

## ACUERDO 010

9 de Junio de 2.015

“Por medio del cual se define el plan de estudios y la estructura de créditos académicos del programa Tecnología en Gestión Hotelera y Turística Articulada por ciclos propedéuticos al programa Técnica Profesional en Procesos Turísticos del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional de San Juan del Cesar, para ser ofertado en San Juan del Cesar Guajira-Colombia metodología Presencial.”

**EL CONSEJO ACADÉMICO DEL INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION TECNICA PROFESIONAL DE SAN JUAN DEL CESAR – LA GUAJIRA, INFOTEP** en uso de las atribuciones legales establecidas por el artículo 4 del Decreto 1521 del 19 de julio de 2.013 y el Acuerdo 001 de 2.014,

### CONSIDERANDO

Que la Resolución 8959 del 13 de octubre de 2.011, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, redefine la institución y autoriza ofertar programas académicos por ciclos propedéuticos hasta el nivel Tecnológico o Profesional.

Que el Programa **Tecnología en Gestión Hotelera y Turística** es el segundo nivel de formación propedéutica para optar el título de **Tecnólogo en Gestión Hotelera y Turística**, en concordancia a la Ley 30 de 1.992, ley 749 de 2.002, Ley 1188 del 2.008 y el Decreto 1295 de 2010 por el cual cada nivel debe presentarse de forma independiente y simultaneo, presenta el Plan de estudio y estructurado en Créditos Académicos.

Que en mérito de lo anterior,

### ACUERDA:

#### Artículo 1. Estructurar el Currículo en cuatro Campos de Formación:

- **Campo de Formación Básica:** Constituida por las Unidades de Aprendizaje que contribuyen al desarrollo de competencias básicas requeridas en la formación para toda la vida.
- **Campo de Formación Investigativa:** Conformada por Unidades de Aprendizaje que orientan la investigación en la ocupación.
- **Campo de Formación Socio-humanística:** Estructurada por Unidades de



**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

Formación orientadas a formar el ser o el saber ser de los estudiantes en la sociedad.

- **Campo de Formación Específica:** Definida por unidades de aprendizaje que desarrollan las competencias laborales propias de la ocupación.

**ARTÍCULO 2. Definir la denominación del programa académico a ofertar por ciclos propedéuticos.** El programa se denomina Tecnología en Gestión Hotelera y Turística, con el propósito de diferenciar su oferta de la formación como lo establece el Decreto 1075 de 2.015.

**ARTÍCULO 3. Estructura Curricular en Créditos Académicos del programa Tecnología en Gestión Hotelera y Turística:** Se estipula para el programa Tecnología Gestión Hotelera y Turística a ofertar por INFOTEP, el valor de 97 créditos académicos en su plan de estudio terminal, pero por ser ofertado por ciclos propedéutico el número total de créditos académicos corresponde a 117 créditos académicos de acuerdo a lo siguiente:

NIVEL	CRÉDITOS
Técnico Profesional	64
Propedéutica primer ciclo	8
Tecnología propias de la formación	45
total	117

7

**ARTÍCULO 4:** La propuesta de créditos académicos para la solicitud del nuevo Registro calificado periodo (2016- 2022), fue elaborado por el Comité curricular, fundamentado por el estudio de mercado realizado por INFOTEP.

**Parágrafo Primero:** El estudio del comité curricular arrojó como propuesta ciento diecisiete (117) créditos académicos el programa Tecnología en Gestión Hotelera y Turística diseñado para su oferta a través de ciclos propedéuticos, estructurado en el siguiente plan de estudio:



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

CAMPO DE FORMACIÓN	SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI
ESPECÍFICO	Fundamentos Administrativos (3)	Costos de Alimentos y bebidas (2)	Fundamentos de Cocina (3)	Gastronomía Nacional e Internacional (3)	Ecoturismo y etnoturismo. (3)	Gestión del Talento Humano (3)
				Procesos de mercadeo turístico. (3)	Gestión de Servicios, eventos y protocolos (3)	ELECTIVA (3)
		Procesos en Agencia de viajes (4)	Software Hotelero. (3)	Patrimonio Cultural y natural (3)	Sistema de Información Hotelera (3)	
	Principios de Economía (2)	Contabilidad Aplicada al turismo. (4)	Atención y servicio al cliente (2)	Gestión de recepción y alojamiento (3)	Etiqueta servicios mesa, bar, enología y somelier (3)	PRÁCTICA EMPRESARIAL (4)
	LEGISLACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA (2)					
			Costos y presupuestos Turísticos (2)			Gestión financiera y Presupuestos Hoteleros (2)
BÁSICA	MATEMÁTICA BÁSICA (2)	Informática básica y avanzada (2)	ELECTIVA (2)	ESTADÍSTICA (2)	Matemática Financiera (2)	
	INGLÉS TÉCNICO (3)					
INVESTIGACIÓN	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA (2)	ELECTIVA (2)	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN (2)		INVESTIGACIÓN CUANTITATIVA (2)	PROYECTO DE GRADO (2)
SOCIO-HUMANÍSTICA	ELECTIVA (2)	CULTURA CONSTITUCIONAL (2)	CULTURA AMBIENTAL (2)	CRECIMIENTO PERSONAL (2)		CULTURA CIUDADANA (2)
<b>TOTAL</b>	16	16	16	16	16	16

**UNIDADES DE APRENDIZAJE PRIMER NIVEL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL:**



**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

Certificados en Calidad

**ELECTIVAS CAMPO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA TÉCNICA PROFESIONAL:**

- Taller de Geografía Turística.
  - Taller de procesos Turísticos.
  - Software turístico.
  - Taller de operaciones de recorridos turísticos.
  - Práctica Empresarial.
- ELECTIVA:
- Turismo Científico.
  - Turismo extremo.

**ELECTIVAS CAMPO DE FORMACIÓN SOCIO-HUMANÍSTICA:**

- Fútbol
- Baloncesto
- Voleibol
- Teatro
- Guitarra
- Danza
- Legislación laboral
- Legislación comercial

**ELECTIVAS CAMPO DE FORMACIÓN BÁSICA:**

- Lógica.
- Desarrollo de la creatividad.

**ELECTIVA CAMPO DE FORMACIÓN INVESTIGATIVA**

- Investigación social.
- Investigación acción.

**PARAGRAFO 1.** El estudiante podrá elegir otras unidades de aprendizaje como electivas de los demás programas que ofrece la Institución, siendo el Coordinador de Programa,



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

quien recomiende esta inscripción.

**ARTÍCULO 5:** La persona que desee ingresar a la institución al programa Tecnología en Gestión Hotelera y Turística, debe tener el siguiente perfil de ingreso:

1. Habilidades en comunicación oral y escrita en lengua materna.
2. Capacidad en solucionar problemas cotidianos desde el pensamiento matemático.
3. Comprensión básica de la ciencia, la tecnología y la técnica en la sociedad.
4. Usar adecuadamente las herramientas informáticas para elaborar documentos.
5. El examen saber pro.
6. Nivel básico (A2) que le permita comunicarse en inglés.
7. El título en Técnico Profesional en Procesos Turísticos.
8. Haber registrado, cursado y aprobado los ocho créditos propedéuticos, que preparan al Técnico Profesional en Procesos Turísticos asumir la Educación en el programa académico Tecnología Gestión Hotelera y Turística.

**ARTÍCULO 6:** La anterior estructura curricular del programa Tecnología en Gestión Hotelera y Turística, propende por el siguiente desarrollo del perfil ocupacional, acorde a:

1. Establecer e implementar políticas y procedimientos para la operación del departamento o establecimiento.
2. Preparar presupuestos y controlar ingresos y gastos.
3. Desarrollar planes promocionales y establecer precios.
4. Negociar con proveedores el suministro de materiales y otras provisiones.
5. Negociar con clientes el uso de las instalaciones para convenciones, banquetes, recepciones y otros eventos.
6. Reclutar y seleccionar personal, velar por su entrenamiento y fijar programas de trabajo.
7. Atender y solucionar las quejas de los clientes.

**ARTÍCULO 7:** El egresado del programa Tecnología en Gestión Hotelera y Turística metodología presencial, se caracteriza por el siguiente perfil profesional:

1. Realiza planeación de las actividades hoteleras.
2. Diseña paquetes turísticos.
3. Elabora informes de la gestión hotelera, para la toma de decisiones por las organizaciones.



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

4. Coordina las actividades de recepción, alojamiento, gastronomía y servicios turísticos.

**ARTÍCULO 8:** El egresado del programa Tecnología en Gestión Hotelera y Turística es un ciudadano comprometido con el fortalecimiento del Estado Social de Derecho, con conciencia bioética, sentido de pertenencia hacia las diferentes expresiones culturales y artísticas, con habilidades comunicativas e investigativas, conocimientos básicos en inglés, formación en emprendimiento y liderazgo para trabajar en equipo en la consolidación de su proyecto de vida, aportando constructivamente al interior de las organizaciones, empresas y entidades en las cuales se desempeñe laboralmente. Podrá desarrollar su quehacer como:

1. Director de bebidas y alimentos.
2. Asesor comercial de servicios turísticos.
3. Gestor de recepción.
4. Auditor interno.
5. Director de almacén.
6. Director de compras.
7. Promotor de servicios turísticos

**ARTÍCULO 9:** Los estudiantes para optar su título Tecnológico en Gestión Hotelera y Turística metodología presencial, debe haber cumplido con los siguientes aspectos:

1. Haber aprobado las actividades propuestas de ciento diecisiete (117) créditos académicos de formación propuestos en el plan de estudios.
2. El presentar el examen de estado saber-pro.
3. El examen KET o certificación nivel básico A2 en inglés de una institución reconocida.
4. El haber culminado previamente y haberse titulado como Técnico Profesional en Procesos Turísticos.
5. Haber participado en dos seminarios o eventos afines a su formación.
6. Haber participado en dos salidas pedagógicas y la catedra institucional
7. Habar participado en una actividad de bienestar que puede ser homologada como una electiva socio-humanística.

**ARTÍCULO 10:** Los egresados del programa Técnica Profesional en Procesos Turísticos,



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

que sigan en el siguiente nivel de formación de Tecnología en Gestión Hotelera y Turística, durante la formación del primer nivel deben tener en cuenta los siguientes aspectos, con respecto al plan de estudio del ciclo propedéutico:

### **UNIDADES DE APRENDIZAJE DE FORMACIÓN BÁSICA COMÚN PARA EL NIVEL TÉCNICO PROFESIONAL Y TECNOLOGÍA:**

Matemática básica  
Informática básica y avanzada.  
Inglés Técnico.  
Estadística  
Electiva

### **UNIDADES DE APRENDIZAJE DE FUNDAMENTACIÓN ESPECÍFICA COMÚN ENTRE LA FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL Y TECNOLOGÍA**

Fundamentos de Administración  
Contabilidad aplicada al turismo.  
Procesos de agencia de viajes.  
Costos y presupuestos turísticos.  
Atención y servicio al cliente.  
Patrimonio Cultural y Natural.  
Procesos de mercadeo turístico.

### **UNIDADES DE APRENDIZAJE DE FORMACIÓN INVESTIGACIÓN COMÚN ENTRE LA FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL Y TECNOLOGÍA**

Comunicación oral y escrita  
Metodología de la investigación.  
Electiva.:  
Investigación Etnográfica.  
Investigación Acción.



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**  
NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61  
Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404  
Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)  
San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

**UNIDADES DE APRENDIZAJE FORMACIÓN SOCIO HUMANISTICAS COMÚN ENTRE LA FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL Y TECNOLOGÍA**

Cultura constitucional

Cultura ambiental

Crecimiento personal.

ELECTIVA:

Cultura universal.

Seminario de Educación Sexual.

**UNIDADES DE APRENDIZAJE ESPECÍFICAS DE LA FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

Taller de geografía turística.

Taller de procesos Turísticos.

Software turístico.

Taller de operaciones de recorridos turísticos.

Práctica Empresarial.

Electiva:

Turismo etnográfico.

Turismo de aventura.

**UNIDADES DE APRENDIZAJE ESPECÍFICA DE LA FORMACIÓN TECNOLÓGICA:**

**UNIDADES DE APRENDIZAJE DE FORMACIÓN BÁSICA:**

Matemáticas Financiera.

**UNIDADES DE APRENDIZAJE DE FORMACIÓN INVESTIGACIÓN:**

Investigación Cuantitativa.

Proyecto de grado.

**UNIDADES DE APRENDIZAJE FORMACIÓN SOCIO HUMANISTICAS:**

Cultura ciudadana



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

**UNIDADES DE APRENDIZAJE ESPECÍFICAS DE LA FORMACIÓN TECNOLÓGICA:**

- Gastronomía nacional e internacional.
- Gestión del talento humano
- Sistema de información hotelera.
- Ecoturismo y etnoturismo.
- Principios de economía.
- Legislación turística y hotelera.
- Gestión de recepción y alojamiento.
- Gestión de Servicios, eventos y protocolos.
- Etiqueta servicios mesa, bar, enología y somelier.
- Gestión Financiera y Presupuestos hoteleros.
- Práctica empresarial.

**ELECTIVA UNIDADES DE APRENDIZAJE ESPECÍFICA DE LA FORMACIÓN TECNOLÓGICA.**

- Administración agencia de viajes.
- Administración de hoteles.

**PARAGRAFO 1: ANÁLISIS UNIDADES CICLO PROPEDÉUTICO. (Técnico-Tecnología.**

**ANÁLISIS UNIDADES PROPEDÉUTICAS PRIMER CICLO:**

	SECUENCIAL COMPLEMENTARIO	Y	HABILITA PARA REGISTRAR
<b>NIVEL PROFESIONAL TÉCNICA</b>	<b>Costos de alimentos y bebidas</b> <b>(dos créditos académicos)</b>		
	<b>Fundamentos de cocina</b> <b>(tres créditos)</b>		
<b>NIVEL TECNOLOGÍA</b>			<b>Gastronomía Nacional e internacional</b> <b>(tres créditos académicos)</b>



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

	SECUENCIAL Y COMPLEMENTARIO	HABILITA PARA REGISTRAR
NIVEL TÉCNICA PROFESIONAL	Software Hotelero (tres créditos académicos)	
NIVEL TECNOLOGÍA		Gestión de Recepción y Alojamiento. (tres créditos académicos)

**PARAGRAFO 2:** La propedéutica del ciclo técnico-tecnológico son unidades de aprendizaje del nivel de tecnología que los estudiantes cursan en el Técnico Profesional como preparación para el siguiente nivel de formación, las cuales son:

1. Costos de alimentos y bebidas.
2. Fundamentos de Cocina.
3. Software Hotelero.

**ARTÍCULO 11:** Los estudiantes del programa Técnica Profesional en Procesos Turísticos deben registrar, cursar y aprobar como prerrequisito las siguientes unidades propedéuticas para continuar su formación como tecnólogo; que son:

1. Costos de alimentos y bebidas.
2. Fundamentos de Cocina.
3. Software Hotelero.

**ARTÍCULO 12: El ciclo propedéutico:** Está conformada por los niveles de Educación Técnica Profesional Procesos Turísticos y el segundo nivel es Tecnología en Gestión de Hotelera y Turística, representado así:

Azul= Nivel Tecnología  
Verde= Técnico Profesional



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**  
 NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61  
 Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404  
 Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)  
 San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

ACUERDO

Propedéutico ciclo uno			Costos de Alimentos y bebidas (2)	Fundamentos de Cocina (3)	Gastronomía Nacional e Internacional (3)	Gestión de recepción y alojamiento (3)	
				Software Hotelero. (3)			
Unidades comunes entre técnico profesional, Tecnología	Matemática básica (2)	Informática básica y avanzada (2)	ELECTIVA (2)	Estadística (2)		Matemática Financiera (2)	
	Inglés Técnico (3)						
	comunicación oral y escrita (2)		metodología de la investigación (2)		investigación cuantitativa (2)	proyecto de grado (2)	
					ELECTIVA (2)		
	electiva (2)	cultura constitucional (2)	cultura ambiental (2)	crecimiento personal (2)		cultura ciudadana (2)	
					Gestión del Talento Humano (3)	electiva (3)	
		Contabilidad Aplicada al turismo. (4)	Costos y presupuestos Turísticos (2)		Sistema de Información Hotelera (3)	práctica empresarial (3)	
					Ecoturismo y etnoturismo. (3)	Gestión de Servicios, eventos y protocolos (3)	
	Fundamentos Administrativos (3)	Procesos en Agencia de viajes (4)	Atención y servicio al cliente (2)		Patrimonio Cultural y natural (3)	Principios de Economía (3)	Etiqueta servicios mesa, bar, enología y somelier (3)
					Procesos de mercadeo turístico (3)	legislación turística y hotelera (3)	Gestión financiera y Presupuestos Hoteleros (2)
Unidades Específicas Técnica Profesional	Taller de geografía Turística (3)	Taller de Procesos Turísticos (4)	Software Turístico (3)	Electiva (2)			
			Taller de operaciones de recorridos Turísticos.(3)	Práctica Empresarial (4)			



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia

**ARTÍCULO 13: Créditos ciclo propedéutico:** Los estudiantes que tengan la intención solamente optar por el título en Técnico Profesional en Procesos Turísticos, debe haber aprobado las actividades propuestas de sesenta y cuatro (64) créditos académicos, de la formación propuesta en el plan de estudios. Si su preferencia es continuar con la formación tecnológica en Gestión Hotelera y Turística, debe evidenciar setenta y dos (72) créditos académicos, como a continuación se expresa:

**CRÉDITOS ACADÉMICOS DEL CICLO PROPÉDUTICO**

NIVEL	CRÉDITOS
Técnico Profesional	64
Propedéutica primer ciclo	8
total	72

**ARTÍCULO 14: Créditos académicos para ofertar el programa tecnología en gestión Hotelera y Turística por ciclos propedéuticos.**

El estudiante que siga su formación Tecnológica debe registrar y aprobar ciento diecisiete créditos académicos, como se expresa a continuación:

NIVEL	CRÉDITOS
Técnico Profesional	64
Propedéutica primer ciclo	8
Tecnología propias de la formación	45
total	117

**ARTÍCULO 15:** El presente acuerdo rige a partir de la fecha de su expedición.

**COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CÚMPLASE**

Dado en San Juan del Cesar, a los nueve (9) días del mes de Junio de 2015.

**Original Firmado**  
**LUIS ALFONSO PEREZ GUERRA**  
Presidente

**Original Firmado**  
**JAIME DAVID ARAGON ROYS**  
Secretario



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

NIT. 860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: +57 (5) 7740098 PBX: +57 (5) 7740404

Web: [www.infotep.edu.co](http://www.infotep.edu.co) email: [contactenos@infotep.edu.co](mailto:contactenos@infotep.edu.co)

San Juan del Cesar – La Guajira Colombia