituto San Martín del Perú Turismo y Hotelería, Vasco Núñez de Balboa 660, Miraflores LIMA 18 PERU, Tel. 2416050 Fax 4464228, María Teresa de Betalleiuz e-mail: adprom@amauta.rcp.net.pe
- Universidad de San Martín de Porres
- Universidad de Tacna

ANEXO No. 16

Z

República Dominicana

- Instituto Cultural Dominicano Americano, Av. Abraham Lincoln No. 21 Santo Dominicana Tel. (809)5350665 Fax (809)5353-8809. Bolivar Troncoso Morales e-mail: empaca@tricom.net
- Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra.
- Universidad Iberoamericana (UNIBE). Av. Francia 129, Gazcue, Santo Domingo. Tel. (1-809)6894111 ext. 233. Fax (1-809)6865821. Lic. Otto Cordero, Director de la Escuela de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras

Venezuela

- Universidad de Oriente.

MALECON 2000

MALECON 2000 S.A. SUDAMERICA

MALECON 2000 S.A. SUDAMERICA
CALLE 100 No. 100-100
BOGOTA, COLOMBIA



MALECON 2000 S.A. SUDAMERICA
CALLE 100 No. 100-100
BOGOTA, COLOMBIA

MALECON 2000 S.A. SUDAMERICA
CALLE 100 No. 100-100
BOGOTA, COLOMBIA

MALECON 2000 S.A. SUDAMERICA
CALLE 100 No. 100-100
BOGOTA, COLOMBIA

ANEXO No. 18
ENTREVISTA ESTRUCTURADA

1. ¿Enviaría a su personal a capacitarse en el Hotel-Escuela?
2. ¿Qué clase de capacitación le gustaría que el Hotel-Escuela le brinde a sus empleados? Señale la de su preferencia y explique por qué.

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| • Alojamiento | <input type="checkbox"/> | Alimentos y Bebidas | <input type="checkbox"/> |
| • Agencias de Viajes | <input type="checkbox"/> | Recreación | <input type="checkbox"/> |
| • Salas de Convenciones | <input type="checkbox"/> | Eventos | <input type="checkbox"/> |

EXPLICACIÓN:

3. ¿Cuáles son sus áreas de interés de capacitación?

- Administración
- Operacional
- Práctica



ACTUR BIBLIOTECA

¿Por qué?

4. ¿Usted contrataría personal capacitado en el Hotel-Escuela?
5. ¿Cómo ve usted el mercado para las personas graduadas en Turismo?
6. ¿Cómo ve usted el mercado para los post-gradistas en Turismo?
7. ¿Qué le parece el proyecto del Hotel-Escuela como una entidad?
8. ¿Consideraría usted al Hotel-Escuela como una competencia?

ANEXO No. 19
CATASTRO CETUR

ACTIVIDAD: ALOJAMIENTO

TIPO DE ACTIVIDAD	CATEGORÍAS	CANTIDAD
HOTEL	LUJO	7
	PRIMERA	11
	SEGUNDA	11
	TERCERA	11
HOTELES - RESIDENCIA	PRIMERA	1
	SEGUNDA	17
	TERCERA	16
HOTELES - APARTAMENTOS	PRIMERA	2
HOSTALES	PRIMERA	2
	SEGUNDA	6
	TERCERA	4
PENSIONES	SEGUNDA	2
	TERCERA	15
MOTEL	PRIMERA	4
	SEGUNDA	4
	TERCERA	8
HOSTAL - RESIDENCIAL	PRIMERA	2
	SEGUNDA	8
	TERCERA	74

ACTIVIDAD: ALIMENTOS Y BEBIDAS

TIPO DE ACTIVIDAD	CATEGORÍAS	CANTIDAD
RESTAURANTES	LUJO	6
	PRIMERA	73
	SEGUNDA	125
	TERCERA	622
	CUARTA	76

ANEXO No. 19
CATASTRO CETUR

(continuación)

CAFETERÍAS	PRIMERA	9
	SEGUNDA	9
	TERCERA	6
	CUARTA	1
BARES	PRIMERA	4
	SEGUNDA	10
	TERCERA	81
FUENTES DE SODA	PRIMERA	16
	SEGUNDA	57
	TERCERA	88

ACTIVIDAD: RECREACIÓN

TIPO DE ACTIVIDAD	CATEGORÍAS	CANTIDAD
DISCOTECAS	LUJO	4
	PRIMERA	9
	SEGUNDA	74
	TERCERA	10

ACTIVIDAD: AGENCIA DE VIAJE

TIPO DE ACTIVIDAD	CANTIDAD
MAYORISTA	7
INTERNACIONAL	118
OPERADORES	9
INTEROPERADORAS	10

ACTIVIDAD: CASINOS - SALAS DE JUEGOS

TIPO DE ACTIVIDAD	CANTIDAD
CASINO	4
BINGO	7

ANEXO No. 19
CATASTRO CETUR

(continuación)

ACTIVIDAD: TRANSPORTE - TURÍSTICO

TIPO DE ACTIVIDAD

CANTIDAD

SERVICIO AÉREO
SERVICIO DE CARGA
TERRESTRE

7
12
8

ACTIVIDAD: MATERIAL DE PROMOCIÓN

TIPO DE ACTIVIDAD

CANTIDAD

PROD: GUÍAS/MAPAS/POSTALES

4

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOTELES	LUJO

- 1 CONTINENTAL
- 2 GRAND HOTEL GUAYAQUIL
- 3 HILTON COLON GUAYAQUIL
- 4 ORO VERDE
- 5 RAMADA
- 6 SOL DE ORIENTE
- 7 UNIPARK

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOTELES	SEGUNDA

- 19 CALIFORNIA
- 20 CAPRI
- 21 CARIBE
- 22 CENTENARIO
- 23 COLONIAL
- 24 GRAND HOTEL EL JARDIN
- 25 MARIA DEL CISNE
- 26 MIRASOL
- 27 NEVADA
- 28 NUEVO ECUADOR
- 29 PLAZA CENTENARIO

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOT./RESID.	PRIMERA

- 41 RITZ

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOTELES	PRIMERA

- 8 ALEXANDER
- 9 DEL REY
- 10 DORAL
- 11 INDIRA
- 12 LAS AMERICAS
- 13 LOS ANDES
- 14 ORQUIDEA # 2
- 15 PALACE
- 16 PLAZA
- 17 PRESIDENTE
- 18 RIZZO

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOTELES	TERCERA

- 30 ANTARTIDA
- 31 BRASIL
- 32 BUENA ESPERANZA
- 33 EL DESCANSO INTEGRAL
- 34 EL ROMANCE
- 35 NUEVO MIRAFLORES
- 36 NUEVO SANDERS
- 37 PERLA DEL PACIFICO
- 38 RIO HOTEL
- 39 USA
- 40 VELEZ

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOT./RESID.	SEGUNDA

- 42 ANDY
- 43 BERLIN
- 44 COTOPAXI
- 45 DELICIAS # 1
- 46 FIESTA
- 47 GEMINIS
- 48 GRAND HOTEL QUITO
- 49 LAS ACACIAS
- 50 MANHATTAN
- 51 MI CASA
- 52 NACIONAL
- 53 NEW CANCHE
- 54 ORION
- 55 PAUKER
- 56 PRIMAVERA
- 57 REGINA
- 58 TRES ESTRELLAS

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOT./RESID.	TERCERA

- 59 CRISTAL
- 60 DAMAR
- 61 DEL ASTILLERO
- 62 ESPEJO
- 63 HAWAII
- 64 IMPERIAL
- 65 LA LUNA
- 66 LAS NUBES
- 67 LEO
- 68 LIBERTADOR
- 69 LORO VERDE
- 70 LOS ALMENDROS
- 71 NASA
- 72 NUEVA PALERMO
- 73 PARIS
- 74 SUCRE

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOSTALES	TERCERA

- 85 CAFETERIA FICUS
- 86 FAMILIAR LONDRES
- 87 FANTASIAS
- 88 HOSTAL LA EMBAJADA

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	PENSIONES	TERCERA

- 91 AMERICA
- 92 CANDY'S
- 93 GARAJE 304
- 94 LAS PIRAMIDES
- 95 LUCITA
- 96 MARIANITA DE JESUS
- 97 MI SEGUNDA CASA
- 98 PARAMONT
- 99 PASAJE MIRANDA
- 100 PATRIA
- 101 SUIT BOYACA
- 102 TREINTA Y TRES
- 103 UNION Y AMISTAD
- 104 VANITY
- 105 VILLA ESMERALDA

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	H./APAR.	PRIMERA

- 75 APART HOTEL KENNEDY
- 76 SUITES EL EJECUTIVO

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOSTALES	PRIMERA

- 77 ACUARIO
- 78 PASEO REAL

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOSTALES	SEGUNDA

- 79 ATLANTIC SUITES
- 80 CHAMBERS
- 81 DELICIAS # 2
- 82 FLAMINGO EXCLUSIVE
- 83 MARCO POLO
- 84 VEREDA REAL

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	PENSIONES	SEGUNDA

- 89 DE ALBORADA
- 90 TANGARA

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	MOTELES	PRIMERA

- 106 LAS PALMAS
- 107 LOS PINOS
- 108 MIAMI SUIT
- 109 NEW HOUSE

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	MOTELES	SEGUNDA

- 110 EL PARAISO
- 111 EXTASIS
- 112 LOS JARDINES
- 113 MANSION

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOST/RESID	PRIMERA

- 122 LA CONCORDIA
- 123 PASEO REAL

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOS/RESID	TERCERA

- 132 ACAPULCO
- 133 ACAPULCO'S
- 134 AMERICA
- 135 AMISTAD
- 136 AZUAY
- 137 BOLERO
- 138 BOLIVIA
- 139 CARMITA
- 140 CENTRO HOTEL
- 141 CHICAGO
- 142 CHILE
- 143 COSMOPOLITA
- 144 COSTA AZUL
- 145 COSTANERO
- 146 DAISY
- 147 DANUBIO
- 148 DEL VALLE
- 149 DIPLOMATICO
- 150 DON PEPE
- 151 DOS CORAZONES

- 152 EL ARBOL
- 153 EL MAGNATE
- 154 EL PARAISO'S
- 155 EL PARQUE
- 156 EL PUERTO
- 157 EL SOL
- 158 EL VENCEDOR
- 159 EMBAJADOR III
- 160-161 ESPAÑA
- 162 ESTRELLA DEL MAR
- 163 GALAPAGOS
- 164 GUAYAQUIL
- 165 IMPERIO
- 166 ISLANDIA
- 167 JIPIJAPA
- 168 JOCKEY
- 169 LA CASA FAMILIAR
- 170 LA FLORESTA
- 171 LA GRAN MANZANA
- 172 LA PLAYITA

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	MOTELES	TERCERA

- 114 BUNGALOW
- 115 CALIFORNIA INC.
- 116 FLORIDA
- 117 LAS VEGAS
- 118 LOS LAURELES
- 119 NUEVO HOLIDAY
- 120 PEGGY
- 121 VILLA U

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
ALOJAMIENTO	HOST/RESID	SEGUNDA

- 124 ECUAHOJAR HOSTELLING INTERNATIONAL
- 125 ECUATORIANO
- 126 JITUR
- 127 LADA
- 128 LUQUE
- 129 METROPOLITANO
- 130 TAURO
- 131 TURISTA

- 173 LAS ESCLUSAS
- 174 LAS ESTRELLAS
- 175 LOJA
- 176 LOS ALPES
- 177 LOS ANGELES
- 178 LOS VIAJEROS
- 179 MADRID
- 180 MALIBU
- 181 MANTA
- 182 MAR CARIBE
- 183 MEXICO
- 184 MIAMI
- 185 MODERNA
- 186 MUNDIAL
- 187 NUEVA 48-15
- 188 NUEVA FLORIDA
- 189 NUEVA LOJA
- 190 OCTAVA LUNA
- 191 OLIMPICO
- 192 PASSIONES

- 193 PICASSO
- 194 PLAY BOY
- 195 PRINCESS III
- 196 PUERTO DEL GUAYAS
- 197 PUERTO RICO
- 198 REENCUENTROS
- 199 SABOY
- 200 SAN LORENZO
- 201 SANTA ROSA
- 202 SENSACION
- 203 URDANETA
- 204 VENUS
- 205 VILLA ROSADA

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAU.	LUJO

- 206 CANTONES INTERNACIONAL
- 207 CASANOVA
- 208 GRAN CHIFA
- 209 LA BANCA
- 210 LA POSADA DE LAS GARZAS
- 211 TRATTORIA DE ENRICO

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAU.	PRIMERA

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 212 ALWAYS | 251 NAVAJO |
| 213 ANDERSON | 252 O' CASARAO |
| 214 BRASA BRASIL | 253 PALACIO DE ORO |
| 215 BUGER KING | 254 PALACIO VERDE |
| 216 CAJUN & GRILL | 255 PARADERO RUSTICO |
| 217 CASA MADRID | 256 PARRILLADA DEL GORDO DE MARIA |
| 218 CHICKS' N RIBS | 257 PARRILLADA DEL NATO |
| 219 CHIFA 555 | 258-259 PARRILLADA LA SELVITA |
| 0-221 CHIFA ASIA | 260 PIO PIO |
| 222 CHIFA CHINA | 261 PIQUE Y PASE |
| 223 CIELITO LINDO | 262-265 PIZZA HUT |
| 224 COLUMBUS | 266 PIZZERIA EL HORNERO |
| 225 EL CARACOL AZUL | 267 POLLO TROPICAL |
| 226 EL PALACIO DORADO | 268 RAPIDOLLAR # 2 |
| 227 EL PORTAL | 269 RAVLY'S |
| 228 GUAYACALI | 270 RED CRAB |
| 229 ITALIAN DELI | 271 RED PEPPER'S |
| 230 JOUN YEP | 272 RIVIERA |
| 231 JUAN SALVADOR GAVIOTA | 273 SANDRY |
| 2-236 KENTUCKY FRIED CHICKEN | 274 TASCA VASCA |
| 237 KWANGTUNG - RESTAURANT | 275 TSUJI |
| 238 LA BALANDRA | 276-279 UNI |
| 239 LA CARBONADA | 280 WALL STREET |
| 240 LA CASA DEL CANGREJO | |
| 241 LA FONTANA GONDOLA | |
| 242 LA PARRILLADA DEL TANO LICIARDI | |
| 243 LA PUERTA DE ALCALA | |
| 244 LA TABLITA | |
| 245 LO NUESTRO | |
| 246 LOS CEVICHEs | |
| 247 MELBA | |
| 248 MIAMI SUBS | |
| 249 MUELLE 4 | |
| 250 MUELLE 5 | |

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAU.	SEGUNDA

281 ANDRES	327 EL SOTANO	372 PIZZERIA COZZOLI'S
282 ARTHUR ROBERT	328 ESTAURO	373 PIZZERIA NAPOLITANA
283 BOCADITOS	329 ESTRELLA DE ORO	374 POLLA A LA BRASA CHANI
284 BONANZA	330 EXQUISITECES	375-383 POLLO GUS
285 BUNDE ABUNDA	331 FISH FINGERS	384 POLLOS Y CHULETAS
286 CANGREJAL DE MANNY	332 FLOTANTE EL PIRATA	385 POMPI
287 CARMITA	333 FU CHENG	386 PORKY'S
288 CASA BASKA	334 HOJA DORADA	387 PREAMBULO
289 CEVICHERIA GUAYAQUIL	335 HONG KONG	388 PROSPERIDAD
290 CHARLIE'S SELF-SERVICE	336 ITALIAN DELI	389 RED PEPPER
291 CHAVICA	337 JARDIN IMPERIAL	390 RESCHAN
292 CHIFA EL MANDARIN	338 JEAN BEER	391 RINCON COSTEÑO
293 CHIFA FAMOSO	339 LA BATEA	392 RINCON DE ORO
294 CHIFA FU HUA	340 LA CABANA	393 RINCON TIPICO
295 CHIFA HUAN YA	341 LA CASEROLA	394 RIVER SIDE
296 CHIFA PAGODA	342 LA CHIMENEA	395 SANDUNGA'S
297 CHIFA RINCON DE ORO	343 LA COMADRE	396 SUR MILKO BAR
298 CHINA CITY	344 LA CONCHA ASADA	397 TENTAZIONI DI NENE
299 CHOU CHOU DO BRASIL	345 LA CRUZ DE LORENA	398 THE SPICE ROOM
300 CHURRASQUERIA DEL GORDO	346 LA ESQUINA DE BETO	
301 CHUZOS HENRRY	347 LA FINCA	
302 CLAUDIO'S	348 LA FINCA CRIOLLA	
303 COZZOLI'S PIZZERIA	349 LA PAROLACCIA PIZZERIA	
304 D'STEVE	350 LA YAPA	
305 DE SAVERIO	351 LAS DELICIAS	
306 DINASTIA	352 LAS PAÍLAS	
307 DISCO BOLERO	353 LOS PIQUEROS	
308 DO BRASIL	354 MAMA LAURA	
309 DONDE MARTHA	355 MARIA GRATZIA	
310 DRAGON DE ORO	356 MARIU'S	
311 DULCESITOS DOÑA CHECHI	357 MESON CUBANO	
312 EL ANZUELO	358 MEXICO LINDO	
313 EL CAMPANARIO	359 MONTA	
315 EL CANGREJO CRIOLLO	360 NUEVO TORO ASADO	
316 EL CARIBE	361 OASIS	
317 EL EJECUTIVO # 2	362 OLE OLE	
318 EL MANANTIAL	363 PALACIO ORIENTAL	
319 EL PALACIO DEL MARISCO	364 PANCHO VILLA	
320 EL PELICANO	365 PARRILLADA ALBERTO SPENCER	
321 EL PIAVE	366 PARRILLADA CHE PASCUAL	
322 EL PLACER DEL MARISCO	367 PARRILLADA DEL NATO	
323 EL REFUGIO	368 PARRILLADA PUNTA DEL ESTE	
324 EL REY DEL PESCADO FRITO	369 PATIO VERDE	
325 EL RINCON DEL CEVICHE	370 PIZZA NATO	
326 EL SALONCITO	371 PIZZERIA CHE ENANO	

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAU.	TERCERA

399 13 - 41	446 BLANCO PAN	494 CHIFA CANTON	540 CLARITA
400 A FUEGO LENTO	447 BOCO'S	495 CHIFA CAPITAL	541 CLAVEL ROJO
401 A TODO DAR	448 BOM TOM	496 CHIFA CASA ORIENTAL	542 CLOTI
402 ACAPULCO	449 BRISAS DEL RIO	497 CHIFA CHONG SING	543 CLUB DE TRABAJADORES
403 ALBO FRITADA	450 BROSTER MICKEY	498 CHIFA CHONGON	544 COLONIAL
404 ALBO TORO ASADO	451 BROSTI POLLO	499 CHIFA FELIZ	545 COMA CON GUSTO
405 ALLA	452 BUEN DIA	500-501 CHIFA FENIX	546 COME Y BEBE
406 ALMUERZOS Y MAS	453 BUGI'S	502 CHIFA FLORIDA	547 COMEDOR BARBY
407 AMADOR'S	454 BULUS	503 CHIFA FU -JIAN	548 COMEDOR CRIOLLO
408 AMERICANO # 2	455 CACHAME EL OJO	504 CHIFA FULAMPUN	549 COMEDOR DON LUUCHO
409 ANA MARIA	456 CAFÉ ARABE	505 CHIFA GIGI	550 COMEDOR EL GATO
410 ANDRECITO	457 CAFÉ SUIZO	506 CHIFA GRAN MURALLA	551 COMEDOR ELSITA
411 ANDRES	458 CAFÉ VIVALDI	507 CHIFA HIMALAYA	552 COMEDOR FELIX
412 ANGELO	459 CAMPEON	508 CHIFA JON HUA	553 COMEDOR LATINO
413 AÑORANZA COLOMBIANA	460 CANGREJAL 712	509 CHIFA KAI KAI	554 COMEDOR MAGDALENA
414 ANY'S	461 CANGREJAL DE PEPE	510 CHIFA LA 17	555 COMEDOR MI SOCIO
415 AQUI ES CARMITA	462 CANGREJAL DON CHINTO	511 CHIFA LEE	556 COMEDOR ORTEGA
416 AQUI ES DON ANGEL	463 CANGREJAL DON LUCHO	512 CHIFA MARAVILLA	557 COMEDOR POPULAR KERLYTA
417 AQUI ES MARCELO	464 CANGREJAL MANABITA	513 CHIFA MEYLIN	558 COMEDOR ROSITA
418 AQUI ES VICTOR	465 CANGREJAL MARACATU	514 CHIFA MICHELLE	559 COMEDOR VICTORIA
419 AQUI ME QUEDO	466 CANGREJAL MARTHITA	515 CHIFA MINGBO	560 COMENTAR SELF SERVICE
420 ARENALES	467 CANGREJAL OCHIPINTI	516 CHIFA MUNDO	561 COMIDAS DE VICTOR
421 AROMA DE CAFÉ	468 CAPITAN # 2	517 CHIFA NUEVO MUNDO	562 COMIDAS RAPIDAS NENE'S
422 ASADERO BARRA BARCELONA	469 CAPRI	518-519 CHIFA NUEVO SIGLO	563 COMPLEJO LA CASCADA
423 ASADERO CHARLERS	470 CAPRICORNIO	520-521 CHIFA ORIENTAL 1	564 CONTINENTAL
424 ASADERO CRIOLLO	471 CARLITOS	522 CHIFA PACIFICO	565 COSTA OUIL
425 ASADERO DE MIRIAM	472 CARLOS	523 CHIFA PARAISO	566 CREPITO
426 ASADERO ELIZABETH'S	473 CARLOS ALBERTO	524 CHIFA PAZ	567 CROQUETA
-428 ASADERO MANABITA	474-478 CARMITA	525 CHIFA PEKIN	568 CUANTON
429 ASADERO PAMELITA	479-480 CASA CHINA	526 CHIFA PRINCIPE	569 D' FLORES
430 ASADERO PICO RICO	481 CASA VIEJA	527 CHIFA TAI TONG	570 D' LILITA
431 ASADERO REY POLLO	482 CEVICHERIA CRUCITA	528 CHIFA TAUROS	571 D' PACO
-433 ATLANTICO	483 CEVICHERIA MANU'S	529 CHIFA UNICA	572 DANNY'S
434 B.B.B	484 CEVICHERIA MARTHITA	530-531 CHIFA WANG	573 DAYSI
435 BABALOO	485 CH' FRANCISCO	532 CHIFA WING ON	574 DEL SOL
436 BAHIA	486 CH' PISTOLAS	533 CHIHUAY	575 DELI GUAYAS
437 BANDERA	487 CHABELITA	534 CHILE PEPPERS	576 DELICIAS DEL MAR
438 BANDERA AZUL	488 CHANITO	535 CHIVITA'S	577 DELITA
439 BARANDUA Y CANGREJAL J	489 CHANTILLY	536 CHOCK 2	578 DIA DIFERENTE
-442 BARCELONA	490 CHAVITO	537 CHUZOS DALLY'S	579 DINASTIA CHINA
443 BARCELONA TIPICO	491 CHIFA ASIA	538 CIELO AZUL	580 DINO'S
444 BELLITA	492 CHIFA BUENA VIDA	539 CIRO'S 2	581 DOÑA PEPA
445 BETEL	493 CHIFA CAMPEON		

583 DON ALEX
584 DON BOLO
585 DON CARLOS
586 DON CESAR
587 DON GUILLO
588 DON JACINTO
589 DON JORGE
591 DON JUAN
593 DON JULIO
594 DON PEPE
595 DON POLI
596 DON RAFA
597 DON RUFO
598 DON TATA
599 DON TORRES
600 DON WILLIAM'S
601 DONDE RAY
605 DOS HERMANAS
606 DULCE AMIGA
607 DULCERIA ENSUEÑOS
608 ECUACHIFA
609 EDUARDO'S
610 EL ASTILLERO
611 EL AUTENTICO
612 EL AUTENTICO TORITO REY
613 EL BAR DE GABINO
614 EL BEJUUCO
615 EL BICHE
616 EL BOLON CRIOLLO
618 EL BUEN SABOR
519 EL BUEN SABOR
520 EL BUEN SABOR MANABITA
521 EL CAMPEON
522 EL CANGREJO SALSERO
523 EL CAPI
524 EL CAPITAN
525 EL CARBON DE PALO
526 EL CEVICHAZO
527 EL CHE
529 EL CHEF
529 EL CHONERO
530 EL CRIOLLO
531 EL CRUCERO
532 EL DESCANSO
533 EL DESCANSO DE LOS AMIGOS
534 EL DORADO
535 EL EJECUTIVO

637 EL EXITO
638 EL GATO
639 EL GOLOSITO
640 EL GRAN YATE
641 EL GRILLO
642 EL HUEQUITO
643-645 EL JARDIN
646 EL KIOSKO
647 EL LECHON
648 EL LIBANES
649-650 EL MANABA
651 EL MANABA UNICO
652 EL MARINERO
653 EL MARINO
654 EL MARQUEZ
655 EL MASTIQUE DE NICOLAS
656 EL MOCHITO
657 EL NINO
658 EL NUEVO PESCADO FRITO
659 EL OASIS
660 EL OSO GOLOSO
661 EL PADRINO
662 EL PALACIO DE LAS CONCHAS
663 EL PARADERO
664 EL PARAISO
665 EL PARAISO DE LAS FRUTAS
666 EL PARQUE
667 EL PATACON
668 EL PATIO
669 EL PATIO ANDALUZ
670 EL PATRULLERO 777
671 EL PESCADO DE PEPE JR.
672 EL PESCADO FRITO
673 EL PESCADO FRITO Y ALGO
674 EL PIQUE DEL SABOR
675 EL POLLO FLITO
676 EL POLLO MARINO
677 EL POPULAR
678-679 EL PUMA
680 EL REFUGIO DEL CHINO
681 EL REFUGIO MANABITA
682 EL REMOLINO
683 EL REY LOMO A LO POBRE
684 EL RINCON DE ABELITO
685 EL RINCON DE CESAR
686 EL RINCON DE JAVIER
687 EL RINCON DE LLA GUAYACA

689 EL RINCON DE MAMI LOLI
690 EL RINCON DE PAUL
691 EL RINCON DEL ASTILLERO
692 EL RINCON DEL MARISCO
693 EL RINCON MANABITA
694 EL RINCONCITO
695 EL SABOR DE JONATHAN
696 EL SABOR MANABITA DE OTTO
697 EL SABOR TIPICO
698 EL SABROSITO
699 EL SABROSON
700 EL TIBURON
701 EL TIPICO
702 EL TIZON
703 EL TOPE MANABITA
704-705 EL TOQUE MANABITA
706-707 EL TORO ASADO
708 EL VALLE
709 EL ZAPATITO
710 ELBITA
711 ELIZABETH
712 EMPANADAS CHILENAS
713 EMPERADOR 77
714-715 ENCANTO
716 ENTRE AMIGOS
717 ESTEFANI
718 ESTEFANIA
719 ESTELITA
720 FENIX
721 FHABY'S BROASTER CHICKEN
722 FIESTA MARINA
723 FLAMINGO
724 FLOR DE MAYO
725 FLORIDA CHICKENS
726 FONDA MANABITA
727 FREEDAYS
728 FRITADITAS
729 FRUTAS Y ALGO MAS
730 FU YUAN
731 FUENTE ALEMANA TREKID
732 FUENTE DEL DRAGON
733 GABI GUS
734 GAROTOS
735 GARZORICO
736 GAVICA
737 GELEN
738 GEMELAS

739 GERMANIA
740 GI GI
741 GIRASOLES
742 GLORIA A DIOS
743 GLU GLU BEER
744-745 GOOD TIMES
746-747 GRAN CHINA
748 GRAN FOGATA DE FRESITA
749 GRAN FORTUNA
750 GRAN HONG KONG
751 GUAYACANES
752 HEBRA
753 HISTORIA
754 HUMBOLT
755 IGUAZU
756 JAGANNATHA
757 JAIRO'S
758 JARDIN IMPERIAL
759 JAWS
760 JEHOVA ES MI PASTOR
761 JENNY
762 JERUSALEN
763 JESSENIA
764 JESUS DEL GRAN PODER
765 JHOSELIN ANDREA
766 JOVITA
767 KASSANDRA
768 KATIUSCA
769 LA ACONCAUA
770 LA ARAÑA MARINA
771 LA ARDILLA
772 LA ATARRAYA
773 LA BANDERITA ORIENTAL
774-775 LA BARCA
776 LA BARCASA
777 LA BARRA DE MANOLA
778-780 LA CABAÑA
781 LA CABANITA
782 LA CABAÑA DE LORETO
783 LA CABAÑA DE MIGUELON
784 LA CABAÑA
785 LA CAFETERA
786 LA CALEÑA
787 LA CAPITANA
788 LA CASA DE LOS CHUZOS
789 LA CASCADA
790 LA CASITA DEL SABOR
791 LA COSA NOSTRA

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

792	LA COSTEÑITA	841	LIGHT BLUE	892	MI GRAND RESTAURANT	940	PARRILLADA PUNTA DEL ESTE
793	LA ENDIJA	842	LILIANA	893	MI POLLO	941	PATO LUCAS
794	LA ESQUINA DEL SABOR	843	LO MEJOR DE PORTETE	894	MI POLLO PINPOLLO	942	PEPITA
795	LA ESTACION	844	LO NUESTRO	895	MI ROMANCE	943	PEPITO
796	LA ESTANCIA	845	LOCAL 27	896	MIAMI	944	PERLA CHINA
797	LA FAMILIA	846	LOS 60	897	MIGUELITO JR.	945	PERSONALIDADES TOYITA
798	LA FARANDULA	847	LOS AMIGOS	898	MINI CHIFA	946	PICANTERIA ANCHUNDIA
799	LA FIESTA	848	LOS ANGELES	899	MINIM'S	947	PICANTERIA ARTURO
800	LA FLOR DE LA CANELA	849-850	LOS ARBOLITOS	900	MIRAMAR	948	PICANTERIA DON CHEVI
801	LA FONTANA DEL RECUERDO	851	LOS CHUCHUCARAS	901	MIULIN	949	PICANTTERIA EL REY
802	LA GAVIOTA TIPICA	852	LOS FAROLES	902	MONTAGNOLI	950	PICANTERIA ELSITA
803	LA GRAN CHUPADA	853	LOS GIRASOLES	903	MR. POLLO	951	PICANTERIA MULTIARTE
804-805	LA GUATITA	854-855	LOS IDOLOS	904	MR. BURGER	952	PICANTERIA ROSITA
806	LA HORA SABROSA	856	LOS OLIVOS	905	MUNZON	953	PIG 'S
807	LA JUNGLA	857	LOS TAQUITOS	906	NAM - NAM	954	PIKO FINO
808	LA LANGOSTA	858	LUISA MARINA	907	NANA NINA	955	PIQUE SABROSO
809	LA LUNETA	859	LUNG FUNG	908	NANCY	956	PIQUE Y QUEDESE
810	LA MADRINA	860	LUNG WAH	909	NARCISA DE JESUS	957	PIZZERIA DE NINO
811	LA MONTURA	861	MAC ROBERT'S	910	NENA Y NICOLLE	958	PLAYA BRAVA
812	LA NANA	862	MACAO	911	NEVADA	959	POLI DESCANSO
813	LA OLLA DE MARIA	863	MARISELA	912	NEW WELCOME	960	POLLO A LA BRASA ELENITA
814	LA PALMITA	864	MANABITA AL PASO	913	NIÑO DE PRAGA	961	POLLO A LA BRASA GRAN J
815	LA PANGORA	865	MANY	914	NIÑO JEAN	962	POLLO A LA BRASA GUISELL
816	LA PARADA DE STEVEN	866	MAR AZUL	915	NIÑO LUCHO	963	POLLO BARCELONA JUVENIL
817	LA PARRILLADA DE MANY'S	867	MAR DE PLATA	916	NUBE BLANCA	964	POLLO DORADO CHANITO
818	LA PASION	868	MAR Y SOL	917	NUEVA INTERNACIONAL	965	POLLO DORADO EL GERENTE
819	LA PLAZA	869	MARANATHA	918	NUEVO BARCELONA	966	POLLO DORADO EL IDOLO
820	LA PLAZOLETA	870	MARCELO	919	NUEVO CENTENARIO	967	POLLO DORADO PORTEÑITO
821	LA PREFERIDA	871	MARCO POLO	920	NUEVO CHAMAQUITO	968	POLLOS A LA BRASA EL FESTIN
822	LA QUINTA DE KALITO	872	MARCOS	921	NUEVO HORIZONTE	969	POLLOS A LA BRASA CALOO
823	LA ROSA NAUTICA	873	MARGARITA	922	NUEVO PACIFICO	970	POLLOS A LA BRASA JB
824	LA SAZON DE BETTY	874	MARIO BROSS	923	NUEVO RINCON DE PEPE	971	POLLOS BROSTIZADOS
825	LA SAZON DE LA ABUELA	875-876	MARTHITA	924	OLE	972	POLY
826	LA SAZON DE LILITA	877	MARYSA	925-926	OLGUITA	973	POPULAR YADI
827	LA SEMILLA	878	MC. CHICKEN	927	OLIVO	974	PORKY 'S
828	LA TABERNA DEL CANGREJO	879	MERCEDITA	928	OLLANTAY GYM	975	PORTOVIEJO
829	LA TABERNA GALLEGA	880	MESA Y CAFÉ	929	P. A LA BRASA EL AMERICA	976	PUNTO RICO
830	LA VIDA CLARA	881	MESON DE ROBERTO	930	P. A LA BRASA EL CANDIL	977	PUNTO SUR
831	LARRY'S	882	MEY LEN	931	P. A LA BRASA EL IDOLO	978	PUNTO Y COMA
832	LAS CALENITAS	883	MI BARRIO	932	PACIFICO	979	Q 'SABROSO
833	LAS CAÑITAS	884	MI BOCADO TIPICO	933	PAJA TOQUILLA	980	RACHY 'S
834	LAS COPERATIVAS	885	MI CHANCHITO SABROSON	934	PANCHO BOCA	981	RAUL RESTAURANTE
836	LAS DELICIAS	886	MI CHELITA	935	PANCHO'S	982	REAL
837	LAS DOS ESCUELAS	887	MI COMEDOR	936	PAOLA	983	RENATO 'S
838	LAS TUQUINITAS	888-889	MI COMIDA AL INSTANTE	937	PAOLITA	984	RENNY
839	LAS VEGAS	890	MI CUCHIFRITO	938	PARADERO CRIOLLO	985	RICK BAR
840	LAURITA	891	MI ESMERALDAS	939	PARAISO 'S	986	RICO Y CALIENTE

ANEXO No. 20
 CATASTRO CETUR (DETALLE)

987 RICURA'S
 988 RICURAS
 989 RIGOBERTO
 991 RINCON CUBANO
 994 RINCON DEL SABOR
 995 RINCON LATINO
 996 RINCON MARINO
 997 RINCON ORIENTAL
 998 RINCON SABROSO
 999 RINCON ZARUMEÑO
 1000 ROCIO
 1001 ROCOS
 1002 RODOLFO MALLEA
 1003 ROSEMARY
 1005 ROSITA
 1006 ROSITA ELVIRA
 1007 SABOR CRIOLLO
 1010 SABOR LATINO
 1011 SABOR MANABITA
 1012 SABORES DE MI TIERRA
 1013 SAGARIES
 1014 SAMG
 1015 SAMOVAR
 1016 SAMURAY
 1017 SAN ROD
 1018 SAN VICENTE
 1019 SANDRITA
 1020 SANDUCHE AL PASO

1021 SANTA ANA
 1022 SAZON CELESTIAL
 1023 SELENE
 1024 SHANGAY
 1025 SI VAS PARA CHILE
 1026 SIERRA
 1027 SIGLO XXI
 1028 SIMONEY
 1029 SIN NOMBRE
 1030 SIRENA SAU
 1031 SKY BLUE
 1032 SOL ROJO
 1033 SOPHY
 1034 STEPHANIE
 1035 SUPER FRITADA
 1036-1037 SUPER NUTRION
 1038 SUPER SANDUCHE
 1039 TAMARINA
 1040-1041 TATO'S
 1042-1043 TATO'S LUNCH
 1044 TAY NAM
 1045 TEXAS RESTAURANT
 1046 THE OYSTER CATCHER
 1047 THOMAS SERVI
 1048 TIA MELA
 1049 TIEMPO LIBRE
 1050 TIMBO
 1051 TIPICO FAROLA

1052 TITO'S PUB
 1053 TIVOLI
 1054-1055 TRES HERMANAS
 1056 TUQUER
 1057 VEGET. PAXILANDIA
 1058 VEGET. MARANATHA
 1059 VEGETARIANOS ACUARIOS
 1060 VEGETARIANOS GENESIS
 1061 VIÑA DEL MAR
 1062 VICENTALYN
 1063 WAH HING
 1064 WASHINGTON
 1065 WELCOME
 1066 WHAN WHA
 1067 WILLY
 1068 YATTOBA
 1069 YUAN

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	RESTAU.	CUARTA

1070 AMANDA	1111 MARIANITA
1071 AMERICANO	1112 MI DELEITE
1072 ANGELITO	1113 MONUMENTAL CHIQUITO
1073 CANGREJAL SALSA Y SABOR	1114 NARCISA
1074 CHETTO	1115 NARCISA DE JESUS
1075 CHICO 'S	1116 NUEVO DON CASTILLO
1076 CHIFA AMAZONAS	1117 OLGUITA MARIA
1077 CHUZOS ACUARIOS	1118 PALACIO DEL TIBURON
1078 CINCO HERMANOS	1119 PICANteria DON MANUEL
1079 COLON	1120 PILON 'S
1080 COMEDOR EL VENCEDOR	1121 PIMPOLLO
1081 COMEDOR CHILENO	1122 POPEYE
1082 COMEDOR POPULAR	1123 PUERTO MARITIMO
1083 COSTA AZUL	1124 PUERTO NUEVO
1084 CRISTO DEL CONSUELO	1125 PUNTO SABROSO
1085 CUENCANO	1126 RIO GUAYAS
1086 DAYOLINNE	1127 SAN FRANCISCO
1087 DON JUAN	1128 SAN GERARDO
1088 ELL BIGOTON	1129 SAN LUIS
1089 BUEN SABOR	1130 SARITA
1090 DESCANSO	1131 SASON MANABITA
1091 DORADO	1132-1133 SIN NOMBRE
1092 EL FAROL	1134 STEAK HOUSE DON RAMON
1093 EL GUAPO	1135 SU AMIGA
1094 EL JEIKO	1136 VICHE
1095 EL SABROSON	1137 WILFRIDO
1096 EL TIPICO	
1097 ELVIRA	
1098 EQUICO	
1099 GLORIA	
1100 GLORIA	
1102 JENNIFER	
1103 JOSELITO	
1104 LA AMBATEÑITA	
1105 LA CACHITA	
1106 LA FARANDULA	
1107 LA PICANteria DE MANGAR	
1108 LEONORCITA	
1109 M.T.H.	
1110 MANABI	

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIAS	PRIMERA

1138 CAFÉ DEL SOL
1139-1141 CASA TOSI
1142 COPPELIA
1143 EL DOLLAR
1144 EPOCA 'S
1145 FAST GRILL
1146 MIAMI SUBS GRILL
1147 PICOLO CAFÉ FONDUE

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIAS	SEGUNDA

1148 CAFÉ CAFÉ
1149 CHUNSANG
1150 FORTICH
1151-1152 LA PALMA
1153 RINCON DE CESAR
1154 RIO CHICO
1155 SANDRY
1156 SARAO
1157 TOMMY 'S COFFE

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIAS	TERCERA

1158 CAFE GALERIA BARRICAÑA
1159 CAFETERIA EL CAFE DE TE
1160 CHARLIE 'S
1161 MEDIA NARANJA
1162 MY LUNCH
1163 W

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	CAFETERIAS	CUARTA

1164 ALGO MÁS

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	BARES	PRIMERA

1165 AMADEUS
1166 BAR BONE
1167 CLUB MIAMI
1168 REENCUENTROS

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	BARES	SEGUNDA

1169 CARLOS SALSOTECA
1170 COCO 'S
1171 CONTRAVIA
1172 DANA 'S
1173 EL CLUB
1174 EL TREBOL
1175 MALABAR
1176 MI COLOMBIA CERVECERA
1177 PIKAZON
1178 PLANETA AZUL

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	BARES	TERCERA

1179 ALCE-MOR
1180 AMBIENTE 1
1181 APOCALYPSIS NOW
1182 ARCO IRIS
1183 AZUCAR
1184 BAR CARLIN
1185 BILL 'S
1186 BLACK LINE
1187 BRUNO 'S CAFÉ
1188 BUFALO BILL
1189 CABO ROJENO
1190 CAFE BOLEROS
1191 CHE MAGGI
1192 CHOP CENTER
1193 COCTAIL LOUNGE ELLY 'S
1194 CRASH
1195 D 'BEER
1196 D 'BIELAS
1197 DANI 'S
1198 DESEMPOLVANDO
1199 EL BAMBUCO
1200 EL CANGREJO SALSERO
1201 EL COQUI
1202 EL RANCHO
1203 EL REMOLINO
1204 EL TEXANO
1205 GABRICI 'S
1206 GALAXI
1207 GEMINIS

1208 GRAND PRIX
1209 GUAYAS - QUIL
1210 HENRY 'S
1211 KABALAN
1212 KING OF BEER
1213 KU KUS KLAN
1214 LA BAMBINA
1215 LA CABAÑA DE ARTHUR BAR
1216 LA CASCADA
1217 LA GRAN FARRA
1218 LA JUNGLA
1219 LA NOCHE ES NUESTRA
1220 LA PEÑITA
1221 LAS AMAZONAS
1222 LAS ROCAS
1223 LATIN MUSIC
1224 LATIN SALSA
1225 LIP 'S BEER
1226 LUCERITO
1227 LUCKY WINNER
1228 MALIBU
1229 MARCOS
1230 MARCOVIC
1231 MARIANE
1232 MARSTIL
1233 MUJERES DIVINAS
1234 NIGHT STOP
1235 NOCHES COLOMBIANAS
1236 NUESTRO BAR

1237 D 'BAR
1238 ODEON
1239 P - 2
1240 PALLADIUM
1241 PALLADIUM SALSA HALL
1242 PASIONES SALSERAS
1243 PECOS
1244 PICO 'S
1245 QUEEN 'S
1246 RECUERDOS
1247 RINCÓN DE LOS DESESPERADOS
1248 RINCÓN GUAYACO
1249 RITMO TAMBO Y SALSA
1250 ROB ROY
1251 SAN VIERNES
1252 SCALA
1253 SEQUISIMO
1254 SHALO 'S
1255 SNACK BAR MADIN BEER
1256 SURPRISE
1257 SUCEOS
1258 SUCURSAL DEL RITMO
1259 TACOS Y TIZAS
1260 TAURO

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	F. CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	DE SODA	PRIMERA

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1261 AMERICA | 1270 LA DOLCE VITA |
| 1262-1264 BURGER KING | 1271 LA ESPAÑOLA |
| 1265 CAJUN & GRILL | 1272 MAMMA ROSSINA |
| 1266 CHIP A COOKIE | 1273 MC. DONALD 'S |
| 1267 DOUNUT HOUSE | 1274 RINCON ALEMAN |
| 1268-1269 GRAN PAN | 1275-1276 YOGUI FRUTTI |

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	F. CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	F. DE SODA	SEGUNDA

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1277 ALIPAN | 1312 Q' RICO |
| 1278 ANTOJITOS | 1313 RAHMAT |
| 1279 ARABURGER | 1314-1315 SANDUCHE LA TABLITA |
| 1280 ARCO IRIS | 1316 SANDUCHON DONCINEA |
| 1281 BAY SIDE | 1317 SHARAF |
| 1282-1283 BOMBON 'S | 1318 SWISSDELI BAY CHEFGRABE |
| 1284 D 'MATILDE | 1319-1320 TACOS CALIFORNIANOS |
| 1285 DELICIA FRANCHI | 1320-1324 TOP CREAM |
| 1286 DEVOTO | 1330 TUTTO DULCE |
| 1287 DISPROCHIVSA | 1331 YOGURT COKY |
| 1288 DONKIN DONUTS | 1332 YOGURT CHARTON |
| 1289 DULCECITOS | 1333 ZANZBAR |
| 1290 DULCERIA DEVOTO | |
| 1291 ELL CHAPARRAL | |
| 1292 EL SALONCITO | |
| 1293 GALLETA PECOSA | |
| 1294 CARZOBURGUER | |
| 1295 HELADERIA LOS COQUEROS | |
| 1296 HELADOS CHILENOS | |
| 1297-1300 IL GELATO ITALIANO | |
| 1301 IL PANETTONS | |
| 1302 ITALIAN DELI | |
| 1303 LA SELECTA | |
| 1304 LA TAVOLA | |
| 1305 MARDI GRAS S.A. | |
| 1306 MONTREAL | |
| 1307 MR. SANDUCHE | |
| 1308 NUR | |
| 1309 PASTELES Y COMPAÑIA | |
| 1310 PASTELO | |
| 1311 PLAZA CAFÉ | |

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
COMIDAS Y BEBIDAS	F. DE SODA	TERCERA

1334 ALBO MOROCHO	1390 IL CONTI	1434 RANCHO 'S
1335 ALBO YOGURT	1391 IL GELATO ITALIANO	1435 REY YOGURT
1336 AMERICAN CORN DOG	1392 ILESA	1436 RICHARD
1337 ANTOJOS CRIOLLOS	1393 IMPERIAL	1437 RICO RICO
1338-1339 AZAMAT	1394 ITALIANA	1438 RICURA
1340 BAGUETTE	1395 JHONATAN	1439 ROSALIA
1341 BIG AVIAR	1396 KALIMAT	1440 SAMBOR 'S
1342 BOCADITOS	1397 KARLITA	1441 SHAWARMA JERUSALEM
1343 BOCADOS	1398 LA BODEGUITA	1442 SNACK EL PARADERO
1344 BONNY	1399 LA CALDERA	1443 SNOPI
1345 CAPITAN # 2	1400 LA CAMPINA	1444 SODA BAR
1346 CARLITOS	1401-1402 LA CARRETA	1445 STRANAMORE
1347 CHIVITAS	1403 LA CRIOLLITA	1446 SULTAN
1348 CIRO 'S	1404-1405 LA HERRADURA	1447 SUSANA
1349-1350 COKI	1406 LA PALMA	1448 SUSPIRO LIMEÑO
1351 BURGER	1407 LA SIRENA	1449 TACOS MEXICANOS ACAPULCO
1352 COLON	1408 LE PAR 'S	1450 TEXAS BURGER
1353-1354 D' NELSON	1409 LORENA	1451 TIA ELSA
1355 DE TODOMAS	1410 LOS ALPES	1452 TROPIC 'S
1356 DISPROCHIVSA	1411 LOS CANDELABROS	1453-1454 TWEETY
1357 DON PANCHITO	1412 LOS COQUEROS	1455 VIAJERO FELIZ
1358-1359 DONKIN DONUTS	1413 MALIK AL SHAWARMA	1456 WANTANG - QUIPPE
1360 SONUT HOUSE # 2	1414 MAMMA MIA	1457 YOGURAP
1361 EL ARABITO	1415 MASTER SANDUCHE	1458 YOGURT ARABE
1362 EL ARCA	1416 MI D'CTOR	1459 YOGURT ARABE INN
1363-1364 EL CHINO # 1	1417 MINI FORD	1460 YOGURT KRAZY
1365 EL DELEITE	1418 MONKY 'S BURGUER	1461-1463 YOGURT PARS
1366 EL GORDO Y EL FLEPE 'S	1419-1420 NUTRI YOGURT	1464 YOGURT RICHARD
1367 EL SALONCITO	1421 PAMVIV	
1368 EL TENDAL	1422 PASTELO	
1369 EL TENDAR	1423 PAVI	
1370 EL TONEL	1424 PEBBLES YOGURT	
1371 EL UNIVERSITARIO	1425-1427 PINGUINOS	
1372-1373 EMPANADAS CHILENAS	1428 PIZZA NOSTRA	
1374 FESTIVAL DEL YOGURT	1429 PIZZERIA DE RAFAELLO	
1375 FROMAN 'S	1430 PLUM BURGER	
1376 FRUTAS CON CREMA	1431 POLLY PAPA	
1377-1379 GALLETA PECOSA	1432 POP SANWDICH	
1380 GLORI 'S APPETIT 'S	1433 RUKUKUM	
1381 GRAN TOMY		
1382-1384 HAMBURGUESA COKI		
1385-1389 HELADERIA PINGÜINO		

ANEXO 10
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
RECREACIONES	DISCOTEC.	LUJO

1465 INSOMNIA
1466 NEBULA
1467 AMENCITO
1468 OPERA

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
RECREACION	DISCOTEC.	SEGUNDA

1475 BLACK RIVER	1504 LA SALSA DE AYER
1476 BOQUITA CERVECERA	1505 LA TABERNA BURGUESA
1477 BURBUJAS	1506 LUCKY LADY
1478 CALYPSO	1507 MADRIGAL
1479 CAPRICHOS	1508 MAGNATE
1480-1481 CARLOS ALBERTO	1509 MARCOS
1481 C'EST SI BON	1510 MARLON DISCO BAR
1482 CHANGO	1511 MAROLIS
1483 CHAPPU'S BEER	1512 MELODIAS ANTILLANAS
1484 CHEER'S	1513 MOMENTOS
1485-1486 COPA CABANA	1514 NUEVA MIAMI
1487 CORDOVAN	1515 PACHA
1488 EL GALEON	1516 PAPARRAZI
1489 EL MANANTIAL DISCOTEC	1517 PEÑA KU
1490 EL SALPICON	1518 PLANETA HOLLYWOOD
1491 EL SWING	1519 RINCON DE LLA GLORIA
1492 ESTAURO	1520 SALSOTECA CALI
1493 EXITO DEL MOMENTO	1521 SALSOTECA LO MEJOR
1494 EXTASIS	1522 SCAPE
1495 GUAYACAN	1523 SHANNY
1496 HABANA CLUB	1524 STRESS
1497 HAMP'S	1525 STUDIO 69
1498 JACHI'S	1526 TERRAZA CLUB
1499 JOROBAR	1527 TEXAS
1500 JUANCHO'S	1528 THE PLACE
1501 JUNIOR'S	1529 TIEMPO LIBRE
1502 L'MOUR EAST	1530 VALHALLA
1503 LA CASCADA	1531 WEST END STAGE

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
RECREACION	DISCOTEC.	PRIMERA

1469 BARULLO
1470 FOR EVER
1471 INFINITI
1472 KROKODILUS
1473 RIO DISCOTEC
1474 STEFANO'S PIANO BAR

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
RECREACION	SALA DE BAILE	SEGUNDA

1532 LA PICOTA

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
RECREACION	PEÑAS	SEGUNDA

1533 BUONA NOTTE

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
RECREACION	PEÑAS	TERCERA

1534 EL GARAJE
1535 GABY'S DISCO PEÑA
1536 L'PRIVE
1537 PEÑA ROSALINO QUINTERO
1538 RINCON FOLCLORICO

ACTIVIDAD:	TIPO ACT:	CATEGORIA:
RECREACION	BOLERAS	SEGUNDA

1539 BOLOCENTRO

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD: RECREACION	TIPO ACT.: CEN. DE RECREAC	CATEGORIA: SEGUNDA
--------------------------	----------------------------------	-----------------------

1539 CENTRO RECREACIONAL MIRADOR

ACTIVIDAD: RECREACION	TIPO ACT.: BALNEA.	CATEGORIA: SEGUNDA
--------------------------	-----------------------	-----------------------

1540 AQUALANDIA

ACTIVIDAD: AGENCIAS DE VIAJES	TIPO ACT.: MAYORIS.	CATEGORIA: MAYORISTA
----------------------------------	------------------------	-------------------------

1541 EUROTOURS
1542 G.S.A.
1543 INTERPRESENT
1544 MAVITURSA
1545 OPETUR
1546 V.M. SERVIC. Y REPRESN
1547 VIPE VAC

ACTIVIDAD: AGENCIAS DE VIAJES	TIPO ACT.: INTERNA.	CATEGORIA: INTERNAC.
----------------------------------	------------------------	-------------------------

1548 A.S. P.
1549 ACRISTOUR
1550 EUROVIAJES
1551 AGENPACIFIC
1552 AGUIMAR
1553 ALBATROS
1554 ALFAVIAJES
1555 ALPITUR
1556 AMATUUR
1557 AMERALTUR
1558 AMERICANA
1559 AMERICANTUR
1560 ATRLLASTUR
1561 BARREIRO INSUA VIAJES
1562 BOULEVARD TOURS
1563 C/ J TOUR
1564 CENTRO VIAJERP
1565 CETTUR
1566 CEVIAR
1567 CLUB DE VIAJES 0049
1568 COLTUR
1569 CONTINENTALES
1570 CONTIVIAJES
1571 CREDITUR

1572 CRETER TOURS
1573 DELFIN TRAVEL S.A.
1573-1577 DELGADO TRAVEL
1578 DILLONTOUR
1579 DITURSA
1580 ECUADOR TRAVEL AGENCY
1581 ECUADORIAN TOURS
1582 ECUAEXPRESS
1583 ECUAJOVEN
1584 ECUAMUNDI
1585 ECUATORIANA DE VIAJES
1586 ECUATOUR
1587 EPCOTUR
1588 EUROEXPRESO
1589 FALMOTOUR
1590 FANTASTIC TOUR
1591 FARATOURS
1592 FENIXTOUR
1593 FEROUVIAJES
1594 FERVA VIAJES
1595 FILANTRAVEL
1596 G-1 DE VIAJES
1597 GALAMAZONAS
1598 GALATOURS

1599 GEOTURS
1600 GEOVAN TTOUR
1601 GLOBALTOUR
1602 GOLDEN TRAVEL
1603 GRANDTOURS
1604 GRANDETUR
1605 GUAYATUR
1606 INSTITURIS
1607 ISAITUR
1608 JAPAN TOURS
1609 JET TURIST
1610 JORSAN TOUR
1611 LA MONEDA
1612 LEUXSTRAVEL
1613 LINGUATUR
1614 LUJOR
1615 MACCHIAVELLO TOURS
1616 MAGNITOURS
1617 MANTOUUR
1618 MARGOT CHAVEZ
1619 MARVITUR
1620 MAGATUR
1621 METROPOLITAN TOURING
1622 MULTVIAJES

1623 MUNDITOUR
1624 MUNDOTRAVEL
1625 NATIONAL TOUR
1626 NATOURS
1627 NEY'S TOUR
1628 NINFA TOUR
1629 NOGATUR
1630 OK TOURS
1631 OROTRAVEL
1632 PLAZOS TRAVEL
1633 PERNAUTA S.A.
1634 PRINCESTUR
1635 QUIL TUR
1636 REALTURIS
1637 ROLDAN ROL
1638 ROSS TOUR
1639 ROYAL TOURS
1640 SEITUR
1641 SERETUR
1642 SITUR
1643 SOINTUR
1644 SU TUR
1645 SUPER TRAVEL
1646 TECNOVIAJES

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

1647 TRANSMUNDIAL
1648 TRANSTOUR
1649 TRAVEPOL
1650 TRAVELSUR
1651 TURENCA
1652 TURIS MUNDIAL
1653 TURISA
1654 TURISMO CASSIS
1655 URDVIAJ
1656 VACACIONES Y TURISMO
1657 VALTUR
1658 VIAJES EDITH
1659 VIAJES HORIZONTES
1660 VIAMOR
1661 VISA
1662 WAGONS LITS
1663-1664 WANDERJAHR

ACTIVIDAD:	TIPO ACT.:	CATEGORIA:
AGENCIA DE VIAJE	OPERAD.	OPERADORAS

1665 AIRE, MAR Y TIERRA
1666 CONDOR TRAVEL
1667 GALAPAGOS CRUISES
1668 GALAPAGOS HOSTAL
1669 GALAPAGUITOS TRAVEL
1670 KALSEN TRAVEL
1671 RAFAEL TOURS
1672 SELVAVENTURA
1673 TROPICAL TUR

ACTOR - BIBLIOTECA



ACT.:	TIPO ACT.:
CASINOS Y SALA DE JUEGOS	CASINOS

1684 CASINO COLON
1685 CASINO HOTEL RAMADA
1686 ORO VERDE
1687 UNICASINO

ACTIVIDAD:	TIPO ACT.:	CATEGORIA:
AGENCIA DE VIAJE	INTER-OPERA.	OPERADORAS

1674 AEROMUNDO
1675 AMIGATOUR
1676 CANODROS
1677 CHASQUITUR
1678 GALASAM
1679 GOLDY TORUS
1680 HENRY TUR
1681 INMIGA TRAVEL
1682 M. T. TRAVEL
1683 REDETUR

ACT.:	TIPO ACT.:	CATEGORIA:
CASINOS SALAS DE JUEGO	SALAS DE	JUEGOS Y BINGO

1688-1689 BINGO Y DERBY
1690 BOLERO
1691 DON PEDRO
1692 DON TORIBIO
1693 GIGO 'S
1694 ROYALE

ANEXO No. 20
CATASTRO CETUR (DETALLE)

ACTIVIDAD: TRANSPORTES TURISTICOS	TIPO ACT.: SERVICIOS AEREOS
--------------------------------------	-----------------------------------

1695 AEROPERU
1696 AMERICAN AIRLINES
1697 CONTINENTAL AIRLINES
1698 COPA
1699 ECUATORIANA DE AVIACION
1700 IBERIA
1701 KLM
1702 LACSA

ACTIVIDAD: TRANSPORTES TURISTICOS	TIPO ACT.: SERVICIOS AEREOS	CATEGORIA: SERV. INT. OPERADOR
--------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------

1703 LAN CHILLE
1704 LUFTHANSA
1705 SAETA
1706 AEREOLINEAS ARGENTINAS
1707 AIR FRANCE
1708 BRITISH AIRWAYS
1709 CARNIVAL AIRLINES
1710 ICELANDIC
1711 JAPAN AIRLINES
1712 UNITED AIRLINES
1713 SAN
1714 ECUAVIA
1715 SAVAC

ACTIVIDAD: TRANSPORTES TURISTICOS	TIPO ACT.: TERREST.	CATEGORIA: ALQUILER DE AUTOS
--------------------------------------	------------------------	------------------------------------

1716 AVIS
1717 BUDGET RENT CAR
1718 DELGADO RENT CAR
1719 HERTZ RENT CAR
1720 JORSAN RENT A CAR
1721 LOCALIZA RENT A CAR
1722 SICORENT
1723 TRANSPED RENT A CAR

ACTIVIDAD: MATERIAL DE PROMOCION	TIPO ACT.: PROD.GUI/ MAP/ POS
-------------------------------------	-------------------------------------

1724 CHALLENGER NEWS
1725 GALOPE
1726 MADISA
1727 TRANSPORT

ACTIVIDAD: COMIDAS Y BEBIDAS	TIPO ACT.: F. DE SODA
------------------------------	--------------------------

1728 PLAYAS - POSORJA
1729 HELADERIA PINGUINO

ACTIVIDAD: ALOJAMIENTO	TIPO ACT.: HOTELES
------------------------	-----------------------

1731 EL TUCANO
1732 LAS REDES
1733 LOS PARASOLES

1739 EL GALEON
1740 REY DAVID
1741 REYNA DEL MAR

ACTIVIDAD: RECREACIONES Y REUNIONES	TIPO ACT.: DISCOTEC.
--	-------------------------

1730 CARLITOS

1734 PLAYAS
1735 ACAPULCO
1736 CABAÑA TIPICA
1737 CATTAN
1738 EL DELFIN

ANEXO No. 21
FICHA DE LAS ALTERNATIVAS DE ESTUDIO

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
PROGRAMAS	Programas no formales, no conducen a título (cursos, talleres, seminarios, etc.)	Programas formales, conducen a un título (Licenciaturas)	Programas formales, conducen a título (Post-grados)
TIEMPO	días, semanas, meses	de 3 a 5 años	de 1 a 2 años
PERFIL OCUPACIONAL	destrezas y habilidades	mandos medios y superiores	mandos superiores

ANEXO NO. 22
DEFINICIÓN Y DEPARTAMENTOS DE UN HOTEL

⑥ **Departamento de Ventas.** La existencia de un hotel depende de la venta de los servicios al público, el hotel vende tres productos básicos: habitaciones, alimentos y bebidas; el negocio más rentable y productivo son las habitaciones.

⑦ **Departamento de Alimentos y Bebidas.** Este departamento representa un renglón muy importante de ingresos para el hotel, en algunos hoteles los ingresos por este concepto son superiores al de las habitaciones. Esto se debe a que estos servicios no se limitan sólo a los huéspedes sino que se hacen extensivas a otros clientes (eventos).

⑧ **Departamento de Contabilidad.** La contabilidad es un elemento básico y vital en todo negocio, en los hoteles modernos consiste en registrar, servir, e interpretar las actividades comerciales en términos monetarios. Un auditor supervisa el trabajo del departamento, el cual se divide en cuatro categorías: ingresos, egresos, sueldos y salarios e informes estadísticos.

⑨ **Departamento de Personal:**

- a) **Reclutamiento.** Es la acción de atraer al futuro personal, mediante anuncios en la prensa y otros medio de difusión.
- b) **Solicitud.** Preparar y receptor la solicitud de trabajo con los datos más importantes: Datos de filiación, instrucción y experiencia, además recomendaciones y certificaciones.
- c) **Entrevista previa.** El jefe de personal, de acuerdo con su experiencia es quien hace la entrevista y fórmula las preguntas, mediante test previamente elaborado de acuerdo con el puesto que quiera optar.
- d) **Selección.** Este proceso debe tender a que el personal escogido, sea estable, competente y de servicio prolongado. Además se realizarán pruebas de habilidad e inteligencia.
- d) **Contratación.** Previo a la elaboración del contrato, deberá hacerse un exámen médico. Se abrirá un expediente personal, contrato de trabajo (pliego de condiciones) afiliación al seguro, certificado de salud, resultados de las pruebas de habilidad.

ANEXO NO. 22
DEFINICIÓN Y DEPARTAMENTOS DE UN HOTEL

Hotel. Es todo establecimiento que de modo habitual mediante precio preste al público en general, servicios de alojamiento, comidas y bebidas y disponga de un mínimo de 30 habitaciones.

DEPARTAMENTOS DE UN HOTEL

① **Departamento de Recepción.** Es el enlace entre el huésped y el hotel, es el primero en entrar en contacto con los huéspedes mientras permanecen en un hotel, además de ser el último punto de contacto a la salida de los huéspedes. La imagen de la recepción es de vital importancia para el prestigio del hotel. Recepción es el término asignado al espacio donde se registran los huéspedes, recogen sus llaves y pagan sus cuentas.

② **El Conmutador.** Panel telefónico con troncales y exteriores, para llamadas internas y externas, conmutadores manuales y automáticos (electrónicos), los manuales funcionan con operadoras.

③ **Departamento de Ama de Llaves.** Desde aquí se trasmite la imagen de limpieza del hotel, no importa la categoría del hotel. Este departamento lo dirige una Ama de llaves ejecutiva. Tiene ayudantes como supervisoras, encargadas de ropería, jefe de mozos, jefe de lavandería y camareras.

④ **Departamento de Ingeniería.** En algunos casos es una operación independiente a la de Mantenimiento, no es fundamental en la reparación de daños. El Departamento de Ingeniería se responsabiliza del equipo mecánico. El jefe de este departamento es un ingeniero mecánico-electricista.

⑤ **Departamento de Mantenimiento y Redecoración.** Su tarea fundamental se basa en la limpieza profunda de paredes, alfombras y tapices de muebles, así como también la reddecoración de las habitaciones.

ANEXO NO. 22
DEFINICIÓN Y DEPARTAMENTOS DE UN HOTEL

⑩ **Departamento de Seguridad.** Está integrado por un oficial de seguridad y un cuerpo de agentes de seguridad que dependen de él, el número varía de acuerdo con el tamaño del hotel. Los oficiales y agentes son por lo general ex-policías, o ex-miembros de las fuerzas armadas con formación y adiestramiento policial especial.

COSTOS DE CONSTRUCCION DE UN HOTEL

(Años Noventa)

Dólares por habitación disponible
--

Construcción	65.000 - 125.000
Mobiliario	14.000 - 31.000
Terreno	11.900 - 28.600
Gastos apertura	3.300 - 5.500
Gastos financieros	2.300 - 3.200
Total:	96.500 - 193.300

LUJO

Construcción	41.000 - 63.000
Mobiliario	10.000 - 17.100
Terreno	6.000 - 15.900
Gastos apertura	2.100 - 3.900
Gastos financieros	1.500 - 2.600
Total:	70.600 - 102.500

PRIMERA CLASE

Construcción	22.000 - 40.000
Mobiliario	5.200 - 9.200
Terreno	3.600 - 10.200
Gastos apertura	1.100 - 1.800
Gastos financieros	1.100 - 1.500
Total:	33.000 - 62.700

ECONOMICO

Fuente: Hospitality Valuation Services Inc.

ANEXO No. 24
A
PROGRAMA DE CURSOS PROFESIONALES

1. CURSO DE "FOOD AND BEVERAGE"

- FECHAS:** Del 19 al 29 de enero de 1999* (11 días).
- CLASES:** De lunes a jueves (ambos inclusive).
- OBJETIVO:** La visión y los distintos enfoques de un mismo tema analizados por profesionales y formadores de países pioneros en formación harán posible que el alumno asimile todas las opciones que le permitan una aplicación inmediata en su vida profesional.
- IDIOMA:** Los días 26, 27 y 28 de enero todas las sesiones se desarrollarán en idioma inglés. Un servicio de traducción simultánea está asegurado. Algunas sesiones de los días 19 y 20 serán impartidas en idioma francés, existiendo una traducción alternativa en dicho idioma.
- DURACIÓN:** La duración total será de 70 horas, en sesiones continuadas de lunes a jueves (ambos inclusive), en sesiones de la mañana y tarde.
- DIPLOMA:** A los asistentes que sigan con regularidad la totalidad del curso se les será expedido un diploma firmado por el director del centro, así como por los profesores que en representación de sus centros participan en el mismo.

PROGRAMA

- **Técnicas de dirección.** Management. Liderazgo. Motivación. Técnicas de dinámica de grupos (equipo de trabajo). Estudio de casos. Técnicas de administración de cocina.
- **Racionalización en la gestión de "Food and Beverage".** Estudio de la materia prima y su comportamiento ante la restauración. Diagrama de proceso y ficha técnica en restauración. Teoría y técnicas de presentación de platos.
- **Análisis de costes en "Food and Beverage".** Estudio de la productividad. Contabilidad analítica. Planificación de la gestión financiera en los restaurantes. Planificación presupuestaria en un plan de marketing para restauración. Estudio del "menu engineering".
- **Comercialización en restauración.** Criterios de comercialización. Plan de marketing en restauración. Metodología para una elaboración de programas de ventas. Especial atención a la confección de cartas y menús. Satisfacciones alimentarias en el enfoque de comercialización. La imagen de marca del establecimiento. Búsqueda de futuros clientes.
- **Tendencias de la restauración.** La gestión por la calidad. Programa sostenido: productividad + calidad. Análisis de valores nuevos en restauración. Tendencias de la cocina actual. Tendencias en los tipos de restauración.
- **Logística de los menús.** Índice de popularidad de platos. Análisis de rentabilidad de platos.
- **Gestión del tiempo en restauración.** Productividad. Resultados de la producción. Resultados de la calidad. Tiempo muerto y pérdida de tiempo. Manning Guide (cálculo de efectividad). Ratios y cálculos diversos de Food and Beverage.
- **Enología y servicio de vinos.**



ANEXO No. 24
A
PROGRAMA DE CURSOS PROFESIONALES

2. BUFFET PRÁCTICO EN HOTELES TURÍSTICOS

FECHAS: 9 y 10 de febrero de 1999* (2 días).

HORARIO: De 9 a 20H30 horas.

OBJETIVOS: La realización del "buffet" en los establecimientos hoteleros es hoy una disciplina obligatoria, tanto por lo que supone respecto a la reducción de costos, como por las propias exigencias de la demanda. Un mal diseño o una mala planificación conlleva una rutina que termina por cansar al cliente. Este curso va destinado a chefs, cocineros y responsables de establecimientos que quieren salirse de "dar siempre lo mismo". Un mismo producto puede presentarse en distintas formas. No es ningún secreto que todas las "sobras" pueden reciclarse. Al finalizar el mismo, el participante deberá tener nuevas ideas que podrá inmediatamente aplicar a la práctica sin un coste añadido.

DURACIÓN: 18 horas.

DIPLOMA: A los alumnos que hayan seguido con regularidad el curso se les entregará un diploma acreditativo expedido por la institución y firmado por su director.

PROGRAMA

- **Las instalaciones.**
- **Fondos y salsas.** Técnicas de cocina. Aplicación de la cocción al vacío a los buffets. Recetario de buffets.
- **Racionalización de los menús.** Rotación de los productos. Aprovechamiento de las sobras no servidas. Conocimiento de productos de bajo coste. Control del "timing" en la preparación de buffets. Fichas de trabajo.
- **Creatividad en la cocina.** Imaginación en las guarniciones. Cómo mejorar el buffet. La panadería como elemento de decoración. Esquemas y formas de presentación.
- **El buffet de desayunos.** El brunch. Buffets de mediodía. Buffets de gala.
- **Estudio de costes.**

APUNTES: Todos los alumnos participantes recibirán un libro de apuntes, complemento indispensable para el seguimiento del curso.

ANEXO No. 24
A
PROGRAMA DE CURSOS PROFESIONALES

3. GUÍA PARA UN DISEÑO INFORMÁTICO EN HOTELES

FECHAS: 23 y 24 de febrero de 1999* (2 días).

HORARIO: De 9 a 20H30 horas.

OBJETIVOS: La informatización de un hotel debe partir de un análisis de la situación actual y establecer las necesidades a corto y medio plazo para decidir qué producto informático es el más adecuado, en qué ordenadores puede funcionar, en qué entornos operativos puede soportarse, qué garantías ofrece, cuál es el plan de instalación, cómo debemos formar al personal. Estos temas serán tratados a profundidad, para una toma de decisión sin riesgos y con un plan de puesta en marcha perfectamente estudiado.

DURACIÓN: 18 horas

DIPLOMA: A los alumnos que hayan seguido con regularidad el curso se les entregará un diploma acreditativo expedido por la institución y firmado por su director.

PROGRAMA

- **Diagnóstico.** Estudio de las necesidades de mi empresa.
- **Software.** Puntos de control a solicitar de los paquetes de software del mercado.
- **Sistemas.** Entornos operativos más aconsejables en función de las necesidades.
- **Hardware.** Equipos, fabricantes, plataformas, requisitos técnicos.
- **Proveedor.** Instalación, garantías, traspasos, datos, servicios, plazos, interlocutores, referencias. Actualizaciones del producto, proyectos del fabricante.

* Los días y su distribución deberán ser adaptados al tiempo real.

ANEXO No. 24
A
PROGRAMA DE CURSOS PROFESIONALES

4. HERRAMIENTAS PARA UNA GESTIÓN DE CALIDAD

FECHAS: 30 y 31 de marzo de 1999* (2 días).

OBJETIVOS: Alguien ha definido la calidad en hostelería como *"un proceso eficaz para satisfacer a empleados y a clientes"* (Ritz-Carlton). Un hotel, para alcanzar este objetivo continuo, deberá proveerse de técnicas y medios modernos y eficaces de mejora diaria de su gestión. Uniendo la experiencia de LICTUR con la dilatada carrera profesional en gestión y consultoría de varios expertos, se ofrece este curso de herramientas de gestión de calidad para dinamizar, profesionalizar y mejorar la gestión hotelera de directivos y jefes de departamento.

DURACIÓN: 18 horas.

DIPLOMA: A los alumnos que hayan seguido con regularidad el curso se les entregará un diploma acreditativo expedido por la institución y firmado por su director.

PROGRAMA:

- **Herramientas para trabajar la calidad.** Confeccionar un manual de calidad propio. Crear grupos de mejora continua.
- **Herramientas para análisis y diagnóstico.** Medida de satisfacción del cliente interno. Descubrir áreas de mejora y clima laboral.
- **Herramientas para motivar y entrenar.** Evaluar el desempeño individual. Establecer planes de formación. Cuidar la comunicación interna.
- **Herramientas para organizar.** Preparar los inventarios y planificar. Seleccionar y acoger los recursos.

* Los días y su distribución deberán ser adaptados al tiempo real.

ANEXO No. 24
A
PROGRAMA DE CURSOS PROFESIONALES

5. COCCIÓN AL VACÍO

FECHAS: 20 y 21 de abril de 1999* (2 días).

OBJETIVOS: ¿Qué es el vacío? ¿Por qué el vacío? Éstas y muchas otras cuestiones relacionadas con el tema son los puntos en los que se desarrolla el curso. Las nuevas tecnologías están ahí. Ignorarlas no es la solución. Conocerlas es imprescindible. Saber aplicarlas forma parte de una técnica cuyo primer eslabón puede ser precisamente la asistencia a este curso.

DURACIÓN: 18 horas en dos días.

DIPLOMA: A los alumnos que hayan seguido con regularidad el curso se les entregará un diploma acreditativo expedido por la institución y firmado por su director.

PROGRAMA

Principios de la cocina al vacío.

Ventajas de la cocina al vacío.

- Conservación de calidades organolépticas (sabores naturales, concentración de aromas, no oxidación de los productos).
- Aplicación de la cocina tradicional en "papillots".
- Dietética (reduce el empleo de materias grasas).
- Revaloriza costos y productos.

Higiene y frescor.

- Protección de los alimentos.
- Control microbiológico.
- Mantenimiento de las calidades.
- Evita la oxidación

Ventajas económicas.

- Economía en las materias primas (no hay pérdidas por evaporación, aumenta los rendimientos, reduce pérdidas por conservación).
- Economía de energía y material (reduce utillaje en cocina, cocción simultánea de varios productos, reduce funciones de limpieza).
- Economía de mano de obra (no existen "horas muertas" en la cocina).

Simplificación de la explotación.

- Aprovisionamiento simplificado (mejora la gestión de compras y stocks).
- Mejora la gestión de producción (separación de etapas de trabajo: preparación-cocción-servicio).

Facilita la puesta a punto.

- Se adapta fácilmente a cada situación.

ANEXO No. 24
A
PROGRAMA DE CURSOS PROFESIONALES

6. PASTERERÍA DE HOTEL Y RESTAURANTE

FECHAS: 4 y 5 de mayo de 1999* (2 días).

HORARIO: De 15H30 a 19H30 horas.

OBJETIVO: En la restauración moderna y especialmente en los establecimientos turísticos de temporada, la pastelería ha pasado de ser un producto casi prohibitivo a un producto indispensable y obligado como complemento de los postres y muy especialmente en los buffets. En la actualidad y debido principalmente a la variedad de productos preparados que ofrece el mercado es fácil realizar, incluso para cantidades grandes, variedades de postres de pastelería que reducen considerablemente los costes del menú y muy a menudo por debajo de las frutas de temporada u otros postres alternativos. El objetivo de este curso es conseguir que los participantes en el mismo, cocineros o no de profesión, sean capaces de llevar inmediatamente a la práctica todos los conocimientos asimilados durante el mismo.

DURACIÓN: 18 horas.

DIPLOMA: A los alumnos que hayan seguido con regularidad el curso se les entregará un diploma acreditativo expedido por la institución y firmado por su director.

PROGRAMA

- Panes especiales.
- Manipulación de las gelatinas en pastelería.
- Baños de pasteles.
- Semifrío.
- Distintos tipos de rellenos.
- Bizcochos: aprovechamiento de sobras.
- Diferentes tipos de tartas.
- Buñuelos.
- Compotas de frutas.
- Tratamiento del chocolate.
- Presentaciones de postres individuales.
- Elaboración de helados y sorbetes.

APUNTES: Todos los alumnos participantes recibirán un libro de apuntes, complemento indispensable para el seguimiento del curso.

ANEXO No. 25
A
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS
Bachillerato

Primer Cuatrimestre

HI-01	Historia de la Cultura	4
T-003	Geografía Turística	4
T-005	Turismo I	4
TC-01	Técnicas de Comunicación	4

Segundo Cuatrimestre

IT-12	Inglés I	4
MA-14	Matemática I	4
T-006	Geografía Turística del Ecuador	4
T-010	Introducción a la Investigación y Estadística	4

Tercer Cuatrimestre

AE-10	Fundamentos de la Administración	4
HI-03	Historia del Ecuador	4
IC-12	Introducción al Procesamiento de Datos I	4
IT-22	Inglés II	4

Cuarto Cuatrimestre

AE-05	Contabilidad I	4
AE-25	Mercadeo I	4
IT-32	Inglés III	4
T-011	Planificación del Patrimonio Turístico	4

Quinto Cuatrimestre

IT-42	Inglés IV	4
T-013	Historia Natural del Ecuador	4
T-014	Estadística Descriptiva	4
T-025	Gerencia Financiera	4

Sexto Cuatrimestre

T-015	Administración de Empresas Turísticas	4
T-018	Economía I	4
T-023	Relaciones Humanas	4
T-028	Planificación del Desarrollo Turístico	4

Séptimo Cuatrimestre

Opción Hotelería y Restaurantes

T-008	Contabilidad de Hoteles y Restaurantes	4
T-016	Operación de Restaurantes	4
T-022	Técnicas de Hospedaje I	4
T-026	Mercadeo Turístico	4

Octavo Cuatrimestre

Opción Hotelería y Restaurantes

T-004	Organización de Congresos y Convenciones	4
T-024	Técnicas de Hospedaje II	4
T-030	Práctica Profesional	4

ANEXO No. 25

A

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Séptimo Cuatrimestre

Opción Agencias de Viajes y Transportes Turísticos

T-019	Operación de Agencias de Viajes y Transportes I	4
T-020	Programación y operación de tours	4
T-026	Mercadeo Turístico	4
T-046	Sistemas Computarizados para Reservas	4

Octavo Cuatrimestre

Opción Agencias de Viajes y Transportes Turísticos

T-004	Organización de Congresos y Convenciones	4
T-045	Operación de Agencias de Viajes y Transportes II	4
T-030	Práctica Profesional	4

Séptimo Cuatrimestre

Opción Ecoturismo

T-048	Historia Natural II	4
T-049	Fundamentos de Ecoturismo	4
T-050	Técnicas de Campo	4
T-051	Administración de Recursos Naturales y Culturales	4

Octavo Cuatrimestre

Opción Ecoturismo

T-052	Seminarios Optativos	4
T-053	Planificación Ambiental	4
T-030	Práctica Profesional	4
T-047	Seminario de Graduación	4

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Noveno Cuatrimestre

T-032	Adm. de Recursos Humanos y Empresas Turísticas	4
T-040	Finanzas I	4
T-041	Economía II	4
T-042	Introducción al Procesamiento de Datos	4

Décimo Cuatrimestre

T-033	Gerencia de Empresas Hoteleras	4
T-034	Gerencia de Agencias de Viaje	4
T-043	Legislación	4
T-044	Finanzas II	4

Undécimo Cuatrimestre

T-035	Comercialización de Servicios Turísticos	4
T-036	Legislación Turística	4
T-037	Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos	4
T-038	Política y Planeamiento Turístico	4

T-039	TESIS	
-------	-------	--

Carga Académica Total: 172 créditos

ANEXO No. 25
B
DIPLOMADO EN TURISMO

PRIMER CURSO

ASIGNATURAS	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS
Derecho y Legislación	9	4.5	4.5
Estructura de Mercados	6	3	3
Introducción a la Economía	6	3	3
Organización y Gestión de Empresa	9	4.5	4.5
Contabilidad	6	3	3
Recursos Territoriales Turísticos	9	6	3
Idioma I y II	9	6	3
Derecho Laboral y de la Seguridad Social	4.5	3	1.5
Patrimonio Cultural	6	3	3
Informática Aplicada a la Gestión Turística	6	3	3
Libre Elección	4.5	-	-

Total Créditos Anuales

75

SEGUNDO CURSO

ASIGNATURAS	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS
Marketing Turístico	6	3	3
Publicidad y Relaciones Públicas en Turismo	6	4	2
Marketing Promocional y Directo aplicados al Turismo	4.5	3	1.5
Sociología del Turismo y del Ocio	6	4.5	1.5
Creación de Productos	4.5	3	1.5
Gestión de Ocio	4.5	2	2.5
Deontología	4.5	3.5	1
Idioma III	4.5	1.5	3
Idioma IV	4.5	1.5	3
Optativas	4.5	-	-
Libre Elección	4.5	-	-

Total Créditos Anuales

59.5

TERCER CURSO

ASIGNATURAS	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS
Operaciones y Procesos de Producción	6	3	3
Derecho Fiscal y Tributación del Sector Turístico	4.5	3	1.5
Dirección y Gestión de Personal	4.5	3	1.5
Gestión de la Producción de Agencias de Viajes y Operadores Turísticos	4.5	3	1.5
Gestión Financiera	4.5	3	1.5
Comunicación Especializada y Turismo	6	4	2
Idioma V	4.5	2	2.5
Gestión Hotelera y de Complejos Turísticos	6	4	2
Optativas	9	-	-
Libre Elección	10	-	-
Prácticum	10	-	-

Total Créditos Anuales

69.5