

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS**

**ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

Yo, Mgs. Erick Aldás, director de esta disertación, certifico que el sr. Luis Felipe Sánchez Llaguno, ha realizado con mi dirección este trabajo titulado **“Propuesta de un sistema de pasantías y prácticas pre-profesionales para estudiantes universitarios de carreras de hospitalidad en el sector norte de la ciudad de Quito, enmarcado en un hotel-escuela”**, de conformidad con las disposiciones del Reglamento de Grados de la PUCE. Autorizo la presentación del informe debidamente revisado y encuadernado para la calificación respectiva.



Mgs. Erick Aldas

Quito, 19 de mayo del 2016

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo, **LUIS FELIPE SÁNCHEZ LLAGUNO** C.I. **1717658304**, autor del trabajo de graduación intitulado: **“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE PASANTÍAS Y PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES PARA ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE CARRERAS DE HOSPITALIDAD EN EL SECTOR NORTE DE LA CIUDAD DE QUITO, ENMARCADO EN UN HOTEL-ESCUELA”**, previa a la obtención del grado académico de **Ingeniero en Gestión Hotelera** en la Facultad de **Ciencias Humanas**:

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCE el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Quito, 19 de mayo de 2016



Luis Felipe Sánchez Llaguno  
C.I. 1717658304

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**

**FACULTAD DE: CIENCIAS HUMANAS**

**ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**DISERTACIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE INGENIERO EN GESTIÓN HOTELERA**

**“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE PASANTÍAS Y  
PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES PARA ESTUDIANTES  
UNIVERSITARIOS DE CARRERAS DE HOSPITALIDAD EN  
EL SECTOR NORTE DE LA CIUDAD DE QUITO,  
ENMARCADO EN UN HOTEL-ESCUELA”**

**LUIS FELIPE SÁNCHEZ LLAGUNO**

**DIRECTOR**

**Mgs. ERICK ALDÁS**

**QUITO-ECUADOR**

**2016**

## **DEDICATORIA**

Esta disertación la ofrezco principalmente al ser que ha creado todo en éste universo, Dios, así mismo y con mucho amor a mis padres, que con su fuerza y tenacidad me han apoyado durante todo éste largo proceso educativo, en noches de desvelos y madrugadas largas. A mi madre, que con sus consejos guía las decisiones que debo tomar en la vida, pero sobre todo a Efraín Raza Rojas, quién me crió y ha sido un padre de verdad, con regaños, enseñanzas, apoyo y lo que es más con amor y respeto al compartir buenos y malos momentos, pero siempre a mi lado...

## **AGRADECIMIENTO**

Es gratificante para mí otorgar un reconocimiento especial a mi familia, mis padres Jenny Llaguno y Efraín Raza, a mis hermanos, sobre todo a Benjamín, a Efraín Jr. y a mi cuñada Joanna, por los apoyos que de ellos recibí en los momentos que necesité. También debo mencionar y dar las gracias a dos compañeras, mujeres afables que han acompañado y sustentado junto a mí toda la experiencia universitaria, mis grandes y queridas amigas: María José Olivero y Paola Garrido, quiénes con su ayuda, aporte, presión y locuras supieron sacar lo mejor de mí en estos años inolvidables.

## **ABSTRACT**

Hotel schools began in the early 1960s in Europe and are important for delivering a quality practical education today. These also came to the Americas; SENAC is the most important school of hotel management in Brazil, with two hotels in the state of Sao Paulo. In Ecuador, there have been proposals to create small hotel administration schools, but they have not been successful. Two new establishments in Cuenca and Santa Elena are still under construction and lack a clear vision for their management.

This dissertation is a proposal for a system of internships and pre-professional practices for hotel schools. Within this system, students can do internships in technical and administrative areas throughout the educational process. It also creates a legally binding relationship between a hospitality school and a hotel. This is all to create a new college experience for students and a new type of hotel establishment for the country.

## **RESUMEN**

Los hoteles-escuela empezaron en la década de los 60' en Europa, y en la actualidad son de gran importancia para entregar una educación práctica y de calidad. Esto también llegó al continente Americano, y en Brasil la escuela SENAC es la más importante en hotelería, cuenta con dos hoteles escuela en el estado de Sao Paulo. En el Ecuador han existido pequeñas propuestas de hoteles escuela, pero no han dado éxito. Actualmente se están generando dos grandes proyectos en Cuenca y Santa Elena, pero aún siguen en fase de construcción y sin una visión clara del manejo de estos establecimientos.

Esta disertación, entrega una propuesta de un sistema de pasantías y prácticas pre-profesionales para hoteles-escuela, dentro de éste sistema, los estudiantes podrán realizar prácticas en áreas técnicas y administrativas durante todo el proceso educativo, además entrega una vinculación legal y de co-relación entre una escuela de hospitalidad y un hotel. Todo esto en búsqueda de una nueva experiencia universitaria para los estudiantes y la generación de un nuevo tipo de establecimiento hotelero para el país.

## Tabla de Contenidos

<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>ii</b>
<b>AGRADECIMIENTO.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iii</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>iii</b>
<b>1. CAPITULO I .....</b>	<b>1</b>
1.1 JUSTIFICACIÓN .....	1
1.1.1 Personal .....	1
1.1.2 Social .....	1
1.1.3 Teórico.....	1
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	2
1.3 OBJETIVOS .....	3
1.3.1 Objetivo General.....	3
1.3.2 Objetivos Específicos .....	3
1.4 SUMARIO CAPITULAR.....	3
1.4.1 Capítulo II.....	3
1.4.2 Capítulo III .....	4
1.4.3 Capítulo IV .....	4
1.4.4 Capítulo V Conclusiones .....	4
<b>2. CAPITULO II.....</b>	<b>4</b>
2.1 MARCO TEÓRICO .....	4
2.1.1 La teoría del desarrollo económico de Lewis .....	4
2.1.2 La práctica de campo, medio de aprendizaje profesional.....	6
2.1.3 Inicio de las prácticas en la hotelería: Hotel Tremont House, Cesar Ritz y Augusto Escoffier. ....	7
2.2 MARCO METODOLÓGICO.....	9
2.2.1 Metodología.....	9
2.2.2 Técnicas .....	10

2.3	Antecedentes .....	11
<b>3.</b>	<b>CAPITULO III .....</b>	<b>11</b>
3.1	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUE DEBE TENER UN HOTEL ESCUELA	11
3.1.1	Concepto de hotel escuela .....	11
3.1.2	Las áreas que debe tener un hotel escuela: .....	12
3.1.3	Tabla de áreas para un hotel escuela .....	12
3.2	HOTELES ESCUELA EN EL ECUADOR .....	14
3.2.1	Hotel escuela universidad de Cuenca .....	14
3.2.2	Hotel escuela samarina en la libertad Santa Elena .....	15
3.2.3	La hostería selva virgen .....	15
3.3	ANÁLISIS SOBRE LAS DIFERENTES LEYES Y REGLAMENTOS SOBRE EL TEMA DE PASANTÍAS Y PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES DEL ECUADOR. 16	
3.3.1	Análisis de la Ley Orgánica de Educación Superior (LOES) .....	16
3.3.2	Análisis de la Ley de Pasantías para el Sector Empresarial .....	17
3.3.3	Análisis del Reglamento de Régimen Académico .....	18
3.3.4	Tabla de semejanzas y diferencias de las leyes .....	18
3.3.5	Resumen crítico de las Leyes .....	20
3.4	SISTEMAS DE PASANTIAS EN ESCUELAS INTERNACIONALES:.....	20
3.4.1	IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT (EN SUIZA).....	21
3.4.2	LES ROCHES SWITZERLAND .....	22
3.4.3	SENAC- BRASIL .....	25
3.4.4	GLION INSTITUTED OF HIGHER EDUCATION .....	28
3.4.5	ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO EUHT ST.POL DEL MAR BARCELONA.....	31
3.4.6	Tabla de semejanzas y diferencias de las diferentes escuelas y hoteles escuela a nivel internacional.....	33

3.5	INVESTIGACIÓN DE CAMPO, ENCUESTAS Y ENTREVISTAS A ESTUDIANTES Y GERENTES HOTELEROS RESPECTIVAMENTE EN LA CIUDAD DE QUITO. ....	35
3.5.1	Investigación del campo hotelero: requerimientos y situación actual en la ciudad de Quito frente a las pasantías o prácticas preprofesionales.....	35
3.5.2	INVESTIGACION DE CAMPO A ESTUDIANTES DE CARRERAS DE HOTELERÍA.....	46
<b>4.</b>	<b>CAPITULO IV.....</b>	<b>75</b>
4.1	PROPUESTA DE SISTEMA DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES .....	75
4.1.1	Introducción:.....	75
4.1.2	Plan general del sistema de pasantías y prácticas preprofesionales. ....	77
4.1.3	Propuesta de sistema de pasantías y prácticas preprofesionales.....	78
4.1.4	Tablas de control de prácticas dentro del hotel escuela .....	81
<b>5.</b>	<b>CAPITULO V.....</b>	<b>96</b>
5.1	CONCLUSIONES .....	96
5.1.1	Conclusiones de los hoteles-escuela en el Ecuador.....	96
5.1.2	Conclusiones de la legislación Ecuatoriana referente a las pasantías y prácticas	96
5.1.3	Conclusiones de los sistemas de pasantías internacionales.....	97
5.1.4	Conclusiones de las entrevistas realizadas a Hoteles de lujo en Quito .....	98
5.1.5	Conclusiones de entrevistas a Hoteles de primera categoría en Quito .....	99
5.1.6	Conclusiones de encuestas a estudiantes de la PUCE-Q.....	99
5.1.7	Conclusiones de encuestas a estudiantes de la UTE.....	100
5.1.8	Conclusiones de encuestas a estudiantes de la UMET .....	101
5.1.9	Conclusiones de encuestas a estudiantes de la UDET.....	101
5.1.10	Conclusiones de encuestas a estudiantes de la UIDE.....	102
5.1.11	Conclusiones del sistema de pasantías y prácticas pre profesionales.....	102
5.2	RECOMENDACIONES.....	103

<b>ANEXOS .....</b>	<b>103</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>109</b>

### Índice de Tablas

Tabla 1. Áreas para un hotel escuela .....	12
Tabla 2. Semejanzas y diferencias de las leyes .....	18
Tabla 3. Sistema de pasantías de IHTTI.....	21
Tabla 4. Sistema de pasantías de LES ROCHES .....	23
Tabla 5. Sistema de pasantías SENAC.....	26
Tabla 6. Sistema de pasantías de GLION.....	28
Tabla 7. Sistema de pasantías de EUHT.....	31
Tabla 8. Semejanzas y diferencias de hoteles escuela a nivel internacional .....	33
Tabla 9. Higiene personal / Correcto uso del uniforme.....	81
Tabla 10. Cortes.....	82
Tabla 11. Salsas madres.....	83
Tabla 12. Tipos de cocción.....	83
Tabla 13. Trabajo en Cocina.....	84
Tabla 14. Emplatado.....	85
Tabla 15. Uso de uniforme en restaurante .....	85
Tabla 16. Servicio en mesa.....	86
Tabla 17. Bar & Cocktelería.....	86
Tabla 18. Uso de uniforme para eventos. ....	87
Tabla 19. Montaje de Eventos. ....	88
Tabla 20. Uso de uniforme en house keeping .....	89
Tabla 21. Tendidos de cama .....	89
Tabla 22. Proceso de limpieza de habitación en check out .....	90
Tabla 23. Servicio de Cobertura .....	91
Tabla 24. Almacenamiento de linos .....	91
Tabla 25. Proceso de limpieza en habitaciones ocupadas. ....	92
Tabla 26. Uso de uniforme en recepción.....	93
Tabla 27. Procesos de Front Desk .....	93
Tabla 28. Procesos en Botones .....	94

Tabla 29. Uso de uniforme en Marketing.....	95
Tabla 30. Procesos de Marketing. ....	95

### Índice de Gráficos

Gráfico 1. Pregunta 1. Hoteles de lujo.....	36
Gráfico 2.Pregunta 2. Hoteles de lujo.....	37
Gráfico 3.Pregunta 4. Hoteles de lujo.....	37
Gráfico 4.Pregunta 4. Hoteles de lujo.....	38
Gráfico 5.Pregunta 5. Hoteles de lujo.....	39
Gráfico 6.Pregunta 6. Hoteles de lujo.....	39
Gráfico 7.Pregunta 7. Hoteles de lujo.....	40
Gráfico 8.Pregunta 8. Hoteles de lujo.....	40
Gráfico 9.Pregunta 9. Hoteles de lujo.....	41
Gráfico 10. Pregunta 1. Hoteles de primera. ....	41
Gráfico 11. Pregunta 2. Hoteles de primera. ....	42
Gráfico 12. Pregunta 3. Hoteles de primera. ....	42
Gráfico 13. Pregunta 4. Hoteles de primera. ....	43
Gráfico 14. Pregunta 5. Hoteles de primera. ....	44
Gráfico 15. Pregunta 6. Hoteles de primera. ....	44
Gráfico 16. Pregunta 7. Hoteles de primera. ....	45
Gráfico 17. Pregunta 8. Hoteles de primera. ....	45
Gráfico 18. Pregunta 9. Hoteles de primera. ....	46
Gráfico 19. Pregunta 1. PUCE-Q. ....	47
Gráfico 20.Pregunta 2. PUCE-Q. ....	47
Gráfico 21.Pregunta 3. PUCE-Q. ....	48
Gráfico 22.Pregunta 4. PUCE-Q. ....	48
Gráfico 23. Pregunta 5. PUCE-Q. ....	49
Gráfico 24.Pregunta 6. PUCE-Q. ....	49
Gráfico 25.Pregunta 7. PUCE-Q. ....	50
Gráfico 26.Pregunta 8. PUCE-Q. ....	50
Gráfico 27.Pregunta 9. PUCE-Q. ....	51
Gráfico 28.Pregunta 10. PUCE- Q. ....	52

Gráfico 29.Pregunta 1. UTE. ....	53
Gráfico 30.Pregunta 2. UTE. ....	54
Gráfico 31.Pregunta 3. UTE. ....	54
Gráfico 32.Pregunta 4. UTE. ....	55
Gráfico 33.Pregunta 5. UTE. ....	55
Gráfico 34. Pregunta 6. UTE. ....	56
Gráfico 35. Pregunta 7. UTE. ....	56
Gráfico 36. Pregunta 8. UTE. ....	57
Gráfico 37. Pregunta 9. UTE. ....	57
Gráfico 38. Pregunta 10. UTE. ....	58
Gráfico 39. Pregunta 1. UMET. ....	59
Gráfico 40. Pregunta 2. UMET. ....	59
Gráfico 41. Pregunta 3. UMET. ....	60
Gráfico 42. Pregunta 4. UMET. ....	60
Gráfico 43. Pregunta 5. UMET. ....	61
Gráfico 44. Pregunta 6. UMET. ....	61
Gráfico 45. Pregunta 7. UMET. ....	62
Gráfico 46. Pregunta 8. UMET. ....	62
Gráfico 47. Pregunta 9. UMET. ....	63
Gráfico 48. Pregunta 10. UMET. ....	63
Gráfico 49. Pregunta 1. UDET. ....	64
Gráfico 50. Pregunta 2. UDET. ....	65
Gráfico 51. Pregunta 3. UDET. ....	65
Gráfico 52. Pregunta 4. UDET. ....	66
Gráfico 53. Pregunta 5. UDET. ....	66
Gráfico 54. Pregunta 6. UDET. ....	67
Gráfico 55. Pregunta 7. UDET. ....	67
Gráfico 56. Pregunta 8. UDET. ....	68
Gráfico 57. Pregunta 9. UDET. ....	68
Gráfico 58. Pregunta 10. UDET. ....	69
Gráfico 59. Pregunta 1. UIDE. ....	70
Gráfico 60. Pregunta 2. UIDE. ....	70
Gráfico 61. Pregunta 3. UIDE. ....	71

Gráfico 62. Pregunta 4. UIDE. ....	71
Gráfico 63. Pregunta 5. UIDE. ....	72
Gráfico 64. Pregunta 6. UIDE. ....	72
Gráfico 65. Pregunta 7. UIDE. ....	73
Gráfico 66. Pregunta 8. UIDE. ....	73
Gráfico 67. Pregunta 9. UIDE. ....	74
Gráfico 68. Pregunta 10. UIDE. ....	74

### **Índice de Ilustraciones**

Ilustración 1. Formato de entrevistas realizadas a establecimientos hoteleros.....	104
Ilustración 2. Formato de encuestas realizadas a estudiantes de GH. ....	106

# **1. CAPITULO I**

## **1.1 JUSTIFICACIÓN**

### **1.1.1 Personal**

Con lo constatado dentro de los estudios en la carrera de hotelería sobre el nivel académico-práctico que brindan las instituciones educativas superiores y la dificultad de entrar al campo laboral hotelero; éste estudio plantea la creación de un sistema de pasantías en un hotel-escuela, para los estudiantes de carreras relacionadas con el campo de la hotelería en Quito. A esto se suma la dificultad para encontrar pasantías pre-profesionales, prácticas o empleos en este ámbito, no solo por falta de experiencia, sino a causa de la falta de coordinación de horarios entre los posibles empleadores y estudiantes de instituciones educativas superiores. También se sugiere implementar capacitaciones prácticas a trabajadores hoteleros, con lo que mejoraría sustancialmente la hotelería de la ciudad.

### **1.1.2 Social**

Se enfoca además en la búsqueda de un mejor nivel académico-práctico para jóvenes estudiantes de carreras afines con la hotelería, así como para profesionales que practican ésta actividad, pues la finalidad de la propuesta de sistema de pasantías y prácticas pre-profesionales en un hotel-escuela, en el cual dicten cursos y clases prácticas para jóvenes universitarios, es mejorar los conocimientos y actualizarlos con las nuevas tendencias hoteleras a nivel mundial.

La ubicación única, donde sucedería la interrelación e intercambio de ideas entre los actores, es en la innovación de la hotelería en el Ecuador. De forma que se procure el mejoramiento de los diferentes procesos hoteleros, pero sobre todo, el desarrollo del talento humano en la hotelería.

### **1.1.3 Teórico**

Para mejorar el nivel de la hotelería en la ciudad de Quito, es necesario un recurso humano más preparado y más experimentado. Esto quiere decir que, las personas que están estudiando hotelería o alguna carrera afín a la misma, deben ya salir de la universidad con una experiencia laboral práctica que les permita aportar en las actividades laborales de las distintas empresas hoteleras.

Así como el ministerio de turismo busca mejorar la formación educativa en el ámbito turístico mediante el cumplimiento del programa nacional para la excelencia turística, también se debe buscar el mejoramiento en el ámbito explícitamente hotelero (MINTUR 2014).

Dentro del marco del Cambio de la Matriz Productiva del Ecuador, el turismo está entre las 14 primeras economías no petroleras a mejorar, para ello se debe contar con un excelente recurso humano en: servicio, atención al cliente y organización de empresas turísticas hoteleras (SENPLADES 2012).

El enfoque de ésta propuesta dentro de un hotel-escuela, se basa en las organizaciones hoteleras. La idea es que el hotel-escuela facilite la búsqueda de pasantías hoteleras, talleres, cursos y capacitaciones prácticas para los estudiantes de hotelería y trabajadores hoteleros **dentro de un mismo lugar**, alcanzando un mejoramiento continuo del talento humano dentro de los diferentes establecimientos hoteleros.

## **1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Dentro de los centros educativos de nivel superior en el Ecuador, uno de los requisitos obligatorios previo a la obtención del título de grado, para los y las estudiantes es de acreditar servicios a la comunidad mediante prácticas o pasantías pre-profesionales, en los campos de su especialidad con un mínimo de 400 horas (CES 2013).

En Quito, la cantidad de empresas de alojamiento son de un total de 9 hoteles de lujo y 17 de primera, tomando en cuenta que en la ciudad existen más de 521 empresas de alojamiento divididas en hoteles, hosterías, pensiones, entre otros; lo que permite observar la poca cantidad de empresas hoteleras en las cuales los estudiantes de las carreras afines a la hotelería tienen espacio para realizar sus pasantías (Albán 2013:14).

Teniendo en cuenta que el MINTUR cuenta con capacitaciones constantes para trabajadores del sector turístico y hotelero, existen además empresas privadas como EDUCA-Ecuador que realizan cursos abiertos de capacitaciones los cuales conllevan un costo elevado o están disponibles en un horario que impide la asistencia de los estudiantes del sector hotelero. Esto genera la falta de horas académicas, las cuales también son un requisito dentro de las horas de pasantías para poder culminar la carrera universitaria (CAPACITUR 2014).

En éste estudio no se tratará el problema socio-económico que pueda existir con los diferentes empresarios hoteleros, ni de los estudiantes universitarios de hotelería de la ciudad

de Quito, ni en el flujo de caja de los recursos humanos o diseño de menús y del manejo administrativo del hotel, como tampoco se realizarán análisis de mallas curriculares de las universidades de Quito. Lo que se busca, es generar la propuesta de un sistema de pasantías aplicado a la realidad de los estudios académicos universitarios, dentro de un hotel-escuela. La pregunta central que servirá como guía es ¿Cómo facilitar las pasantías prácticas a los estudiantes del sector hotelero, mediante un mejor sistema de pasantías en un hotel-escuela?

## **1.3 OBJETIVOS**

### **1.3.1 Objetivo General**

Proponer un sistema de pasantías y prácticas pre-profesionales para un hotel-escuela en la ciudad de Quito, en el cual los estudiantes sean vinculados a la práctica laboral desde los primeros semestres de la carrera.

### **1.3.2 Objetivos Específicos**

- Identificar los hoteles-escuela que existan en el país y definir los servicios que brindan para los huéspedes y alumnos, y cómo manejan sus pasantías.
- Analizar diferentes sistemas de pasantías a nivel internacional, mediante un cuadro comparativo.
- Proponer un sistema operativo-académico vinculado en las pasantías pre-profesionales.

## **1.4 SUMARIO CAPITULAR**

### **1.4.1 Capítulo II**

En el segundo capítulo se verá la teoría del desarrollo económico como base fundamental, para las prácticas y pasantías en la educación superior. También se tomará en cuenta antecedentes históricos de la hotelería moderna, en función a las prácticas en cocina y el puesto de un aprendiz en la misma, y las personas que lo llevaron a cabo en el ámbito hotelero.

Por último se habla de las metodologías usadas en la disertación; como la biográfica, el uso de encuestas y entrevistas.

### **1.4.2 Capítulo III**

En el tercer capítulo se entrega un concepto general de lo que es un hotel-escuela, así como las instalaciones necesarias para su funcionamiento. En este capítulo se cumplen, el primer y segundo objetivo específico de la disertación, ya que se habla de los diferentes hoteles-escuela del país, así como de los proyectos que actualmente están en marcha y se realiza un análisis de diferentes sistemas de pasantías a nivel internacional, tomando en cuenta escuelas de hotelería de Europa y Sur América.

También se analiza la legislación ecuatoriana, con referencia en a las pasantías y prácticas pre profesional. Y por último se observa los resultados de la investigación de campo efectuada a estudiantes de 5 diferentes escuelas de hotelería u hospitalidad de la ciudad de Quito y las entrevistas realizadas a los gerentes de los hoteles de lujo y de primera en la misma ciudad.

### **1.4.3 Capítulo IV**

En este capítulo se cumple tanto el objetivo general como el último objetivo específico. Se propone el sistema de pasantías y prácticas pre-profesionales enmarcado en un hotel-escuela, explicando las actividades por semestres y proporcionando modelos de tablas de control para las prácticas.

### **1.4.4 Capítulo V Conclusiones**

Se entregan todas las conclusiones de la disertación y las recomendaciones a tener en cuenta para posibles futuros proyectos.

## **2. CAPITULO II**

### **2.1 MARCO TEÓRICO**

#### **2.1.1 La teoría del desarrollo económico de Lewis**

Según la teoría de Lewis, existen tres aspectos fundamentales para el desarrollo económico de un país, estos son:

1. La voluntad de economizar.

2. La acumulación del conocimiento.
3. La acumulación del capital.

La voluntad de economizar es la forma de gastar menos e invertir mejor el dinero que se posee. Mientras que el aumento del capital depende mucho de la acumulación del conocimiento y el manejo del dinero, las personas y la tecnología.

Según Lewis (1971), el conocimiento aumenta porque el ser humano es por naturaleza, curioso y amigo de experimentar. El gusto por experimentar es estimulado por lo que tiene entre manos y por los problemas que sus tareas prácticas le plantean y que piden solución.

El invento más importante que ha contribuido a la acumulación del conocimiento es la escritura, debido a que con ella se ha transmitido las sapiencias de generaciones pasadas. La acumulación del conocimiento requiere de un espíritu amante del razonamiento, la averiguación y el experimento o práctica del mismo. Por lo que se ha dicho que el desarrollo de la ciencia depende de una clase ociosa, con disponibilidad de tiempo para pensar en abstracto y experimentar. Pero esto entra en una discusión, porque el progreso proviene de la observación y experimentación en el curso de los trabajos, que del pensamiento abstracto.

Y eso es demostrado a lo largo de la historia, ya que el desarrollo de la tecnología ha debido muy poco a la ciencia; los inventos han sido realizados por dos clases de personas:

- El trabajador durante el desempeño de su tarea.
- El inventor profesional.

La primera comprende a las personas que durante el ejercicio de su actividad de trabajo experimentaron o descubrieron nuevas formas de mejorar sus procesos o experimentar con ideas que se les ocurrían. El segundo habla de caballeros, personas de ocio, interesados en la ciencia, filosofía, teologías, etc. que ocasionalmente con objetos o procesos cuya práctica real, fue solo ocasional. En la actualidad aún es muy posible que el trabajador dentro de su actividad descubra o mejore sus procesos de trabajo, aunque no en gran proporción al total de inversiones.

Por otra parte el desarrollo económico acrecienta la demanda educativa en todos sus niveles desde la escuela, colegio y universidades. Siendo la educación de tercer nivel considerada como una inversión por el esfuerzo que conlleva, es un medio de obtener un rango social

más alto y un ingreso mayor (Arthur Lewis, 1971; páginas: 178-202). Esto tiene relación con varios escalones de la pirámide de Maslow, como son el de seguridad por los ingresos económicos que recibirá; y el de reconocimiento, por el aumento de clase social (Villar José Antonio 2009; pág: 57-59).

La teoría de campo de Kurt Lewin (1939) habla del concepto del aprendizaje como reorganización o reestructuración. La estructura del propio espacio vital, como uno lo percibe, es una estructura cognitiva, y cuando ocurren cambios en ésta estructura tiene lugar el aprendizaje o la captación. Gran parte del aprendizaje consiste en un proceso de sabernos desenvolver por alguna parte de nuestro espacio vital; en éste caso saber desenvolver los aprendizajes adquiridos en clases, durante la práctica en el trabajo.

La práctica en el trabajo para alcanzar conocimiento ha sido y es una de las mejores formas de crear nuevos conocimientos en las personas, por lo que las experiencias dentro de la educación universitaria mejora la capacidad técnica, teórica y práctica de los estudiantes.

### **2.1.2 La práctica de campo, medio de aprendizaje profesional**

Desde los inicios de la profesionalización, la práctica de campo ha supuesto el pilar fundamental del aprendizaje y de la formación profesional. La experiencia o práctica debe ser considerada como fuente de conocimiento. Ya que los estudios no dependen exclusivamente de la teoría pues es solamente una forma de aplicación de los conocimientos, por lo que éstas deben o van conjuntamente con la teoría.

La interrelación entre un estudiante y un profesional generan nuevos conocimientos y experiencias que se pueden aprovechar a beneficio de ambos para la realización de un trabajo o tarea.

En los últimos años el número de estudiantes se ha multiplicado, por lo que la infraestructura existente se ha debido ajustar a las nuevas necesidades, de los profesores y de los estudiantes. En el caso de la hotelería, muchas escuelas han implementado aulas con termas de recepción, cocina, habitación, entre otras, para la enseñanza de diversos temas relacionados a cada una de éstas aulas.

Por otra parte, para facilitar las posibilidades de las prácticas de los alumnos en campos institucionales, las escuelas universitarias pueden ofrecer:

- Colaboración para realizar trabajos en los que se evalúe los conocimientos obtenidos en la práctica profesional.
- Encuentros remunerados anuales para que haya un entendimiento entre los objetivos educativos y las posibles ofertas de los centros.
- Cursos de actualización permanente en los ámbitos que los profesionales requieran.
- Cursos monográficos sobre temas de interés profesional actual.
- Base documental y bibliográfica actualizada.
- Colaboraciones temporales educativas en la propia escuela, sobre experiencias profesionales concretas.
- Oportunidad de publicación de sus experiencias profesionales en los cauces documentales propios de la escuela.

Isabel Ramírez de Mingo & Carmen Serrano Zanón (1989).

### **2.1.3 Inicio de las prácticas en la hotelería: Hotel Tremont House, Cesar Ritz y Augusto Escoffier.**

#### **Hotel Tremont House**

Según Gerald W. (1975) el hotel Tremont House en Boston, es el Adán y Eva de la industria hotelera moderna debido a que es el primer hotel de lujos y grandes avances en comodidad y privacidad en Estados Unidos; ya que hasta el año de 1829 los establecimientos de alojamiento eran de habitaciones compartidas con 3 a 10 camas y sin cuarto de baño. Para su apertura, se reclutó y educó a todo el personal, dándoles instrucciones y métodos bastante claros para que trataran a los huéspedes con dignidad y respeto. También introdujo por primera vez la cocina francesa en un hotel estadounidense; y fue el primero en tener personal de botones y el anunciador, el cual fue el precursor del teléfono a la habitación (Gerald W. 1975; pag: 15-17).

Este hotel implantó las primeras capacitaciones a su personal, debido a la búsqueda de la mejora en el servicio y atención a los huéspedes y clientes que llegaban al restaurante todos los días.

## **César Ritz y Augusto Escoffier**

A mediados del siglo XIX nacen estos dos personajes, Ritz en Suiza y Escoffier en Francia. Ritz sale de su país natal a los 17 años hacia París, donde empezó su trabajo de hotelero en los puestos más modestos, asimiló de las tareas y ganó experiencia, hasta que aprendió el oficio. Durante todo éste tiempo conoció gente muy influyente de Europa y llegó a administrar hoteles en Viena, Niza y Lucerna, en éste último conoció a Escoffier. Ritz llegó a ser llamado el “Hotelero de los Reyes y el Rey de los Hoteleros” debido a su gran destreza y administración simultánea de varios hoteles en Europa. Por otra parte Escoffier, también se había ganado una gran reputación como cocinero y se afirma que ningún restaurante importante de ésta época fue abierto sin la presencia de este gran chef (Manuel G. 1991; pag 40-41).

En 1898 Escoffier y Ritz abrieron el Hotel Ritz en París y en 1899 el hotel Carlton de Londres; estos dos hoteles fue dónde surgieron grandes avances para la hotelería moderna, entre todos los aportes, hay que recalcar el de las brigadas en la cocina, que después se extendieron por todos los departamentos del hotel. La brigada de cocina es la organización de las tareas de forma jerárquica en una cocina. Delega responsabilidades a diferentes individuos de tal forma que se especializan en diversas tareas, a lo que hoy se conoce como división del trabajo. Una cocina según Escoffier debía estar organizada de la siguiente manera:

- Jefe de cocina
- Sub-jefe de cocina
- Jefe de Partida
- Cocinero
- Asistente de cocina
- Aprendiz
- Supervisor de aperitivos
- Cocinero de verduras
- Cocinero de potajes
- Salsero
- Asador
- Parrillero
- Cocinero de frituras

- Cocinero de pescado
- Pastelero
- Panadero
- Repostero
- Confitero
- Heladero
- Carnicero
- Lavaplatos
- Ayudante de Cocina

Con las brigadas también apareció el término de aprendiz en una cocina y en un hotel, éste aprendiz era un estudiante que iba a adquirir conocimientos y habilidades. Al principio solo de cocina, más tarde, en los diferentes puestos de trabajo en un hotel, por otra parte, se puede ver que según la jerarquía de la cocina de Escoffier, el aprendiz está por encima de la mayoría de puestos de trabajo, esto debido a que él debía aprender y practicar todas las tareas de las diferentes estaciones de trabajo, para poder ser un profesional más completo, y que pueda llegar a ser asistente de cocina (André Dominé & Gunter Beer, 1998).

## **2.2 MARCO METODOLÓGICO**

### **2.2.1 Metodología**

El tipo de investigación que se empleó para esta propuesta, es de tipo exploratoria, es por ésta razón que no lleva hipótesis.

Se utilizarán los siguientes métodos: comparativo, para recoger las similitudes de los objetos de estudio para realizar un análisis; y como método empírico se levantará la información a través de las técnicas de encuestas y entrevistas estructuradas, ambas recogen información sobre los aspectos que se requiere explorar. Tanto las encuestas como las entrevistas serán realizadas con preguntas cerradas, abiertas o mixtas. Para calcular el tamaño de la muestra de las encuestas se aplica la siguiente fórmula:

Dónde:  $n$  = es el tamaño de la muestra.  $N$  = tamaño de la población. Desviación estándar de la población que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor constante de 0,5.  $Z$  = Valor obtenido mediante niveles de confianza. Es un valor constante

que, si no se tiene su valor, se lo toma en relación al 95% de confianza que equivale a 1,96 (como más usual) o en relación al 99% de confianza que equivale 2,58.  $e$  = Límite aceptable de error muestral que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor que varía entre el 1% (0,01) y 9% (0,09), valor que queda a criterio del encuestador (Suárez, 2011);

$$n = \frac{N^2 o Z^2}{(N-1)e^2 + o Z^2}$$

La población meta, son los estudiantes de niveles superiores de carreras de hotelería en 5 universidades de Quito, que ya hayan realizado sus pasantías o prácticas pre-profesionales, pero debido a que el universo para este estudio es pequeño, se decidió aplicarla a todos los estudiantes universitarios de 7mo. u 8vo. semestre que ya hayan cumplido sus pasantías, en las siguientes universidades: Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), Universidad de Especialidades Turísticas (UDET), Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE-Q), Universidad Metropolitana del Ecuador (UMET) y la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE).

Otra técnica a utilizar es la investigación bibliográfica, la cual explora documentos científicos, legales o de artículos que se han escrito sobre éste tema. Como método teórico se aplica la observación de campo, esto se complementará con el método de análisis y de síntesis de la información recopilada.

### **2.2.2 Técnicas**

Las técnicas a implementarse son:

- Entrevista: ésta herramienta se utilizará para la recopilación de información por parte de los gerentes o trabajadores hoteleros.
- Investigación bibliográfica: Obtención de información a través de documentos oficiales, estadísticas, estudios zonales, legales, etc. Todo tipo de documentación que sustente y respalde con información primaria y/o secundaria los datos obtenidos.
- Encuesta: Se la realizará a todos los estudiantes de la carrera de hotelería de cinco diferentes universidades. Posteriormente se tabularán los datos obtenidos para tener información concreta.

## **2.3 Antecedentes**

La presente disertación tiene como antecedente general el proyecto de investigación titulado: “Análisis de los factores del entorno y requerimientos del sector hotelero de la ciudad de Quito en relación con las prácticas pre-profesionales”, realizado por el Ing. Erick Aldás y los tesistas Maria Luisa Silva y Felipe Sánchez (2015).

Se ha desarrollado la investigación en las ciudades de Quito, Guayaquil, Cuenca, Punta Centinela y Salinas; en las cuales se entrevistó a gerente o jefes de RR.HH de diferentes establecimientos hoteleros de esas ciudades; y se encuestó a estudiantes de Gestión Hotelera de la Universidad Católica de Quito. Con esto se determinaron los requerimientos y necesidades de las dos partes en cuanto al tema de prácticas pre-profesionales. Y así, se propuso un sistema de prácticas pre-profesionales, con el cual se consiguió el convenio con el Hotel Casa Q. el cual trabaja como un hotel-escuela para la carrera de Gestión Hotelera de la PUCE.

Lo que se logró con esta propuesta fue un GANAR-GANAR; ya que la Universidad Católica podrá acoplar la malla curricular de la carrera de Gestión Hotelera a la demanda real que tengan los establecimientos hoteleros de la ciudad de Quito.

Esto permite que los estudiantes se formen con estándares de calidad de hoteles cinco estrellas para lograr una excelencia en el servicio. Por ejemplo, en sus prácticas pre-profesionales podrán poner en práctica los conocimientos adquiridos en la carrera y adquirir nuevas destrezas dentro de un Hotel- Escuela o de cualquier establecimiento de diferente categoría.

## **3. CAPITULO III**

### **3.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUE DEBE TENER UN HOTEL ESCUELA**

#### **3.1.1 Concepto de hotel escuela**

Según Alvarado, Barrionuevo et al. (1998); es un establecimiento que combina dos actividades, la de educar y capacitar a futuros profesionales hoteleros y la de brindar

servicios de alojamiento y alimentación a huéspedes que lo visiten. Esta formación permite a los estudiantes afianzar los conocimientos teóricos al llevarlos a la práctica.

### 3.1.2 Las áreas que debe tener un hotel escuela:

- Aulas para la enseñanza teórica
- Aulas para la enseñanza práctica
- El hotel propiamente dicho con todas sus áreas

En la siguiente tabla se especificará cada una de las diferentes áreas que deberá tener un hotel-escuela de lujo, dichas estructuras físicas son básicas para su correcto funcionamiento.

### 3.1.3 Tabla de áreas para un hotel escuela

<b>Tabla 1. Áreas para un hotel escuela</b>	
ÁREAS DEL HOTEL (HABITACIONES/SERVICIO/COMUNES/RECREACIÓN)	ÁREAS DE LA ESCUELA (AULAS/COMUNES/HABITACIONES/TALLERES)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estacionamiento</li> <li>- Entrada</li> <li>- Recepción / back office / Reservas</li> <li>- Lobby</li> <li>- Corredores</li> <li>- Sala de bienvenida</li> <li>- Business center</li> <li>- Bar</li> <li>- Cocina</li> <li>- Restaurante hotel</li> <li>- Restaurante Estrella</li> <li>- Restaurante para colaboradores</li> <li>- Piscina</li> <li>- Jardines o áreas comunes</li> <li>- Sala de eventos</li> <li>- Pasillos de servicio</li> <li>- Ascensores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estacionamiento</li> <li>- Entrada</li> <li>- Recepción</li> <li>- Pasillos</li> <li>- Biblioteca pequeña</li> <li>- Cafetería</li> <li>- Sala de cómputo</li> <li>- Salas de aula teórica</li> <li>- Salas de aula práctica: cocina / habitación / bar / restaurante</li> <li>- Habitaciones de alojamiento (de ser necesarias)</li> <li>- Espacios de esparcimiento internos y externos</li> <li>- Área administrativa</li> <li>- Bodegas de limpieza</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gradas de emergencia / servicio</li> <li>- Gradas huéspedes</li> <li>- Ascensores de servicio</li> <li>- Bodega de piso</li> <li>- Lavandería</li> <li>- Gobernanta</li> <li>- Sala de control y seguridad</li> <li>- Sala informática</li> <li>- Bodega general</li> <li>- Área de mantenimiento /bodega</li> <li>- Bodega de A&amp;B / Cuarto Frío.</li> <li>- Área administrativa</li> </ul>	
--	--

FUENTE: Reglamento de alojamiento turístico Ecuador, 2015

ELABORADO POR: Felipe Sánchez

La propuesta de que sea un hotel de lujo, se basa en que los estudiantes podrán tener la mejor preparación posible, no solo en la teoría de procesos y estándares, sino en la práctica dentro de todas las áreas que un hotel de ese nivel tiene, como: gerencia, contabilidad, recursos humanos, eventos, ama de llaves, recepción, botones, lavandería, A&B, bodega, ventas, mantenimiento, etc.

Hay que recalcar que según para todas las escuelas de hotelería y la mayoría de los hoteles de la ciudad de Quito, no se aplican las áreas antes mencionadas en su totalidad, aun así se debe tomar en cuenta a todas ellas, pues éste conjunto conforma un hotel-escuela de nivel intencional, como lo demuestran diferentes universidades como son la de SENAC, en Brasil o la EUHT St.POL en España. Las áreas opcionales serían las habitaciones de alojamiento para estudiantes o profesores y éstas dependerán si se quiere que el hotel escuela albergue a algunos estudiantes, sobre todo de provincia; otras áreas podrían ser los espacios de esparcimiento y hasta la cafetería. Se puede retirar algunas áreas del hotel como eventos, lavandería o SPA, para adaptarse al tipo de alojamiento con el que se contaría. Aun así se debe tomar muy en cuenta los estándares de calidad en servicio y procesos que el hotel maneje debido que serán estudiados, aprendidos y puestos en práctica por los estudiantes. (Catastro de alojamiento del D.M.Q2014)

Otro aspecto que hay que tener en cuenta es que las estructuras físicas del hotel y de la escuela, las cuales pueden ser completamente separadas o pueden estar unidas dependiendo de las especificaciones de cada escuela; pero es recomendable que estén en el mismo terreno. Esto dará mayor facilidad a la comunicación y al vínculo que estos deben tener. Aun así podrían estar completamente separados, como se ha visto algunos ejemplos en Europa, sin embargo el vínculo que los uniría, debe ser un acuerdo legal o un convenio firmado por el cual el hotel se compromete a un estado de exclusividad sobre las prácticas pre-profesionales y pasantías, con una escuela de hotelería específica. Lo mismo se podría obtener si el hotel fuese construido por alguna escuela de hotelería.

## **3.2 HOTELES ESCUELA EN EL ECUADOR**

A lo largo del tiempo, en nuestro país se han visto diferentes formas de implementación de hoteles-escuela, desde tesis de grado, no sólo en el área de hotelería y turismo sino también en áreas como la arquitectura (Ulloa, 2001), hasta proyectos completos que han fracasado como es el caso de la Casa Lojana el cual ya no existe y otros que están activos. A continuación, se muestran los más representativos proyectos y hoteles escuelas encontrados en repositorios universitarios, periódicos y páginas oficiales de gobierno, en las ciudades de Cuenca, Santa Elena y Quito.

### **3.2.1 Hotel-escuela universidad de Cuenca**

Es un nuevo proyecto ubicado en la ciudad de Cuenca, provincia del Azuay, aún no tiene fecha de entrega, está en la etapa de inicio con la construcción física del hotel.

Además, aún están en la fase de proyecto misma que no cuenta con un modelo de administración ni de vinculación con la Facultad de Hospitalidad de la Universidad de Cuenca. El edificio fue donado por el SRI en el año 2010, el cual pasó sin mantenimiento, ni modificaciones por más de tres años. Según Mateo Estrella, Decano de la Facultad de Hospitalidad de la Universidad de Cuenca (2013), los estudios hoteleros y arquitectónicos para el proyecto han concluido y que el costo que tendrá la construcción será alrededor de los 2'500.000 dólares. El propósito principal para éste hotel escuela, es acoger a los turistas que llegan a ésta ciudad en un espacio atendido por los estudiantes, quienes se prepararán académicamente en espacios y situaciones reales.

Se conoce que éste hotel escuela tendrá 35 habitaciones, un restaurante y un SPA, con lo que se buscará mejorar la oferta hotelera y gastronómica de la ciudad, al mismo tiempo de

enseñar y proporcionar en la práctica el conocimiento académico a los estudiantes de hotelería, gastronomía y turismo de la universidad de Cuenca (El mercurio, 2015) (El Tiempo, 2013).

### **3.2.2 Hotel-Escuela Samarina en la Libertad, Santa Elena**

Es un proyecto entre la Universidad Estatal Península de Santa Elena (UPSE) y el Ministerio de Turismo del Ecuador, en el cual el hotel Samarina pasó a ser parte de ésta universidad. En la actualidad el hotel está en remodelación y el señor rector de la UPSE Jimmy Candell (2014) anunció que se construirán aulas y residencias universitarias en las cercanías del hotel. Con todo ésto se pretende mejorar las enseñanzas impartidas en la carrera de ingeniería en gestión y desarrollo turístico. (MINTUR, 2014)

Este proyecto está enfocado en brindar una experiencia educativa-hotelera completa, desde la residencia a los estudiantes, hasta la práctica directa dentro del hotel siguiendo el modelo europeo de los hoteles-escuelas.

### **3.2.3 La Hostería Selva Virgen**

Ubicada en Mindo, aproximadamente a tres horas de Quito, pertenece a la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE), en la cual normalmente los estudiantes de turismo, gastronomía y hotelería de dicha universidad van a realizar sus prácticas.

Esta hostería brinda los servicios de alojamiento, alimentos y bebidas y de turismo como son: senderismo, avistamiento de aves, caminatas nocturnas, entre otros. Estos servicios son entregados por parte de los estudiantes y colaboradores de la hostería.

La facultad de hospitalidad y servicios de la UTE es una de las pocas que cuentan con recursos de apoyo físicos-académicos, como son los talleres de producción culinaria, taller de habitaciones y pisos y el de bar-restaurant. Por lo que se podría decir que la educación teórica en los estudiantes es complementada con la práctica de sus conocimientos dentro de estos talleres. Además, ésta universidad cuenta con la hostería Selva Virgen que sirve de hotel escuela, pero la distancia y separación física entre ambas, provoca que la vinculación no sea completa, debido a que no se puede generar una verdadera supervisión de las prácticas académicas estudiantiles por parte de los profesores de las carreras de hotelería gastronomía y turismo. (Investigar más en la facultad de gastronomía de la UTE) (Hostería Selva Virgen, 2014) (UTE, 2015)

### **3.3 ANÁLISIS SOBRE LAS DIFERENTES LEYES Y REGLAMENTOS SOBRE EL TEMA DE PASANTÍAS Y PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES DEL ECUADOR.**

En el Ecuador existen diferentes legislaciones y normativas que controlan las pasantías y prácticas pre-profesionales tanto a nivel público como a nivel empresarial. Y estas son:

- ✓ Ley de Pasantías para el Sector Público.
- ✓ Ley de Pasantías para el Sector Empresarial.
- ✓ Ley Orgánica de Educación Superior (LOES).
- ✓ Reglamento de Régimen Académico.

Para éste análisis no se tomará en cuenta la ley de pasantías para el sector público; ya que no aplica importancia a la investigación en curso.

#### **3.3.1 Análisis de la Ley Orgánica de Educación Superior (LOES)**

Determina los derechos, deberes y obligaciones de las personas naturales y jurídicas. Y establece las respectivas sanciones por el incumplimiento de las mismas.

La LOES busca igualdad de oportunidades sin importar su género, condición socio-económica, discapacidad, religión, raza, etc. Desea fomentar la calidad, integración, desarrollo del pensamiento, conocimiento y laborar a nivel científico o teórico-práctico como objetivo a la excelencia.

Los estudiantes pasantes o practicantes podrán desarrollar sus actividades, siendo respetados sus derechos por el sector privado.

Desea que el estudiante desarrolle competencias y destrezas laborales tanto individuales como en grupo.

La LOES está enfocada a todas las obligaciones que debe cumplir la academia para poder seguir en funcionamiento y evite ser sancionado. Pero no existe una sección específica sobre el tema de pasantías.

También establece que es requisito obligatorio, para la obtención del título de cualquier carrera que los y las estudiantes deban acreditar servicios a la comunidad (LOES, 2010).

### **3.3.2 Análisis de la Ley de Pasantías para el Sector Empresarial**

Tiene como objeto: “la creación, funcionamiento y mantenimiento de puestos de pasantía en el sector privado”. En la misma ley se especifica que un pasante es: “alumno o estudiante matriculado en el segundo año o en años superiores de un Centro de Estudios de Nivel Superior y que concurra normalmente a los correspondientes períodos lectivos”.

Las empresas que realicen o lleven a cabo una actividad productiva dentro del sector privado serán permitidas a recibir pasantes; los cuales deben estar en algún centro de estudios del nivel superior y que hayan optado u opten por una carrera o profesión que requiera una formación mínima de tres años.

Esta ley determina que es necesaria la realización de un contrato entre las 2 partes (empresa y pasante), el cual no es un contrato laboral; por lo tanto, la Ley de Código Laboral no se aplica en estos casos.

También establece el horario de los pasantes el cual debe ser de 6 horas diarias por cinco días a la semana y éstas horas no deben interferir con sus horarios de estudios.

Los pasantes recibirán una pensión mensual, ésta cantidad no será inferior a la del salario mínimo sectorial fijado por la Comisión de Salarios Mínimos, bonificación complementaria, décimos tercero, cuarto, quinto y sexto sueldos, y compensación por transporte.

Además, los pasantes serán obligatoriamente afiliados al régimen de seguridad social y gozarán de treinta días de vacaciones anuales con derecho a percibir una pensión completa de pasantía.

Las empresas que incumplan dichos artículos, serán multados e incluso pueden ir de seis meses a dos años de cárcel (Ley de Pasantías Sector Empresarial, 2010).

### 3.3.3 Análisis del Reglamento de Régimen Académico

El Reglamento de Régimen Académico regula y orienta todos los deberes tanto del estudiante como de las universidades, de una manera más específica sobre el tema de pasantías en concordancia con la LOES y además de las prácticas pre-profesionales.

Este Reglamento igualmente busca la calidad, fomentar en el estudiante la investigación, su desarrollo profesional y finalmente su vinculación a la sociedad.

Especifica en el art. 88 que las prácticas pre- profesionales: “son actividades de aprendizaje orientadas a la aplicación de conocimientos y al desarrollo de destrezas y habilidades específicas que un estudiante debe adquirir para un adecuado desempeño en su futura profesión”.

Cada carrera asignará, al menos, 400 horas para prácticas pre- profesionales que podrán ser distribuidas a lo largo de la carrera.

También menciona en su art. 93 norma 7 literal A. que según el convenio pactado con la comunidad o institución receptora y si es únicamente de formación académica, se excluye la remuneración. Y de ser necesario se utilizará un seguro estudiantil por riesgos laborales (Reglamento del Régimen Académico, 2013)

### 3.3.4 Tabla de semejanzas y diferencias de las leyes

<b>Tabla 2. Semejanzas y diferencias de las leyes</b>			
	<b>LOES</b>	<b>LEY DE PASANTÍAS EMPRESARIAL</b>	<b>REGLAMENTO DE RÉGIMEN ACADÉMICO</b>
	- Leyes que regulan el cumplimiento tanto de los estudiantes como	- Leyes que regulan el cumplimiento tanto de los estudiantes como	- Leyes que regulan el cumplimiento tanto de los estudiantes como del

<p><b>SEMEJANZAS</b></p>	<p>del sector privado o público.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hablan sobre el tema de pasantías y prácticas pre-profesionales.</li> <li>- Desean que el estudiante sea tratado de una manera humana, que adquiriera experiencia para su futuro plano laboral.</li> </ul>	<p>del sector privado o público.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hablan sobre el tema de pasantías y prácticas pre-profesionales.</li> <li>- Desean que el estudiante sea tratado de una manera humana, que adquiriera experiencia para su futuro plano laboral.</li> </ul>	<p>sector privado o público.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hablan sobre el tema de pasantías y prácticas pre-profesionales.</li> <li>- Desean que el estudiante sea tratado de una manera humana, que adquiriera experiencia para su futuro plano laboral.</li> </ul>
<p><b>DIFERENCIAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es una ley muy general, casi no menciona el tema de pasantías.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es muy específica en el tema de pasantías.</li> <li>- Habla sobre un salario mínimo al pasante y aseguramiento al IESS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habla de manera específica sobre las pasantías en el capítulo #3.</li> <li>- Menciona que las prácticas con fin académico pueden ser exentas de pago.</li> </ul>

Fuentes: (Ley Orgánica de Educación Superior, Ley de Pasantías en el Sector Empresarial y Reglamento de Régimen Académico).  
Elaborado Por: (Felipe Sánchez & María Luisa Silva)

### **3.3.5 Resumen crítico de las Leyes**

La LOES solo entrega una norma general sobre las pasantías mientras que la Ley de Pasantías para el Sector Empresarial determina toda una normativa a seguir, para su cumplimiento legal en el sector privado. Pero, el Reglamento de Régimen Académico muestra un término diferente que puede crear confusión, tanto para estudiantes como para la empresa privada el cual es: prácticas pre-profesionales, las mismas que pueden ser no pagadas; esto se debe a que habla de la aplicación del conocimiento a favor de la comunidad pero también nombra a las instituciones sin especificar que sean o no privadas. Por lo que se puede asumir que existe un tipo de pasantía no pagada. Lo que va en contra de la Ley de Pasantías en el sector empresarial, ya que todas ellas deben ser pagadas. De ésta forma se puede observar una discordancia en las diferentes normativas que rigen las pasantías y prácticas pre-profesionales en el país.

## **3.4 SISTEMAS DE PASANTIAS EN ESCUELAS INTERNACIONALES:**

Se sabe que la idea de un hotel escuela a nivel internacional no es algo nuevo. Existente ya grandes hoteles escuela muy representativos a nivel mundial.

Por lo que se ha investigado sobre sistemas de pasantías en varias universidades de gran representatividad en hotelería a nivel mundial. De esta forma se realizará un análisis más profundo de los métodos de enseñanzas y de la formación profesional que es aplicada en los diferentes centros de estudio.

A continuación se muestra los sistemas de pasantías de varias universidades europeas y latinoamericanas que trabajan como hoteles escuela o, que procuraran una educación practica de servicios dentro de sus escuelas.

### 3.4.1 IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT (EN SUIZA)

#### ¿Qué es IHTTI?

La Escuela IHTTI de Hotel Management creada en 1984, es una de las principales escuelas de gestión hotelera en Suiza, entregando una de las mejores prácticas y preparación a los estudiantes de las carreras de gestión hostelera a nivel internacional (IHTTI, 2016).

#### Sistema de pasantías remuneradas

Durante los estudios, combinan la formación académica con experiencia práctica en un entorno de trabajo real. Las pasantías que se ofrecen son una oportunidad de ampliar y mejorar las habilidades tanto prácticas como en idiomas. Entre los hoteles que cuentan con un convenio de prácticas están: Grand Hotel Kempinski Geneva, Le Bristol Paris y Armani Hotel Dubái. Además de eso sus pasantías son pagadas, y dentro de Suiza, el salario mínimo de pasante es de 2.172 francos suizos, lo que equivale a 2257.47 dólares americanos. (IHTTI, 2016)

<b>Año 1</b>	
Semestre 1 (5 meses)	Pasantía remunerada (4-6 meses)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión de Alimentos &amp; Bebidas; práctica</li> <li>• Habilidades avanzadas en Alimentos &amp; Bebidas</li> <li>• Desarrollo personal y liderazgo</li> </ul>	En Suiza o en el exterior
<b>Año 2</b>	
Semestre 2 (5 meses)	Pasantía remunerada (4-6 meses)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones hoteleras</li> <li>• Diseño hotelero</li> <li>• Desarrollo personal y liderazgo</li> </ul>	En Suiza o en el exterior
<b>Año 3</b>	
Semestre 3 (5 meses)	Semestre 4 (5 meses)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión y liderazgo</li> <li>• Diseño hotelero</li> <li>• Gestión de marcas de lujo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proyecto de diseño</li> <li>• Tendencias de consumo</li> <li>• Liderazgo empresarial</li> </ul>

Fuente: (IHTTI School of Hotel Management)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tesis / proyecto integrado (6 semanas)</li> <li>• Dentro o fuera del campus</li> </ul>
--	---

Elaborado por: (Felipe Sánchez)

Las pasantías dentro del IHTTI (2016), se realizan en los dos primeros años de la carrera, la cual dura tres años. El Reino Unido, Suiza o los Estados Unidos son alguno de los países donde pueden los estudiantes hacer sus pasantías. Para ello, esta escuela de hotelería cuenta con convenios firmados con diferentes hoteles dentro y fuera de Europa. Además de enfocar su sistema de estudio en un acercamiento real de los estudiantes con la actividad hotelera desde el primer año. Facilitándoles la entrada al mundo laboral debido a la experiencia ganada desde el inicio de sus estudios.

### **3.4.2 LES ROCHES SWITZERLAND**

#### **¿Qué es LES ROCHES SWITZERLAND?**

Les Roches es una escuela de gestión de la hospitalidad co-educativa creada en 1954, que ofrece programas de educación superior, a hombres y mujeres sin ninguna discriminación de tipo de raza o sexo. Lo cual en sus inicios supuso un cambio de pensamiento y de época. Les Roches Escuela Internacional de Hotelería ha establecido altos estándares de educación; impactando sobre el comportamiento, actitud y enfoque de los estudiantes hacia la hospitalidad y el servicio (Les Roches, 2015).

Según Sonia Tatar, CEO les Roches Worldwide (2015), la misión de la escuela Les Roches es: proporcionar una educación transformadora. Para ello utilizan un plan de estudios que desarrolla las competencias de gestión de los estudiantes, el conocimiento general y las habilidades prácticas.

El sistema de pasantías del programa académico para esta escuela es de: dos períodos de cuatro a seis meses cada uno durante los tres años y medio de carrera universitaria.

<b>Tabla 4. Sistema de pasantías de LES ROCHEs</b>	
<b>SEMESTRE 1</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catering y Banquetes Operaciones - Servicio de Aprendizaje Experiencial</li> <li>• Limpieza Ciencia y Stewarding - Servicio de Aprendizaje Experiencial</li> <li>• Principios de Bar y Operaciones Bebidas - Aprendizaje Servicio Experiencial</li> <li>• Cena de lujo, casual y comida rápida - Aprendizaje Servicio Experiencial</li> <li>• Operaciones Habitaciones División</li> <li>• Introducción al mundo de la hostelería</li> <li>• Matemática y Aplicada de IT</li> </ul>
<b>SEMESTRE 2</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catering y Banquetes Operaciones - Cocina Aprendizaje Experiencial</li> <li>• Pastelería y Panadería Operaciones - Aprendizaje Experiencial</li> <li>• Cena de lujo, casual y comida rápida – Aprendizaje basado en Craft Cocina</li> <li>• Hospitalidad Contabilidad y Control Financiero</li> <li>• Administración de la División de Habitaciones</li> <li>• Principios Científicos de la Nutrición y Alimentación</li> <li>• Comportamiento organizacional</li> </ul>
<b>SEMESTRE 3 PASANTÍA (4-6 MONTHS)</b>	
<p>La primera práctica será en los niveles operativos o de servicio como: restaurantes, bar, room service o en el área de cuartos como son recepción y gobernanza. No se menciona si éstas prácticas son o no pagadas, pero tienen un tiempo mínimo de 4 meses y un máximo de 6 meses. Dentro de hoteles que ya tienen convenio con la escuela, estos pueden ser en Suiza o en otros países.</p>	
<b>SEMESTRE 4</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habitaciones Gestión División</li> <li>• Gestión de Alimentos y Bebidas</li> <li>• Gestión de las instalaciones</li> <li>• Hospitalidad Gestión de Personal</li> <li>• Hospitalidad Recursos Humanos</li> <li>• Marketing Hospitalidad</li> <li>• Ciencias Económicas</li> <li>• Introducción a la Psicología</li> </ul>
<b>SEMESTRE 5: PASANTÍAS (4-6 MESES)</b>	
<p>En la segunda práctica, se ejercitará las habilidades en la administración, la gestión de proyectos, gestión del tiempo y de la comunicación. Se puede hacer en el entrenamiento cruzado o en cualquier departamento.</p>	

SEMESTRES 6-7:

- Modelado de Gestión
- Marketing Estratégico Internacional
- Gestión financiera
- Liderazgo y Gestión de Recursos Humanos
- Métodos de búsqueda
- Técnicas Cuantitativas
- Los ingresos y precios de Gestión
- Estudios Turísticos
- Disertación (por matrícula de honor )
- Cursos de especialización BBA

Fuente: (LES ROCHES SWITZERLAND)

Elaborado por: (Felipe Sánchez)

En el primer semestre de estudio, prepararán a los estudiantes para cumplir con éxito las funciones de los departamentos de primera línea. Además de que algunas de sus clases son prácticas como la de catering y banquetes o la de limpieza. Dándoles a los estudiantes un aporte más a sus conocimientos teóricos.

A partir del segundo semestre se les ayuda con más clases prácticas de cocina, panadería, pastelería.

El tercer semestre es de pasantías, en los niveles operativos o de servicio como: restaurantes, bar, room service o en recepción y gobernanza. No se menciona si éstas prácticas son o no pagadas, pero tienen un tiempo mínimo de cuatro meses y un máximo de seis meses, dentro de hoteles que ya tienen convenio con la escuela, los mismos que pueden ser en Suiza o en otros países.

El cuarto semestre será el último de operaciones hoteleras, donde prepararán a los estudiantes para cumplir con las funciones de gestión de los principales departamentos de un hotel o restaurante.

El quinto semestre es prácticas, donde procuran ejercitar las habilidades administrativas de gestión de proyectos, gestión del tiempo y de la comunicación. Además se puede hacer un entrenamiento cruzado o en cualquier departamento.

Durante el último año de la licenciatura internacional en gestión hotelera, las prácticas empresariales y la gestión estratégica, son los puntos centrales y son complementadas por el curso de especialización (Les Roches, 2015).

### **3.4.3 SENAC- BRASIL**

#### **¿Qué es Senac Sao Paulo?**

Por más de seis décadas Senac Sao Paulo, ha trabajado en la transformación de la vida de las personas y las comunidades del Brasil mediante la prestación de una educación de calidad y contemporánea a las necesidades que el mercado laboral exigen.

Esta institución mantiene los campus de: Santo Amaro en la capital, Aguas de Sao Pedro y Campos do Jordao, dentro del estado de Sao Paulo. Además, la organización es responsable de la oferta interna de educación superior a distancia, prestando una educación de calidad para todas las ciudades del país.

Senac en Sao Paulo, enfoca su sistema de enseñanza en el estudiante, integrándolo con la carrera, generándole experiencias para construir su propio conocimiento y desarrollar habilidades con el uso de herramientas activas, estructurados en simulaciones de situaciones reales del mercado. La práctica en los laboratorios temáticos, los prepara para manejar cualquier situación que se les puede presentar en su lugar de trabajo.

Los hoteles de la escuela Senac son: Grande Hotel São Pedro y Grande Hotel Campos Do Jordão. Y están reconocidas como el área más avanzada de centros académicos y del conocimiento en Brasil. Los estudiantes utilizan toda la infraestructura hotelera en tiempo real como un laboratorio; no hay simulación. (Salgado Luiz, 2015)

#### **Carrera: Técnico en Hotelería (dura 2 años)**

El curso ofrece actividades prácticas llevadas a cabo en los laboratorios de alojamiento (recepción y la gobernanza), alimentos y bebidas (cocina, restaurante y bar) e informáticos (software específico de hotelería), que simulan la realidad profesional. Además, se promueven seminarios, proyectos de integración, conferencias, eventos y experiencias prácticas en los hoteles de la escuela Senac São Paulo en Aguas de Sao Pedro y Campos do

Jordao. El curso puede ser de hasta 20 % de su carga de trabajo dada la distancia utilizando entornos virtuales.

La carrera permite a los estudiantes realizar la práctica profesional en uno de los hoteles - escuela Senac São Paulo en Aguas de Sao Pedro o Campos Do Jordao, complejos hoteleros de lujo, con una excelente operación en la que el estudiante experimenta la vida cotidiana de los distintos departamentos que componen un hotel con servicios de alto estándar.

<b>Tabla 5. Sistema de pasantías SENAC</b>	
<b>SEMESTRE 1</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventos</li> <li>• Economía en contexto de hospitalidad, fundamentos del turismo y hospitalidad</li> <li>• Innovación y creatividad</li> <li>• Laboratorio de cocina</li> <li>• Laboratorio de ama de llaves</li> <li>• Laboratorio de recepción</li> <li>• Laboratorio del bar</li> <li>• Investigación, tecnología y sociedad</li> <li>• Seguridad laboral</li> <li>• Proyecto integrador 1: interacción con los medios de hospedaje. Conocimiento de la estructura de procesos.</li> </ul>	
<b>SEMESTRE 2</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamiento del consumidor</li> <li>• Comportamiento organizacional</li> <li>• Comunicación</li> <li>• Contabilidad hotelera</li> <li>• Estructura y procesos administrativos</li> <li>• Ética, ciudadanía y sustentabilidad</li> <li>• Entretenimiento y recreación</li> <li>• Operación y supervisión en A&amp;B</li> <li>• Operación y supervisión en hospedaje</li> <li>• Sistemas de información</li> <li>• Proyecto integrador 2: desenvolvimiento de relaciones en la hotelería. Personal, flujos y procesos.</li> </ul>	

SEMESTRE 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Captación y análisis de inversiones</li> <li>• Comunicación empresarial</li> <li>• Controles en hotelería. Emprendimiento, innovación y economía creativa</li> <li>• Legislación aplicada a la hotelería</li> <li>• Marketing de servicios</li> <li>• Negocios de la hospitalidad</li> <li>• Investigación de mercado</li> <li>• Proyecto integrador 3: desenvolvimiento del plano de negocios.</li> </ul>
SEMESTRE 4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hospitalidad y cultura</li> <li>• Gestión de A&amp;B</li> <li>• Gestión de infraestructura- facilidades administrativas</li> <li>• Gestión de hospedaje</li> <li>• Gestión de la información</li> <li>• Gestión del personal</li> <li>• Proyectos hoteleros</li> <li>• Planeamiento financiero</li> <li>• Proyecto integrador 4: desenvolvimiento del plano de negocios.</li> </ul>

Fuente: (SENAC SAO PAULO-BRASIL)

Realizado por: (Felipe Sánchez)

En el primer semestre se imparten clases prácticas a los estudiantes dentro de laboratorios de cocina, bar, restaurantes, recepción y de ama de llaves. De ésta forma son preparados para las actividades que cumplirán dentro del hotel durante sus pasantías. Los alumnos deben cumplir con un mínimo de 150 horas de pasantías desde el inicio del segundo semestre. Estas pueden ser realizadas en cualquier tipo de establecimiento hotelero, restaurante o bar; pero también cuentan con la posibilidad de hacerlo en sus hoteles escuela. Durante el segundo semestre, los estudiantes pasan tres semanas dentro del hotel escuela, en el cual rotan por todas las áreas; desde gerencia general hasta por mantenimiento, pasando por A&B, ama de llaves, bodega, recepción o eventos. Con ésto se busca que los estudiantes tengan una visión general de todas las actividades hoteleras y sus procesos (SENAC Sao Paulo, 2015).

### 3.4.4 GLION INSTITUTED OF HIGHER EDUCATION

#### Que es Glion?

Según Judy Hou, directora del Glion Institute of Higher Education, Este centro educativo cuenta con 50 años en el campo de la educación, GLION es considerada una de las escuelas de hotelería más innovadora. Cuenta con carreras de negocio para las industrias de servicios: Gestión de la Hospitalidad, Gestión de Eventos, Deportes y Entretenimiento. Las carreras de negocios están acreditadas en todos los niveles de grado: Licenciatura, Postgrado y MBA a través del aprendizaje aplicado. GLION cuenta con: campus en Suiza y Londres, además de las carreras en línea, y de la tecnología inter-campus, un año en Suiza y otro año en Londres.

**Tabla 6. Sistema de pasantías de GLION**

<b>SEMESTRE 1</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aprendizaje Aplicado en las Operaciones de cocina 1</li><li>• Aprendizaje Aplicado en A&amp;B Servicio 1</li><li>• Aprendizaje Aplicado en Ama de llaves</li><li>• Introducción a la Alimentación y Bebidas</li><li>• Introducción a los Negocios</li><li>• Habitaciones División 1</li><li>• El mundo de Hostelería y Turismo</li><li>• Inglés para fines académicos o Crítico Lectura y Escritura,</li><li>• Lenguas Extranjeras</li><li>• Tecnología de la Información</li><li>• Desarrollo Personal y Habilidades Académicas</li><li>• Remediación Inglés</li></ul>
<b>SEMESTRE 2</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprendizaje Aplicado en las Operaciones de cocina 2</li> <li>• Aprendizaje Aplicado en A&amp;B Servicio 2</li> <li>• Aprendizaje Aplicado en Front Office</li> <li>• Alimentos y Bebidas de la Administración</li> <li>• Habitaciones División 2</li> <li>• Fundamentos de la Gestión de Recursos Humanos</li> <li>• Contabilidad Financiera</li> <li>• Inglés para fines académicos</li> <li>• Lenguas Extranjeras</li> <li>• Principios de Geopolítica Planificación de Desarrollo Personal</li> </ul>
<b>SEMESTRE 3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prácticas 1 Preparación y Evaluación</li> <li>• Aprendizaje Aplicado en la práctica</li> </ul>
<b>SEMESTRE 4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos y Bebidas de gestión</li> <li>• Gestión de Salas de Ingresos</li> <li>• Gestión de Finanzas</li> <li>• Gestión Empresarial</li> <li>• Inglés para fines académicos Crítico Lectura y Escritura</li> <li>• Dos cursos de Educación General Electivo</li> </ul>
<b>SEMESTRE 5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prácticas 2 Preparación y Evaluación</li> <li>• Reflexión sobre la Práctica</li> </ul>
<b>SEMESTRE 6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recursos Humanos en la Industria de la Hospitalidad</li> <li>• Derecho Comercial Internacional</li> <li>• Economía para Hostelería, Turismo y Ocio</li> <li>• Conferencia y Gestión de Exposiciones</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing y Comunicación</li> <li>• Comportamiento Organizacional</li> <li>• Estadística Aplicada o</li> <li>• Métodos Cuantitativos Métodos de Investigación o</li> <li>• Métodos de Investigación</li> <li>• Comunicación e Investigación en Negocios</li> <li>• Un cursos de Gestión electivos (según disponibilidad)</li> </ul>
<p><b>SEMESTRE 7</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disertación</li> <li>• Estudio de Investigación Independiente o de informe de negocios individuales</li> <li>• Cultura Empleo Industrial Centro de Evaluación</li> <li>• toma de decisiones éticas</li> <li>• Liderazgo créditos</li> <li>• Emprendedor Finanzas</li> <li>• Uno de los siguientes cursos de Educación General Electivo (según disponibilidad)</li> </ul>

Fuente: (GLION INSTITUTED)

Elaborado por: (Felipe Sánchez)

Los estudios son especializados en hotelería, con dos semestres completos de pasantías, en tercer y quinto semestre, en total un año.

Desde el primer semestre se dictan clases aplicadas de cocina, A&B y house keeping, a partir del segundo semestre aumentan la materia aplicada de recepción. Las prácticas pre-profesionales van de la mano con una preparación y asesoramiento sobre la pasantía en el tercer semestre, mientras que en el quinto semestre además de la práctica, se hace una revisión y una reflexión de lo realizado en la última pasantía (Glion, 2015).

### 3.4.5 ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO EUHT ST. POL DEL MAR BARCELONA

#### ¿Qué es EUHT?

Desde sus inicios en el año de 1966, EUHT St. POL ha tenido una idea muy clara del entorno idóneo para una formación hotelera como es el Hotel-Escuela universitario lo que les llevo a ser pioneros en Europa, en una plataforma formativa, integrada en el que los estudiantes de hotelería pudieran realizar sus prácticas, desde el primer día de carrera, con clientes reales, bajo la supervisión y evaluación directa de un profesorado profesional.

De éste modo se gestó uno sus lemas más importantes: “aprender haciendo”, donde nada se da por hecho, hasta que no ha sido practicado las veces necesarias, en un entorno laboral real y validado por el criterio de un profesional. EUHT St. POL también fue la primera escuela española en crear un programa metodológico específico de formación teórico-práctica en administración hotelera, en un tiempo en que la educación universitaria en España apenas diferenciaba a la hotelería dentro del ámbito turístico.

La carrera de Grado en Gestión hotelera y turística cuenta con dos menciones: Hotelería Internacional y Gastronomía, Restauración y Eventos y su duración es de cuatro años.

Cuenta con clases teóricas, laboratorios de prácticas, las clases prácticas dentro del Hotel-Escuela y las prácticas profesionales, así como en empresas referentes del sector. Además de que en los dos primeros años se dictan las clases en español y los dos últimos en inglés.

**Tabla 7. Sistema de pasantías de EUHT**

<b>AÑO 1</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Introducción al turismo y a la hostelería</li><li>• Dimensión económica del mercado turístico</li><li>• Dimensión sociocultural del turismo</li><li>• Dimensión territorial del turismo</li><li>• Técnicas informáticas y comunicativas</li><li>• English B2</li><li>• Operaciones de A&amp;B</li><li>• Operaciones de Front &amp; Back Office</li></ul>

**AÑO2**

- Contabilidad financiera
- Organización y gestión de empresas
- Marketing
- English C1
- 2º Idioma B1
- Gestión de procesos de A&B
- Cultura gastronómica
- Tecnología de alimentos
- Administración de destinos
- Sistemas de distribución y contrato de agencia en las industrias de la hospitalidad y el turismo

**AÑO3**

- Food & Beverage management
- Rooms division management
- Gestión de compras y aprovisionamientos
- Revenue & Yield Management
- Human Resources management
- Finance management
- 2º idioma profesional turístico
- Tourism professional English
- Industry intership

**AÑO 4**

- Strategic management
- Sales and marketing strategies
- Hospitality public relations and communication
- Optativas – Electives (6 ECTS)
- Optativas de Mención – Concentration Electives (18 ECTS)
- Hospitality professional English
- Trabajo final de grado – Degree thesis
- Reconocimiento de créditos – Free electives.

Fuente: (EUHT StPOL)

Elaborado por: (Felipe Sánchez)

La metodología educativa de la EUHT St. POL se enfoca en el equilibrio entre los contenidos teóricos y su aplicación simultánea en las clases prácticas. Siendo la formación práctica el eje fundamental de sus programas educativos. No olvidan la importancia de la base teórica pluridisciplinar que integra diversos instrumentos operativos y de gestión las cuales son fundamentales en la hotelería. Así como otras enseñanzas complementarias, como idiomas y la comunicación, ya que los últimos semestres de la carrera son impartidos en inglés (EUHT StPOL, 2015).

Este hotel escuela cuenta con instalaciones completas divididas en dos áreas unidas, en donde están, el centro educativo donde constan: las aulas teóricas, las aulas prácticas, biblioteca, área administrativa, cafetería, restaurante de aplicación. Y el hotel donde figuran todas las instalaciones hoteleras e incluso las residencias estudiantiles (EUHT St. POL, 2015).

### **3.4.6 Tabla de semejanzas y diferencias de las diferentes escuelas y hoteles escuela a nivel internacional.**

<b>Tabla 8. Semejanzas y diferencias de hoteles escuela a nivel internacional</b>		
	<b>SEMEJANZAS</b>	<b>DIFERENCIAS</b>
<b>IHTTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuenta con aulas o laboratorios de práctica dentro de la escuela.</li><li>• Sus sistema de estudio teórico es aplicado en la práctica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuenta con un hotel pequeño de primera para que los estudiantes realicen sus pasantías.</li><li>• El tiempo de las mismas es de dos semestres completos (2do. y 4to.)</li></ul>
<b>LES ROCHES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuenta con aulas o laboratorios de práctica dentro de la escuela.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las pasantías pueden ser realizadas en Suiza o en otro país dentro de hoteles con los que tengan convenio.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su sistema de estudio teórico es aplicado en la práctica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tiempo de pasantías es de dos semestres completos (3ro. y 5to.)</li> </ul>
SENAC	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta con aulas o laboratorios de práctica dentro de la escuela.</li> <li>• Sus sistema de estudio teórico es aplicado en la práctica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta con dos hoteles-escuela de lujo en el estado de Sao Paulo, donde los estudiantes pueden realizar sus pasantías.</li> <li>• El tiempo de pasantías es de apenas 25 días aproximadamente, pero viven y conviven dentro del hotel-escuela todo el periodo de estudios.</li> </ul>
GLION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta con aulas o laboratorios de práctica dentro de la escuela.</li> <li>• Su sistema de estudio teórico es aplicado en la práctica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No cuenta con un hotel propiamente, pero si con convenios con grandes cadenas hoteleras a nivel mundial, para que sus estudiantes realicen las pasantías.</li> <li>• El tiempo de pasantías es de dos semestres completos (3ro. y 5to.)</li> </ul>
EUHT St.POL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta con aulas o laboratorios de práctica dentro de la escuela.</li> <li>• Sus sistema de estudio teórico es aplicado en la práctica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta con un hotel de lujo donde los estudiantes realizan sus pasantías.</li> <li>• Los estudiantes empiezan sus prácticas dentro del</li> </ul>

		<p>hotel-escuela, generando 1500 horas durante todos los semestres de estudios y más de un año de experiencia durante los veranos o vacaciones. Otorgándoles más de un año y ocho meses de prácticas y pasantías.</p>
--	--	---

Fuente: (Escuelas de: SENAC, GLION, IHTTI y EUHT StPOL)

Elaborado Por: (Felipe Sánchez)

### **3.5 INVESTIGACIÓN DE CAMPO, ENCUESTAS Y ENTREVISTAS A ESTUDIANTES Y GERENTES HOTELEROS RESPECTIVAMENTE EN LA CIUDAD DE QUITO.**

Esta investigación se la tomó del Proyecto realizado por el Ing. Erick Aldás (2015), titulado: “Análisis de los factores del entorno y requerimientos del sector hotelero de la ciudad de Quito en relación con las prácticas pre-profesionales”; en el cual participaron los estudiantes tesistas María Luisa Silva y Felipe Sánchez y se lo ha expandido sobre todo, hacia diferentes universidades de la ciudad de Quito, con el fin de obtener una visión más global del pensamiento y las necesidades de los estudiantes de hotelería en relación a sus pasantías y prácticas pre-profesionales

#### **3.5.1 Investigación del campo hotelero: requerimientos y situación actual en la ciudad de Quito frente a las pasantías o prácticas pre-profesionales.**

La ciudad de Quito es el centro político y turístico del Ecuador. Ubicada a 2.800 metros sobre el nivel del mar. Esta ciudad albergó a más de 1’561.158 turistas en el año 2014. También, ha sido elegida como mejor destino turístico de Latino América por tres años consecutivos. Además ha conseguido otros premios como el mejor aeropuerto en Latino

América, mejor hotel (Swissôtel) y mejor luxury suites hotel (Hotel Plaza Grande) (Información de Quito, 2015; MINTUR, 2014 & World Travel Awards, 2015).

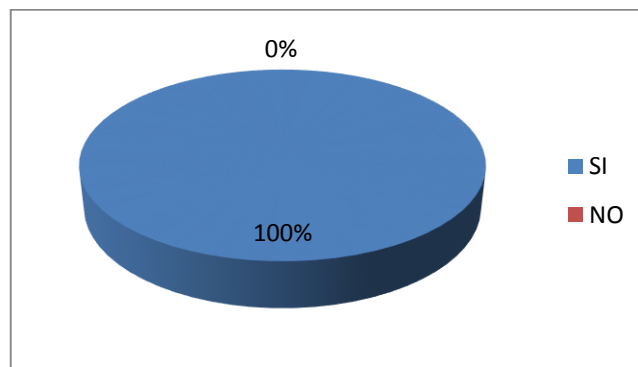
A lo largo del tiempo se puede apreciar que la industria hotelera ha ido creciendo favorablemente. En la actualidad la ciudad cuenta con 521 establecimientos de alojamiento; dentro de los cuales existen 9 hoteles de lujo y 17 hoteles de primera categoría. Además, existen nuevas inversiones que promueven la competitividad dentro de Quito y sus alrededores como es la creación del Gran Hotel Cóndor en Tababela perteneciente a la cadena hotelera Wyndham (Quiport, 2015).

Tomando en cuenta estos factores, el presente estudio centra su investigación en la ciudad de Quito para conocer más a fondo cuáles son las necesidades de las empresas hoteleras sobre el tema de las pasantías y prácticas pre-profesionales.

#### 3.5.1.1 Entrevistas y análisis realizado a Hoteles de lujo Quito.

##### Pregunta #1

**¿Se han realizado pasantías/prácticas en su establecimiento?**



**Gráfico 1. Pregunta 1. Hoteles de lujo**

**Fuente:**(Entrevistas a Hoteles de lujo en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** En todos los hoteles de lujo entrevistados se han realizado pasantías o prácticas pre-profesionales.

## Pregunta #2

¿Al momento tiene estudiantes pasantes/practicantes en el establecimiento?

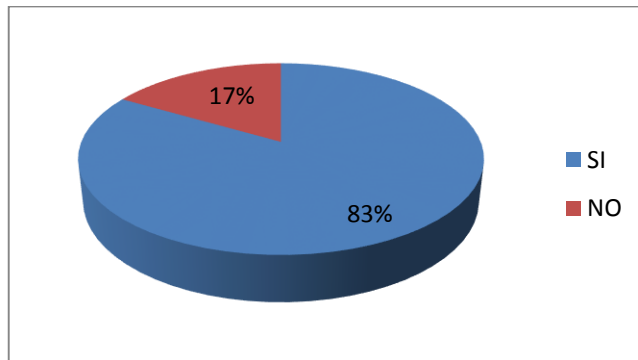


Gráfico 2. Pregunta 2. Hoteles de lujo.

Fuente: (Entrevistas a Hoteles de lujo en Quito, 2015)

Elaborado por: (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 83% de los hoteles de lujo dijeron que si poseen al momento practicantes/pasantes trabajando en sus instalaciones, mientras que el 17% restante dijeron que no.

## Pregunta #3

Si la respuesta a la pregunta 1 ha sido sí. ¿A qué universidad pertenecen o pertenecían los pasantes/practicantes?

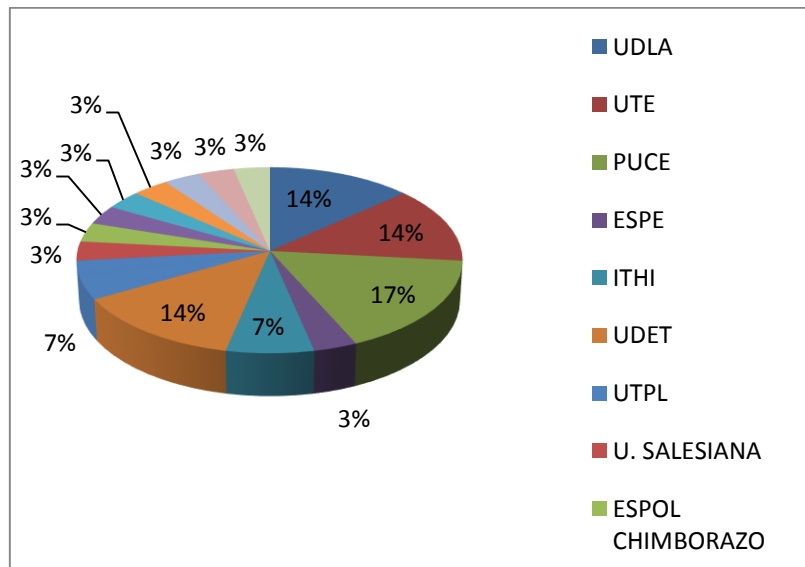


Gráfico 3. Pregunta 4. Hoteles de lujo.

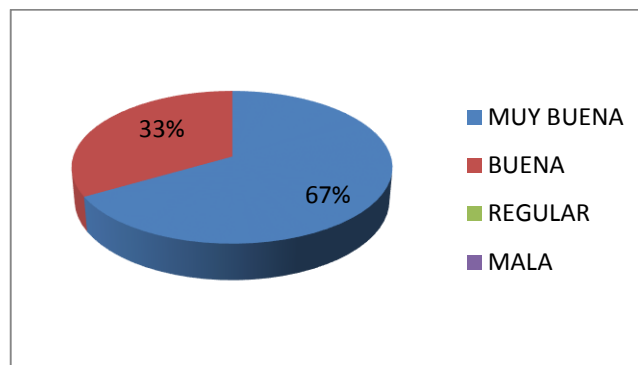
Fuente: (Entrevistas a Hoteles de lujo en Quito, 2015)

Elaborado por: (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015).

**Análisis:** Los resultados indican que la PUCE-Q lidera las pasantías/prácticas en estos hoteles con el 17%; seguido de la UDET, UDLA, y UTE con el 14%. El dato más interesante es que el Colegio Mitad del Mundo aparece en ésta lista como el único colegio de Quito que realiza éste tipo de prácticas por tener una especialidad en Turismo.

#### **Pregunta #4**

**Si su respuesta fue si en la pregunta 1; califique con una x la experiencia con sus pasantes/practicantes.**



**Gráfico 4. Pregunta 4. Hoteles de lujo.**

**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de lujo en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 67% arroja que el desempeño y actitud del pasante/practicante dentro de los hoteles de lujo ha sido muy bueno. Y que un 33% ha sido bueno. Lo que se aprecia es que no habido problemas demasiado serios como para calificarlos como regulares o pésimos.

### Pregunta #5

¿En qué áreas del establecimiento cree usted que podrían realizarse las prácticas?

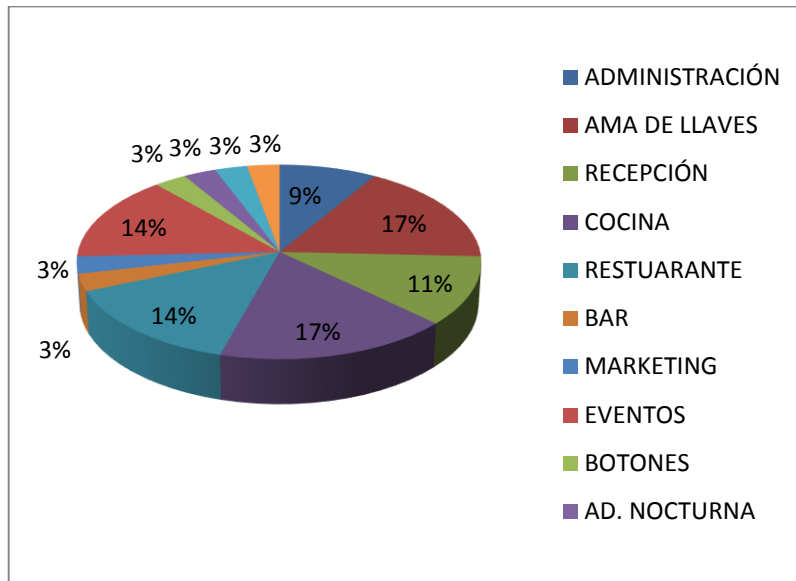


Gráfico 5. Pregunta 5. Hoteles de lujo.

Fuente: (Entrevistas a Hoteles de lujo en Quito, 2015)

Elaborado por: (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** Las áreas de los hoteles de lujo en las cuales se podrían dar disponibilidad a realizar las prácticas son: ama de llaves y cocina con un 17%, restaurantes y eventos con un 14%, recepción con un 11% y administrativo con un 9%. También buscan practicantes en áreas como RRHH y sistemas.

### Pregunta #6

Darían oportunidad a los estudiantes que realicen sus prácticas en un área en particular o que pudieran rotar

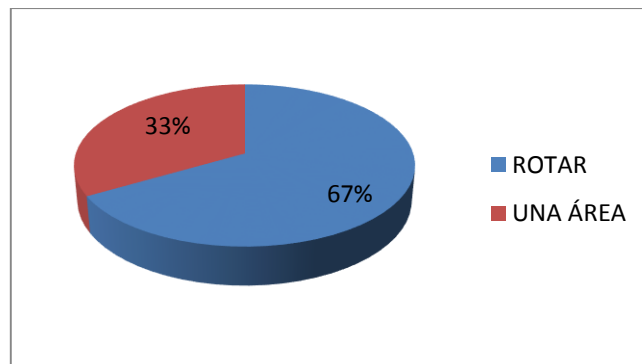


Gráfico 6. Pregunta 6. Hoteles de lujo.

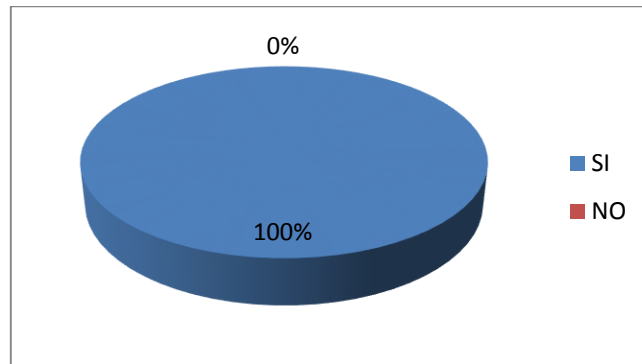
Fuente: (Entrevistas a Hoteles de lujo en Quito, 2015)

Elaborado por: (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 67% de hoteles de lujo concuerdan que darían la oportunidad a los practicantes que roten en diferentes puestos o áreas, mientras que el 33% prefieren que ellos trabajen en un área en particular.

### Pregunta #7

**Cree usted que un practicante podría aspirar a ser contratado en su establecimiento**



**Gráfico 7. Pregunta 7. Hoteles de lujo.**

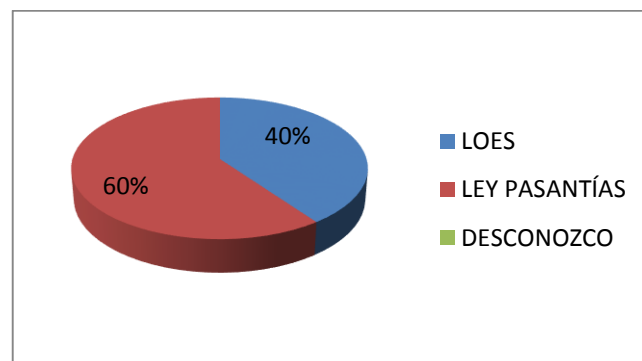
**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de lujo en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** Todos los hoteles entrevistados creen que si podrían contratar a un practicante y en ocasiones si lo han hecho. Todo depende del desempeño del estudiante.

### Pregunta #8

**¿Conoce usted la legislación vigente con respecto al tema de pasantías y prácticas pre-profesionales en el Ecuador? Marque con una x las opciones que sean de su conocimiento**



**Gráfico 8. Pregunta 8. Hoteles de lujo.**

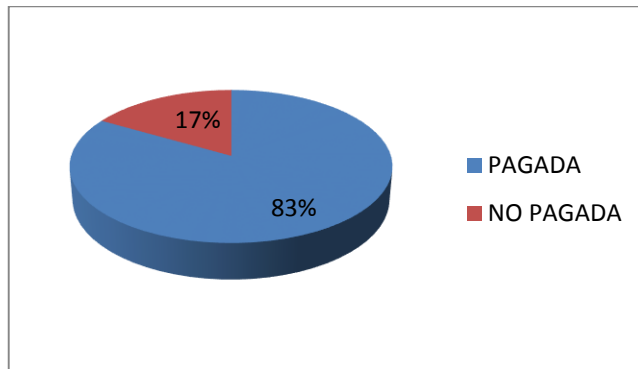
**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de lujo en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 60% de las personas entrevistadas conocen la ley de pasantías y el 40% la LOES. Todos tienen una idea clara de cómo se manejan el tema de pasantías y prácticas pre-profesionales según la ley.

### Pregunta #9

**Marque con una x cómo considera usted a las pasantías/prácticas**



**Gráfico 9. Pregunta 9. Hoteles de lujo.**

**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de lujo en Quito, 2015)

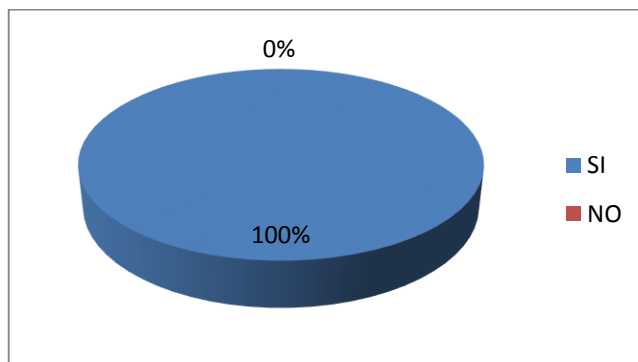
**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 83% de los entrevistados creen que se si se debería pagar al trabajo que realizan los practicantes en sus establecimientos, aunque no debería ser una remuneración muy alta. Mientras el otro 17% creen que las practicas no deberían ser pagadas ya que se les reconoce a los estudiantes con comidas, pasajes, aprendizaje, etc.

#### 3.5.1.2 Entrevistas y análisis realizado a Hoteles de primera

### Pregunta #1

**¿Se han realizado prácticas/pasantías en el establecimiento?**



**Gráfico 10. Pregunta 1. Hoteles de primera.**

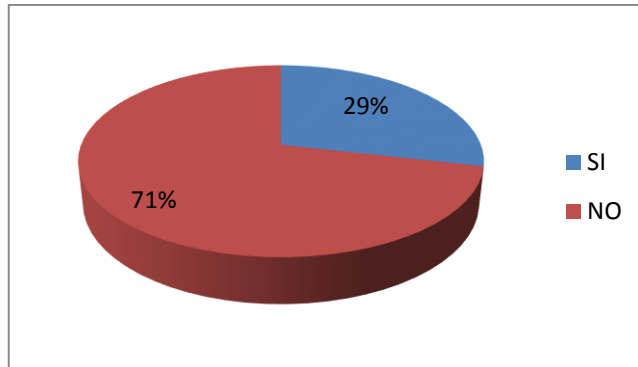
**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de primera en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 100% de los entrevistados han tenido en algún momento pasantes/practicantes en sus establecimientos.

### Pregunta #2

**¿Al momento tiene estudiantes pasantes/practicantes en el establecimiento?**



**Gráfico 11. Pregunta 2. Hoteles de primera.**

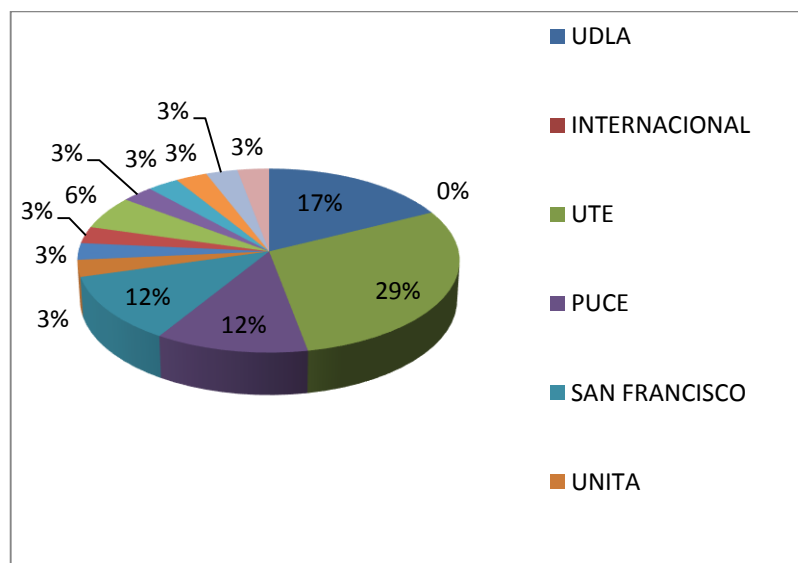
**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de primera en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 71% de los hoteles de primera respondieron que no tiene practicantes al momento porque no ha hecho falta o porque están mal informados sobre la ley vigente. Y el 29% si tiene pasantes/practicantes al momento.

### Pregunta #3

**Si la respuesta a la pregunta 1 ha sido sí. ¿A qué universidad pertenecen o pertenecían los pasantes/practicantes?**



**Gráfico 12. Pregunta 3. Hoteles de primera.**

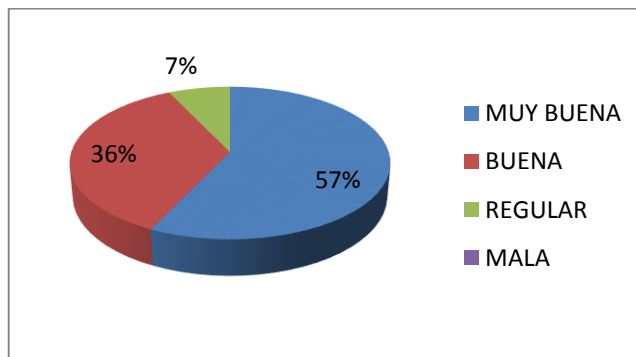
**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de primera en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** En hoteles de primera la UTE es la que mayor porcentaje de estudiantes con un 29% han realizado sus prácticas; seguida de la UDLA con un 17%; después la San Francisco y la PUCE con un 12%. En este cuadro vemos a otro colegio del sector de la mitad del mundo que también tiene una especialidad en Turismo.

#### **Pregunta #4**

**Si su respuesta fue si en la pregunta 1; califique con una x la experiencia con sus pasantes/practicantes.**



**Gráfico 13. Pregunta 4. Hoteles de primera.**

**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de primera en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** Los hoteles de primera categoría han calificado con un 57% de muy buena y con un 36% de buena a sus experiencias con pasantes/practicantes. Sin embargo también hay un pequeño porcentaje de regular por diferentes razones que se han dado con los mismos.

### Pregunta #5

¿En qué áreas del establecimiento cree usted que podrían realizarse las prácticas?

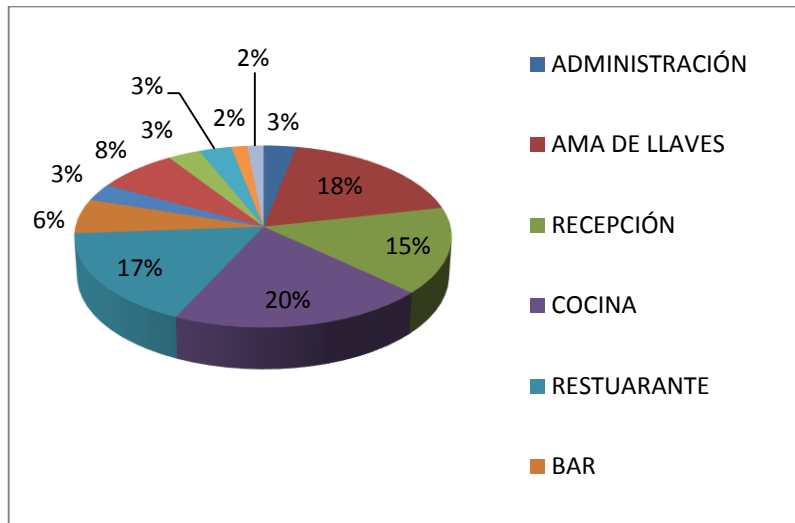


Gráfico 14. Pregunta 5. Hoteles de primera.

Fuente: (Entrevistas a Hoteles de primera en Quito, 2015)

Elaborado por: (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** Los hoteles de primera categoría darían la oportunidad a los estudiantes que realicen sus prácticas además de las principales áreas; en otras como son las de aseguramiento de la calidad y otras no tan comunes como RRHH y contabilidad.

### Pregunta #6

Darían oportunidad a los estudiantes que realicen sus prácticas en un área en particular o que pudieran rotar

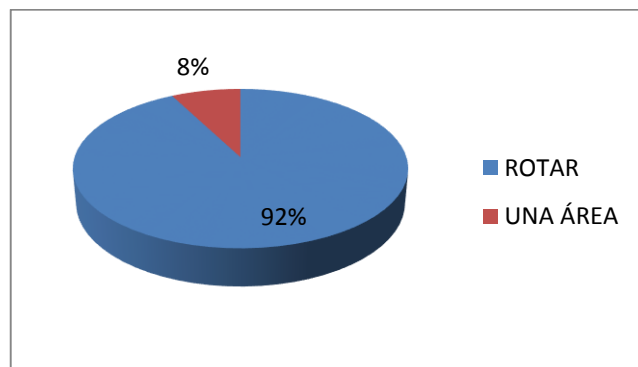


Gráfico 15. Pregunta 6. Hoteles de primera.

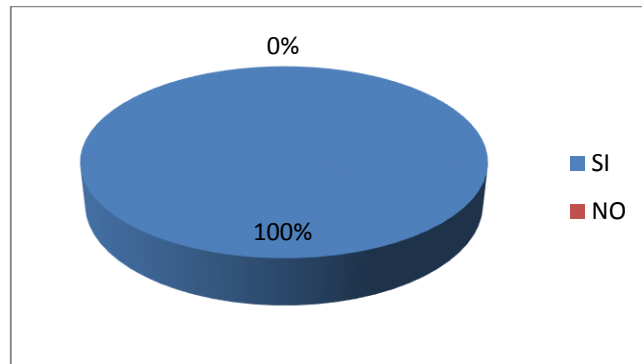
Fuente: (Entrevistas a Hoteles de primera en Quito, 2015)

Elaborado por: (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 92% de los entrevistados permitiría que los estudiantes roten en las diferentes áreas del hotel. Mientras que un 8% preferirían que trabajen en un área fija todo el ciclo de sus prácticas.

### Pregunta #7

**Cree usted que un practicante podría aspirar a ser contratado en su establecimiento**



**Gráfico 16. Pregunta 7. Hoteles de primera.**

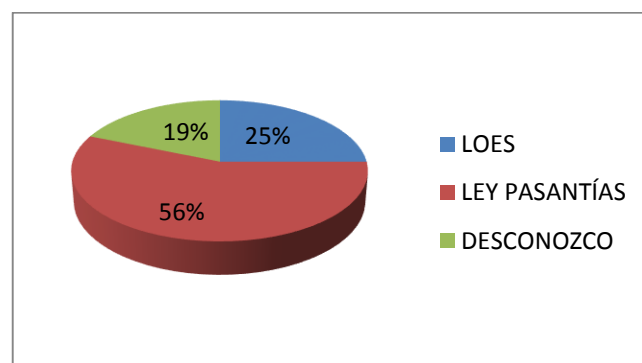
**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de primera en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 100% de los hoteles de primera categoría aseguran que un practicante/pasante si podría llegar a ser contratado. Todo dependiendo de su desempeño.

### Pregunta #8

**¿Conoce usted la legislación vigente con respecto al tema de pasantías y prácticas pre-profesionales en el Ecuador? Marque con una x las opciones que sean de su conocimiento**



**Gráfico 17. Pregunta 8. Hoteles de primera.**

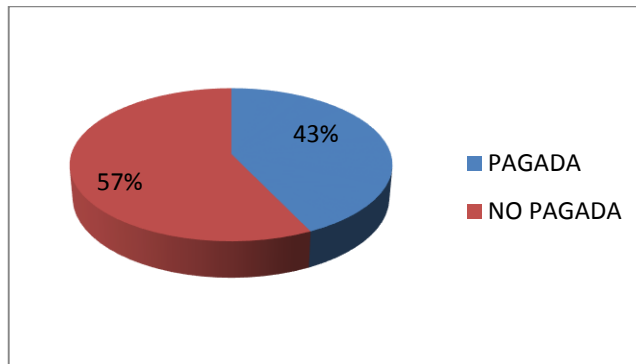
**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de primera en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 56% de los entrevistados conoce la ley de pasantías, el 25% la LOES y el 19% desconoce sobre el tema. Lo que indica que por la falta de conocimiento sobre las leyes; la apertura a las pasantías o prácticas pre-profesionales ha bajado.

### **Pregunta #9**

**Marque con una x cómo considera usted a las pasantías/prácticas**



**Gráfico 18. Pregunta 9. Hoteles de primera.**

**Fuente:** (Entrevistas a Hoteles de primera en Quito, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** En esta pregunta los hoteles de primera categoría dieron respuestas que casi da como resultado un 50%-50%. Es decir, que hay casi una igualdad, que por una parte las prácticas/pasantías deberían ser pagadas y por otra parte creen que no deberían serlas.

## **3.5.2 INVESTIGACION DE CAMPO A ESTUDIANTES DE CARRERAS DE HOTELERÍA**

### *3.5.2.1 Encuestas y análisis realizado a estudiantes de Gestión Hotelera de la PUCE-Q*

La Pontificia Universidad Católica del Ecuador, la cual fue fundada en 1946 por la Compañía de Jesús. Es la primera universidad privada del Ecuador y unas de las mejores a nivel académico e investigativo del país. Ha obtenido varios reconocimientos por los resultados de investigaciones científicas desarrolladas en sus unidades académicas, por realizar su gestión con el apoyo de un sistema técnico, innovador y efectivo, con procesos eficientes y recursos humanos capacitados y comprometidos con la misión institucional. La carrera de Gestión Hotelera de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, fue creada en el año del

2007 dentro de la Escuela de Hotelería y Turismo. Esta carrera de apenas 8 años ha ido creciendo y desarrollándose favorablemente dentro del ámbito académico. (PUCE, 2015).

### Pregunta #1

**En qué tipo de establecimiento hotelero te gustaría realizar tus prácticas. Marca con x una respuesta.**

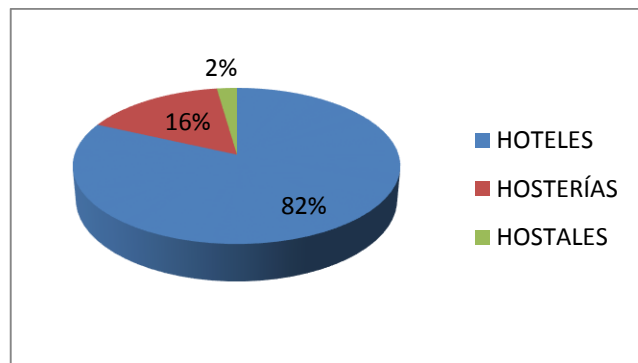


Gráfico 19. Pregunta 1. PUCE-Q.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** Podemos observar que la mayoría de los estudiantes con un 82% preferirían hacer sus prácticas en hoteles más que en Hosterías u Hostales.

### Pregunta #2

**En qué categoría de establecimiento hotelero te gustaría realizar las prácticas. Marca con x una respuesta.**

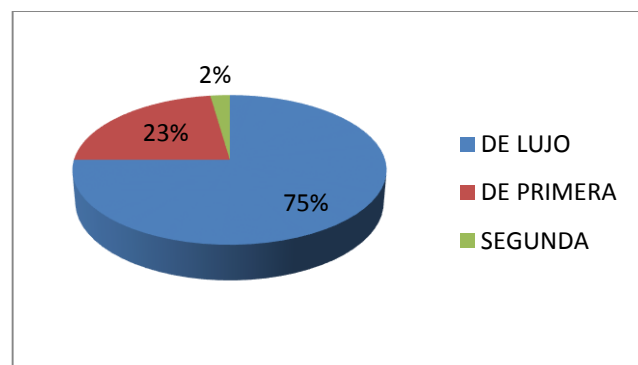


Gráfico 20. Pregunta 2. PUCE-Q.

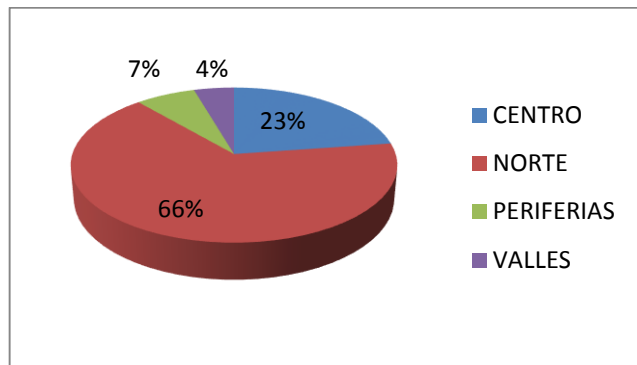
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** A pesar de las diferentes categorías existentes; los estudiantes preferirían únicamente dos opciones en particular. Es decir, realizar sus prácticas en establecimientos hoteleros de lujo con un 75% y con un 23% de primera categoría. Ya que tienen conocimiento de que en estos establecimientos existen estándares y varios puestos en los cuales podrían aprender.

**Pregunta #3**

**¿En qué zona de Quito te gustaría realizar las prácticas? Marca con x una respuesta.**



**Gráfico 21. Pregunta 3. PUCE-Q.**

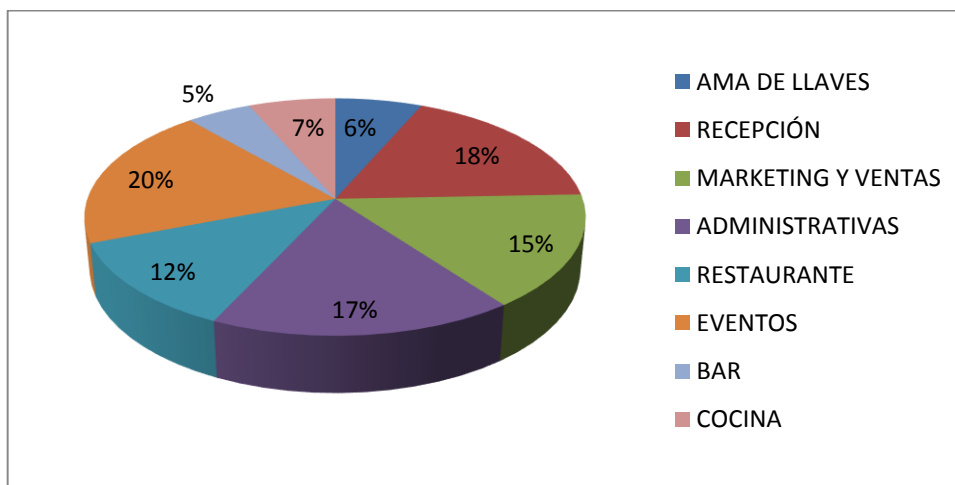
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El centro y el norte de la ciudad de Quito son los sectores preferidos para realizar las prácticas según la locación de los hoteles.

**Pregunta #4**

**¿En qué áreas te interesaría hacer las prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.**



**Gráfico 22. Pregunta 4. PUCE-Q**

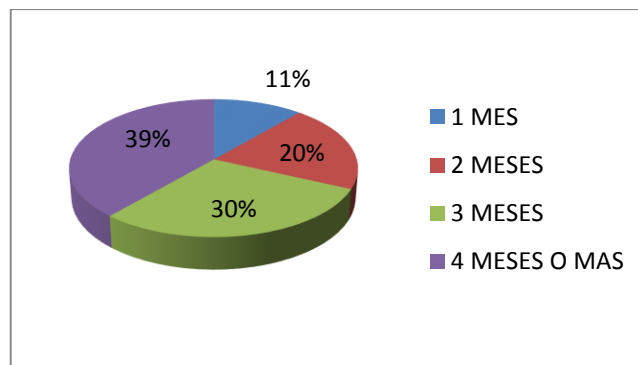
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** Los estudiantes preferirían hacer sus prácticas en áreas administrativas, eventos, recepción y ama de llaves en su mayoría.

### Pregunta #5

**¿Cuánto tiempo te gustaría realizar tus prácticas en un área determinada? Marca con x una respuesta.**



**Gráfico 23. Pregunta 5. PUCE-Q.**

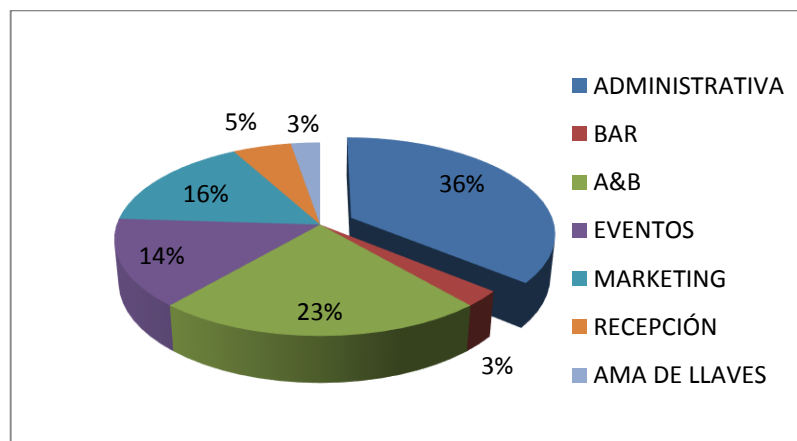
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El porcentaje más alto con un 39% de estudiantes nos dice que a ellos les gustaría realizar sus prácticas durante 4 meses o más en un área determinada con el fin de aprender más y adquirir mejor experiencia.

### Pregunta #6

**En base a tu experiencia en qué áreas se debería reforzar las prácticas. Marque con x máximo 3 respuestas.**



**Gráfico 24. Pregunta 6. PUCE-Q.**

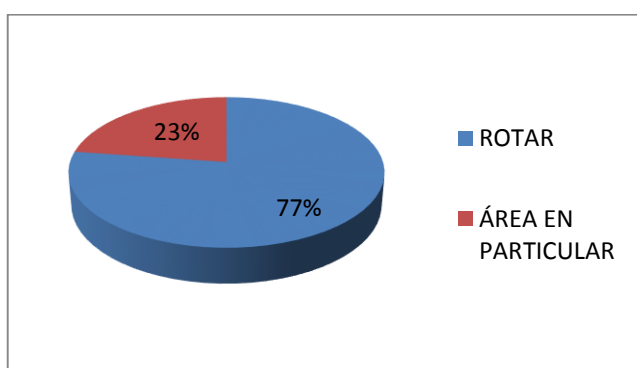
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** Según la experiencia de los encuestados se debe mejorar las prácticas en áreas administrativas con 36%. Lo que concuerda con la pregunta número 4. El problema es que, ésta es el área más difícil que exista apertura por parte de los establecimientos hoteleros para que los estudiantes realicen sus prácticas; puesto que es un área muy delicada y los posibles errores pueden causar cuantiosas pérdidas.

### Pregunta #7

**Deseas enfocarte en un área en particular o desearías rotar.**



**Gráfico 25. Pregunta 7. PUCE-Q.**

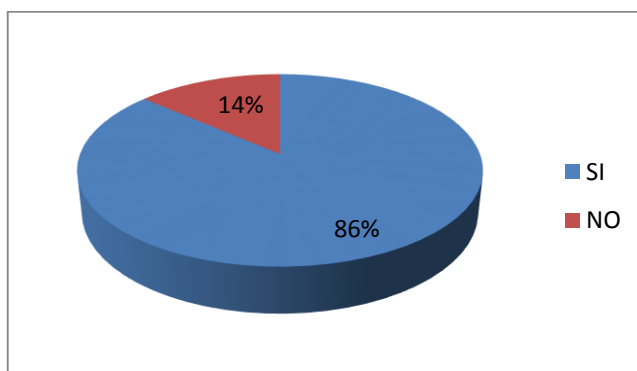
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 77% de los encuestados quisieran poder rotar en sus prácticas. Lo que apunta que les gustaría adquirir varias experiencias en diferentes puestos.

### Pregunta #8

**¿Sabes lo que es un Hotel-Escuela?**



**Gráfico 26. Pregunta 8. PUCE-Q.**

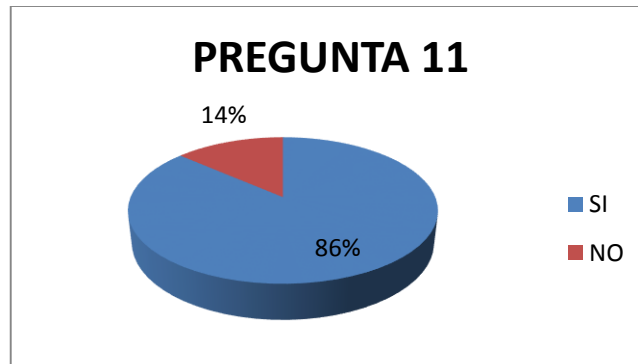
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** Un 86% de los estudiantes tienen conocimiento de lo que es un hotel- escuela, mientras que un pequeño porcentaje del 14% lo desconoce.

### **Pregunta #9**

**¿Te gustaría trabajar en un Hotel-Escuela?**



**Gráfico 27. Pregunta 9. PUCE-Q.**

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** El 86% de los encuestados estarían dispuestos a trabajar en un hotel- escuela y un 14% no estarían interesados. Estos resultados son los mismos de la pregunta anterior, por lo que se puede deducir que las personas que contestaron NO en ésta pregunta, se debe a que no tienen conocimientos de lo que es un hotel-escuela y todos los beneficios que podrían brindar a su formación laboral y académica.

### Pregunta #10

¿Qué es lo que más te motiva para hacer tus prácticas?

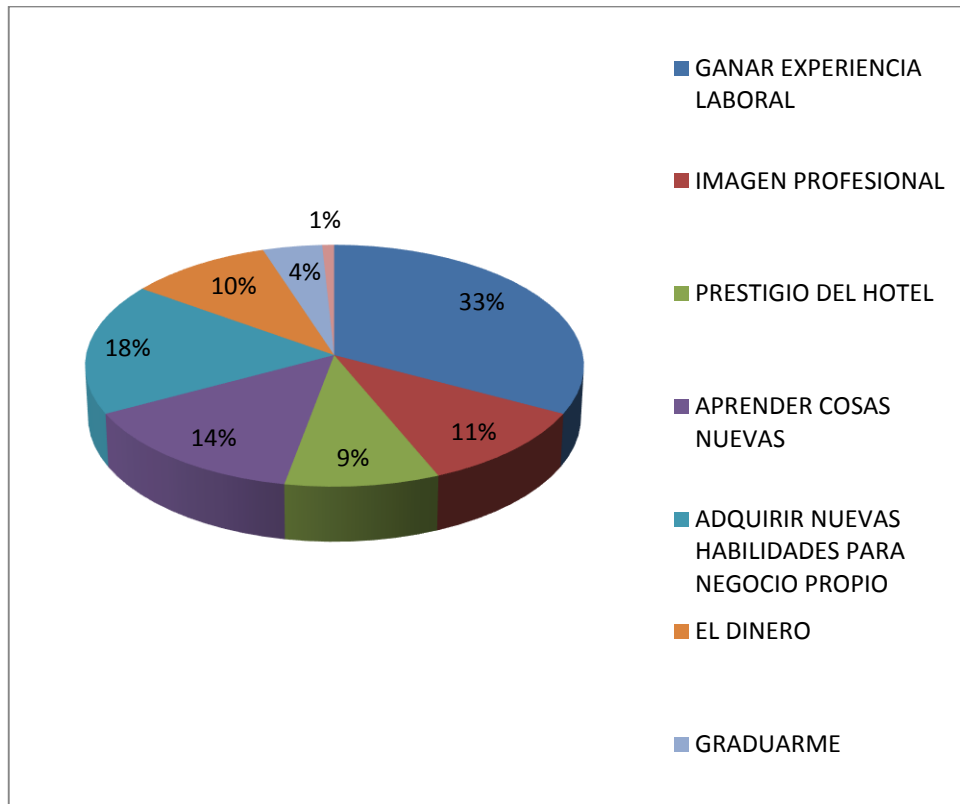


Gráfico 28.Pregunta 10. PUCE- Q.

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Gestión Hotelera, 2015)

Elaborado por: (Felipe Sánchez & Luisa Silva, 2015)

**Análisis:** Aunque las respuestas son variadas. Las tres primeras motivaciones son: adquirir experiencia laboral, adquirir nuevas habilidades para emprender un negocio propio y aprender nuevas cosas. Entendiéndose que los estudiantes desearían emprender sus propios negocios en el futuro, después de terminar la universidad y también obtener gran experiencia laboral para conseguir un trabajo en rangos medios en un hotel.

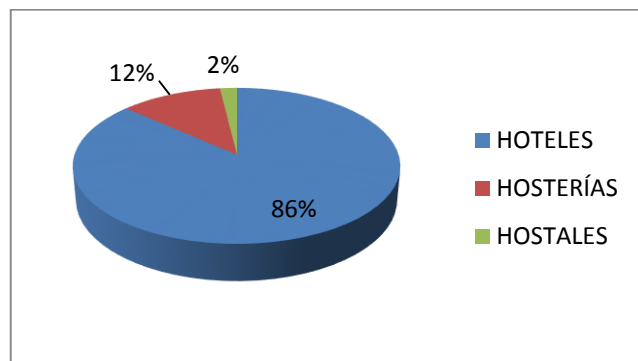
### 3.5.2.2 Encuestas y análisis realizado a estudiantes de Administración Hotelera de la Universidad Tecnológica Equinoccial.

Creada en la década de 1970, por parte de la Asociación de Antiguos Alumnos del Colegio San Gabriel (ASIA), inicio sus actividades como el Instituto Tecnológico Equinoccial, cuya oferta académica no tradicional, incluía carreras intermedias de carácter técnico y tecnológico, para mandos medios de los diferentes sectores económicos siendo reconocido como Instituto de Educación Superior por el Presidente Dr. José María Velasco Ibarra, en 1971.

Las Escuelas y Carreras iniciales del Instituto Tecnológico Equinoccial fueron: Escuela Superior de Ingeniería de Empresas, Escuela de Tecnología de Petróleos, Escuela de Decoración, Carrera de Turismo, Carrera de Cooperativismo, Carrera de Recreación Infantil, Publicidad y Relaciones públicas. Para el año de 1986 y después de separarse de la ASIA, y mediante la expansión de la ley de universidades y escuelas politécnicas, se renombra y crea la Universidad Tecnológica Equinoccial UTE. (UTE, 2015)

#### Pregunta #1

**En qué tipo de establecimiento hotelero te gustaría realizar tus prácticas. Marca con x una respuesta.**



**Gráfico 29. Pregunta 1. UTE.**

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Se observa que la mayoría de los estudiantes con más del 80% preferirían hacer sus prácticas en hoteles, antes que en hostales y hosterías.

### Pregunta #2

En qué categoría de establecimiento hotelero te gustaría realizar las prácticas. Marca con x una respuesta.

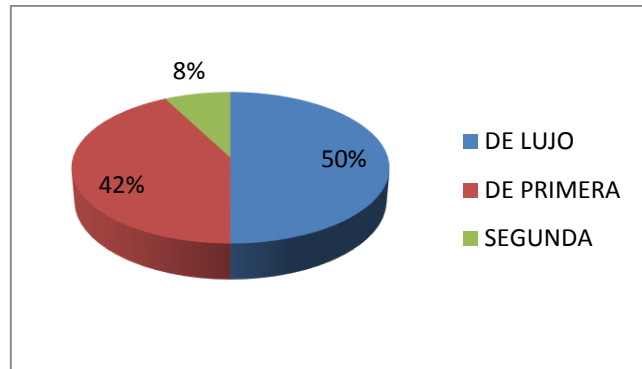


Gráfico 30. Pregunta 2. UTE.

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Los estudiantes preferirían realizar sus prácticas en establecimientos hoteleros de lujo con un 50% y con un 42% de primera categoría. Ya que tienen conocimiento que en estos establecimientos existen estándares y varios puestos en los cuales podrían aprender los diferentes procesos hoteleros.

### Pregunta #3

¿En qué zona de Quito te gustaría realizar las prácticas? Marca con x una respuesta.

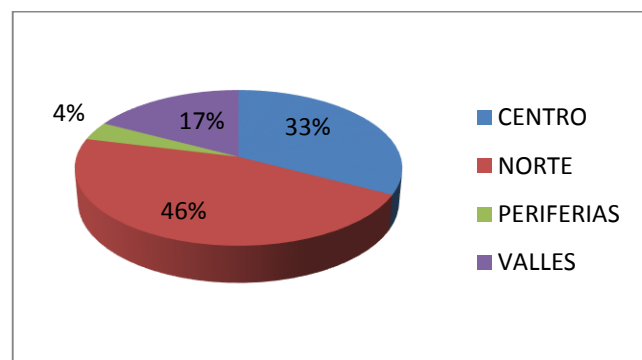


Gráfico 31. Pregunta 3. UTE.

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El norte y centro de la ciudad de Quito son los sectores preferidos para realizar las prácticas según la localización de los hoteles.

#### Pregunta #4

¿En qué áreas te interesaría hacer las prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.

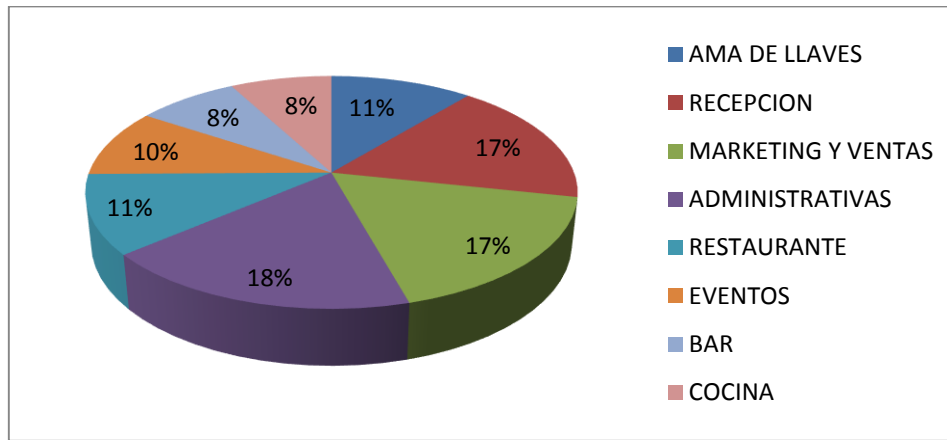


Gráfico 32. Pregunta 4. UTE.

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Los estudiantes preferirían hacer sus prácticas en áreas administrativas, marketing y recepción mayormente. Aun así se debe tener en cuenta a las áreas de ama de llaves restaurante y eventos.

#### Pregunta #5

¿Cuánto tiempo te gustaría realizar tus prácticas en un área determinada? Marca con x una respuesta.

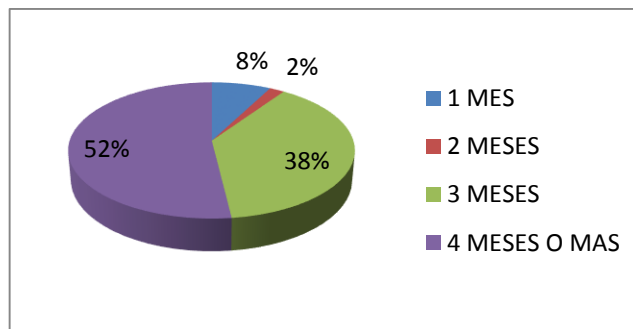


Gráfico 33. Pregunta 5. UTE.

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El porcentaje más alto con un 52% de estudiantes nos dice que les gustaría realizar sus prácticas durante 4 meses con el fin de aprender más y adquirir mejor experiencia en el tiempo.

### Pregunta #6

En base a tu experiencia en qué áreas se debería reforzar las prácticas. Marque con x máximo 3 respuestas.

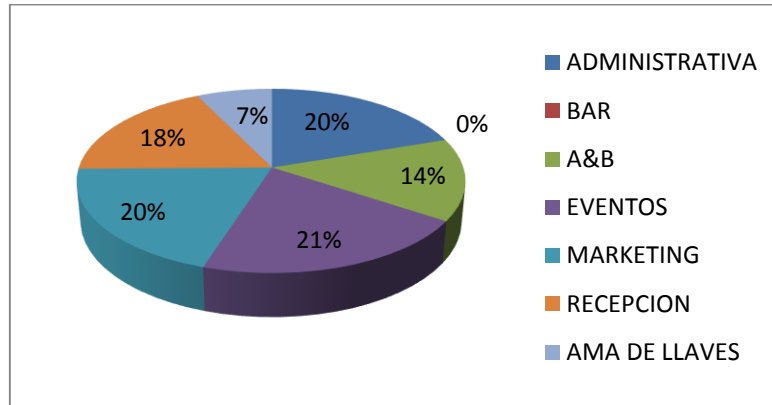


Gráfico 34. Pregunta 6. UTE.

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Según la experiencia de los encuestados se debe mejorar las prácticas en áreas administrativas y marketing. Pero puede ser más difícil que exista apertura en estas áreas por parte de los establecimientos hoteleros ya que son puestos de confianza y los errores pueden causar cuantiosas pérdidas.

### Pregunta #7

Deseas enfocarte en un área en particular o desearías rotar.

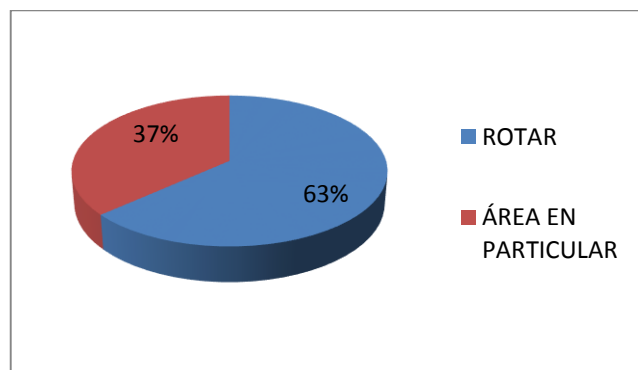


Gráfico 35. Pregunta 7. UTE.

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El 63% de los encuestados desearían poder rotar en sus prácticas. Lo que apunta que les gustaría adquirir varias experiencias en diferentes puestos de trabajo.

### Pregunta #8

#### ¿Sabes lo que es un Hotel-Escuela?

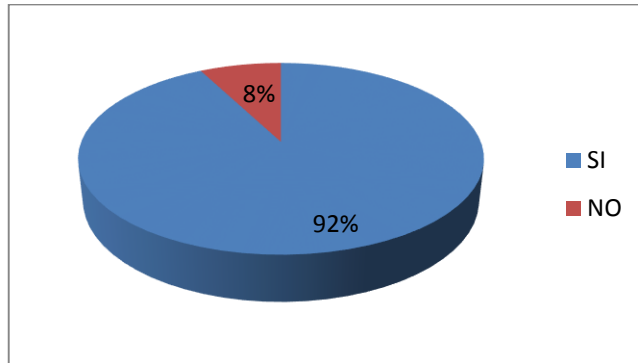


Gráfico 36. Pregunta 8. UTE.

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Un 92% de los estudiantes tienen conocimiento de lo que es un hotel- escuela. Mientras que un pequeño porcentaje del 8% lo desconoce.

### Pregunta #9

#### ¿Te gustaría trabajar en un Hotel-Escuela?

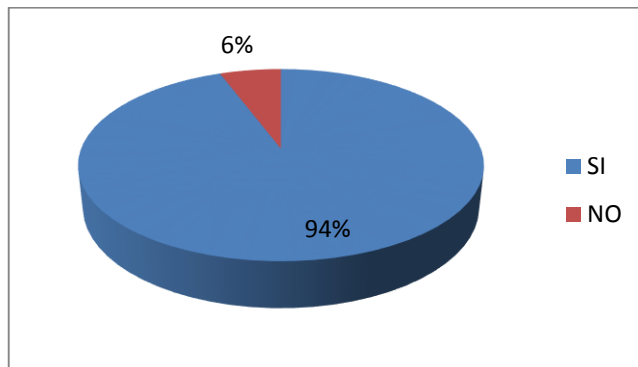


Gráfico 37. Pregunta 9. UTE

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El 94% de los encuestados estarían dispuestos a trabajar en un hotel- escuela. Y un 6% no estarían interesados. Estos resultados son muy similares a la pregunta anterior, por lo que se puede deducir que las personas que pusieron no en esta pregunta son porque no tienen conocimientos de lo que es un hotel-escuela y todos los beneficios que podrían brindar a su formación laboral y académica.

### Pregunta #10

¿Qué es lo que más te motiva para hacer tus prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.

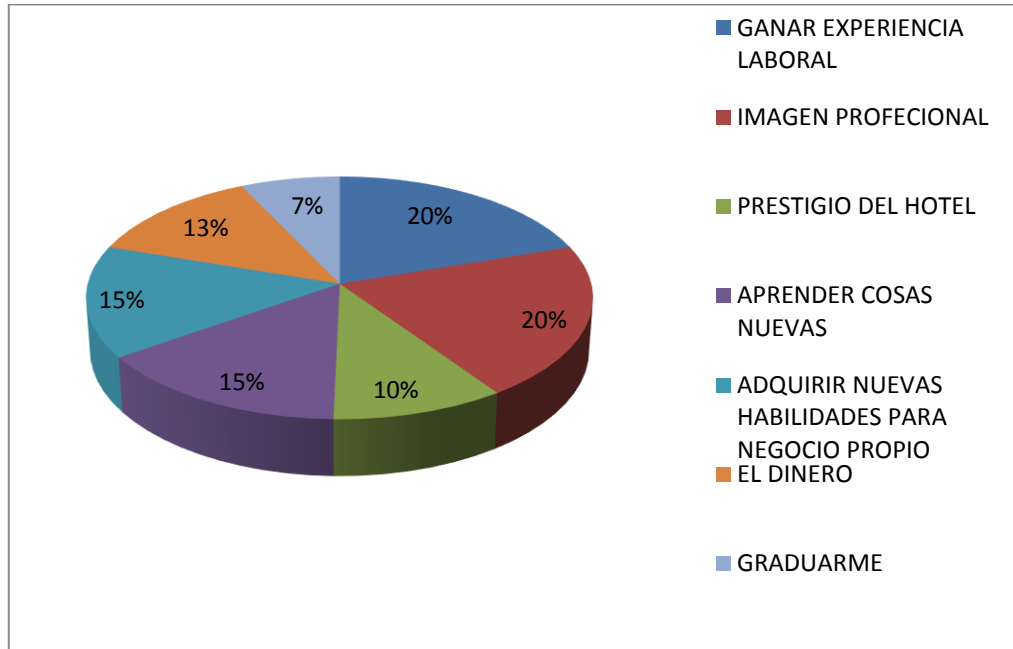


Gráfico 38. Pregunta 10. UTE

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Ganar experiencia laboral e imagen profesional, son las dos razones más grandes para realizar las pasantías. Pero también aprender nuevas cosas y adquirir habilidades para emprender negocios propios también son importantes.

#### 3.5.2.3 Encuestas y análisis realizado a estudiantes de Administración de Empresas Turísticas e Industrias de la recreación, de la Universidad Metropolitana de Quito.

La Universidad Metropolitana UMET fue creada en el año 2000, y cuenta con las carreras de administración de empresas turísticas e industrias de la recreación, administración de transporte marítimo y portuario, ciencias administrativas y contables, comercio exterior, derecho, entre otras. Busca promover la calidad educativa, académica, de investigación y vinculación con la sociedad, mediante una educación de calidad, comprometida en la competitividad y extensiva en el tiempo.

### Pregunta #1

En qué tipo de establecimiento hotelero te gustaría realizar tus prácticas. Marca con x una respuesta.

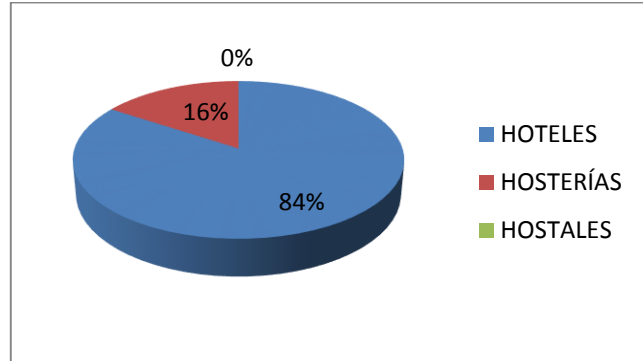


Gráfico 39. Pregunta 1. UMET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UMET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Se observa que la mayoría de los estudiantes con más del 84% preferirían hacer sus prácticas en hoteles, antes que en hosterías, pero ningún estudiante desea realizarlas en hostales.

### Pregunta #2

En qué categoría de establecimiento hotelero te gustaría realizar las prácticas. Marca con x una respuesta.

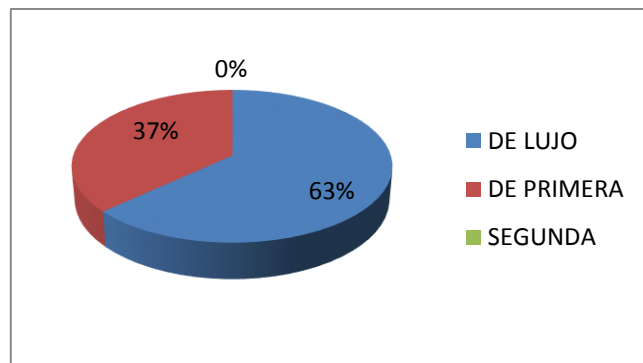


Gráfico 40. Pregunta 2. UMET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UMET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Los estudiantes preferirían realizar sus prácticas en establecimientos hoteleros de lujo con un 63% y con un 37% de primera categoría. Pero se observa que sólo estas dos categorías son de preferencia para las prácticas.

### Pregunta #3

¿En qué zona de Quito te gustaría realizar las prácticas? Marca con x una respuesta.

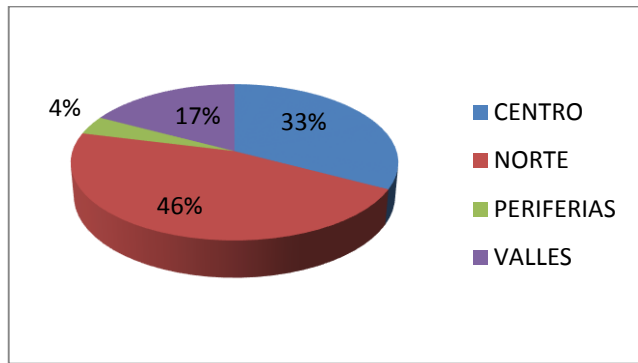


Gráfico 41. Pregunta 3. UMET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UMET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El norte y centro de la ciudad de Quito son los sectores preferidos para realizar las prácticas según la localización de los hoteles.

### Pregunta #4

¿En qué áreas te interesaría hacer las prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.

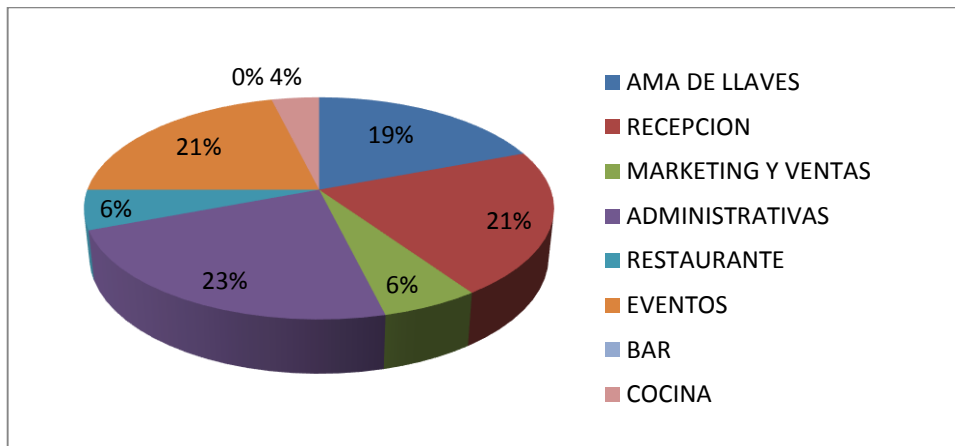


Gráfico 42. Pregunta 4. UMET.

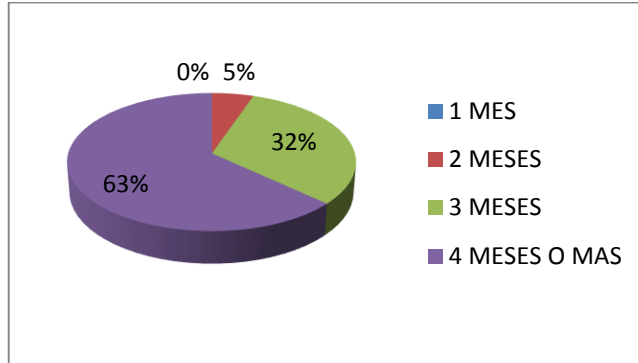
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UMET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Los estudiantes preferirían hacer sus prácticas en cuatro áreas particulares: administración, recepción, ama de llaves y eventos.

**Pregunta #5**

**¿Cuánto tiempo te gustaría realizar tus prácticas en un área determinada? Marca con x una respuesta.**



**Gráfico 43. Pregunta 5. UMET.**

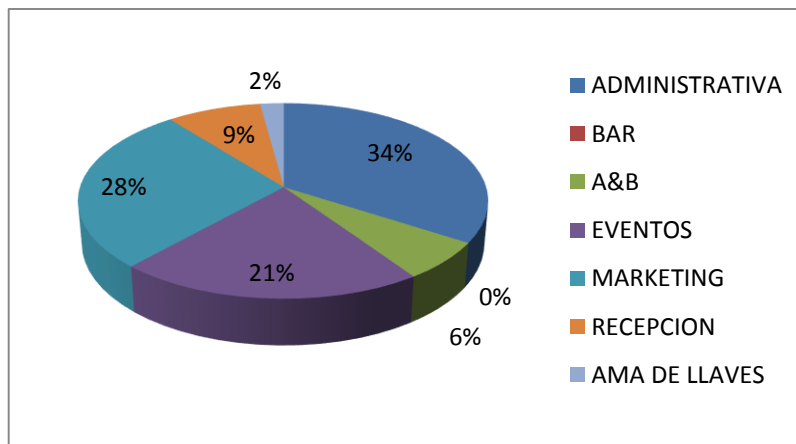
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UMET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El porcentaje más alto con un 63% de estudiantes nos dice que les gustaría realizar sus prácticas durante 4 meses con el fin de aprender más y adquirir mejor experiencia en el tiempo.

**Pregunta #6**

**En base a tu experiencia en qué áreas se debería reforzar las prácticas. Marque con x máximo 3 respuestas.**



**Gráfico 44. Pregunta 6. UMET.**

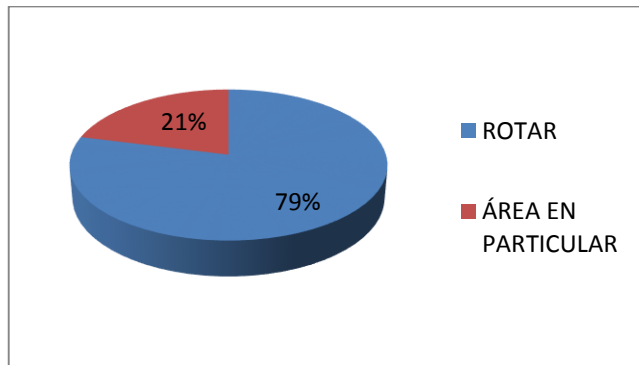
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UMET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Según la experiencia de los encuestados se debe mejorar las prácticas sobre todo en el área administrativa, pero también en marketing y eventos.

### Pregunta #7

**Deseas enfocarte en un área en particular o desearías rotar.**



**Gráfico 45. Pregunta 7. UMET.**

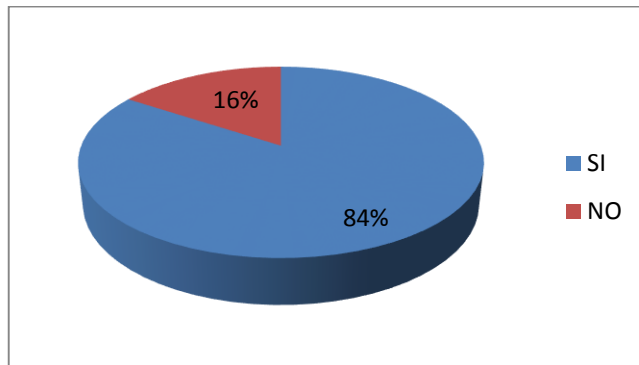
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UMET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El 79% de los encuestados desearían poder rotar en sus prácticas. Lo que apunta que les gustaría adquirir varias experiencias en diferentes puestos de trabajo.

### Pregunta #8

**¿Sabes lo que es un Hotel-Escuela?**



**Gráfico 46. Pregunta 8. UMET.**

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UMET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Un 84% de los estudiantes tienen conocimiento de lo que es un hotel- escuela, mientras que el 16% lo desconoce.

### Pregunta #9

¿Te gustaría trabajar en un Hotel-Escuela?

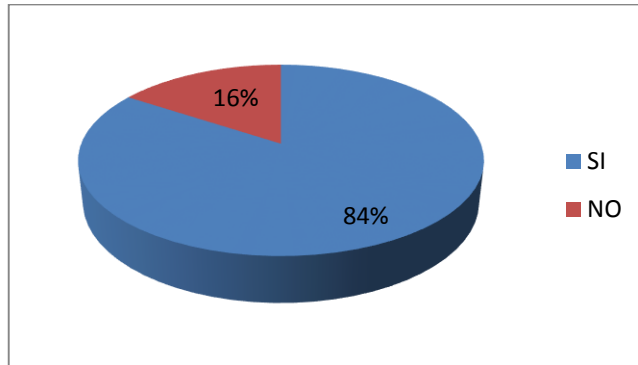


Gráfico 47. Pregunta 9. UMET.

Fuente: (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UMET, 2016).

Elaborado por: (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El 84% de los encuestados estarían dispuestos a trabajar en un hotel- escuela. Y un 16% no estarían interesados. Estos resultados similares a los de la pregunta anterior, por lo que se puede deducir que las mismas personas que no conocen un hotel-escuela, no desean trabajar en uno.

### Pregunta #10

¿Qué es lo que más te motiva para hacer tus prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.

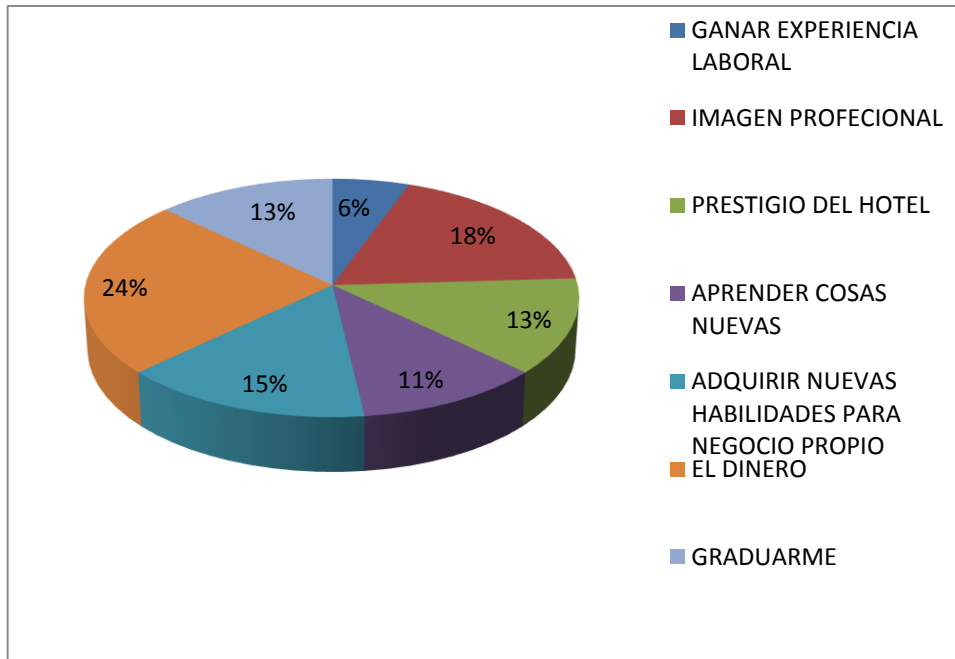


Gráfico 48. Pregunta 10. UMET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UTE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Ganar dinero e imagen profesional, son las dos razones más grandes para realizar las pasantías. Pero también adquirir habilidades para emprender negocios propios. Se debe tomar en cuenta que los estudiantes no se motivan por ganar experiencia laboral dentro de sus prácticas.

### 3.5.2.4 Encuestas y análisis realizado a estudiantes de hotelería de la Universidad De Especialidades Turísticas.

La universidad de especialidades turísticas, fue creada hace más de 25 años, con la base de ser únicamente dirigida a carreras de hospitalidad y turismo. La carrera de administración en empresas hoteleras busca formar profesionales competentes dentro del servicio de alojamiento, alimentos y bebidas, mediante una formación académica integral (UDET, 2015).

#### Pregunta #1

**En qué tipo de establecimiento hotelero te gustaría realizar tus prácticas. Marca con x una respuesta.**

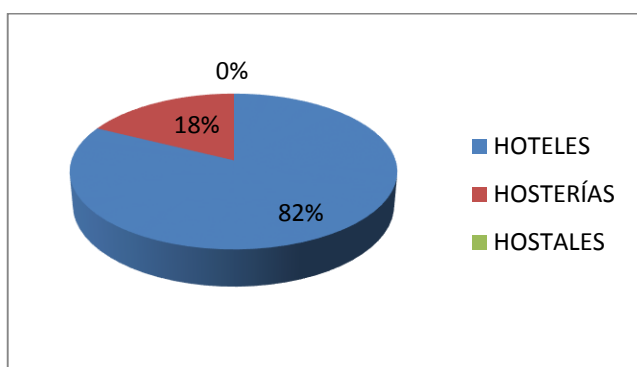


Gráfico 49. Pregunta 1. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Se observa que la mayoría de los estudiantes con más del 82% preferirían hacer sus prácticas en hoteles, antes que en hosterías u hostales.

### Pregunta #2

En qué categoría de establecimiento hotelero te gustaría realizar las prácticas. Marca con x una respuesta.

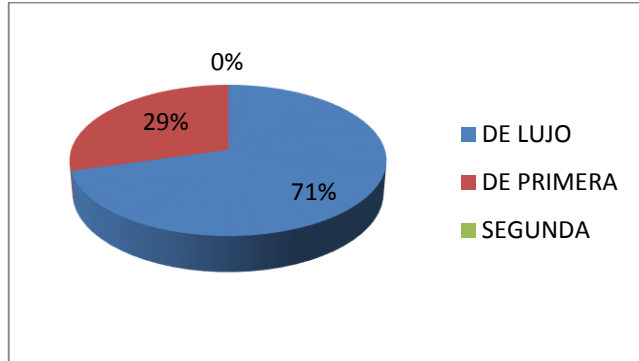


Gráfico 50. Pregunta 2. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Los estudiantes preferirían realizar sus prácticas en establecimientos hoteleros de lujo con un 68% y con un 32% de primera categoría. Pero se observa que solo estas dos categorías son de preferencia para las prácticas.

### Pregunta #3

¿En qué zona de Quito te gustaría realizar las prácticas? Marca con x una respuesta.

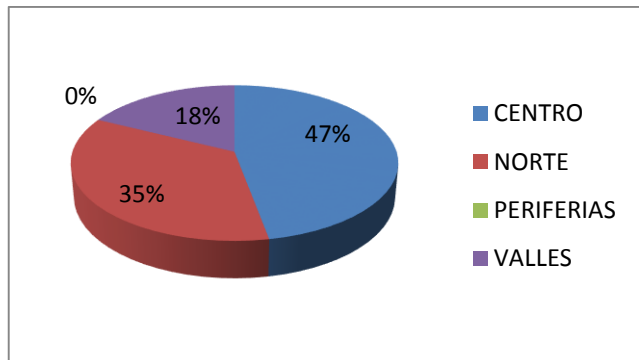


Gráfico 51. Pregunta 3. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El centro de la ciudad de Quito es el sector preferido para realizar las prácticas según la localización de los hoteles. Pero también existe un gran porcentaje para el norte de la ciudad.

#### Pregunta #4

¿En qué áreas te interesaría hacer las prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.

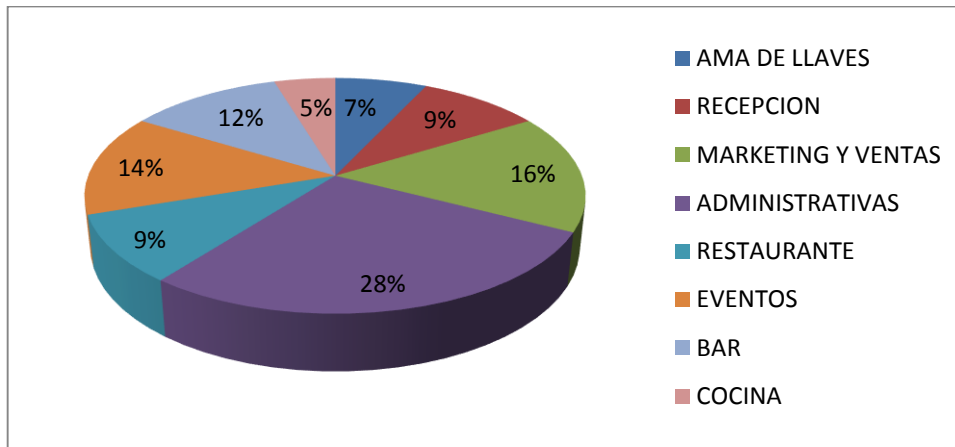


Gráfico 52. Pregunta 4. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Los estudiantes preferirían hacer sus prácticas sobre todo en el área administrativa. El departamento de marketing y eventos también tienen un porcentaje a tomar en cuenta.

#### Pregunta #5

¿Cuánto tiempo te gustaría realizar tus prácticas en un área determinada? Marca con x una respuesta.

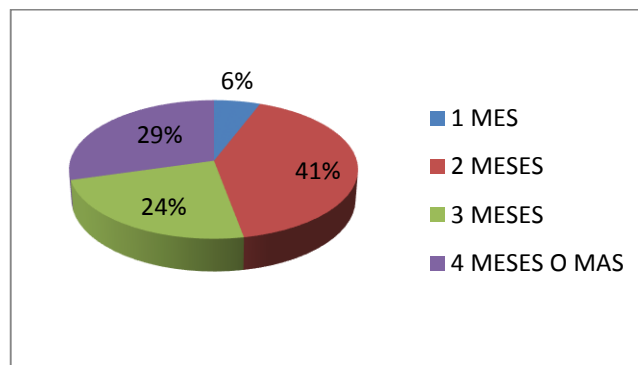


Gráfico 53. Pregunta 5. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El porcentaje más alto con un 41% de estudiantes nos dice que les gustaría realizar sus prácticas durante 2 mayoritariamente.

#### Pregunta #6

En base a tu experiencia en qué áreas se debería reforzar las prácticas. Marque con x máximo 3 respuestas.

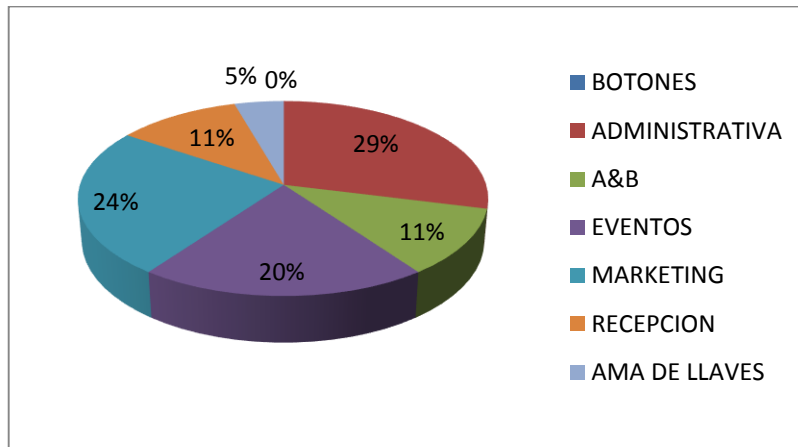


Gráfico 54. Pregunta 6. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Según la experiencia de los encuestados se debe mejorar las prácticas sobre todo en el área administrativa, marketing y eventos.

### Pregunta #7

Deseas enfocarte en un área en particular o desearías rotar.

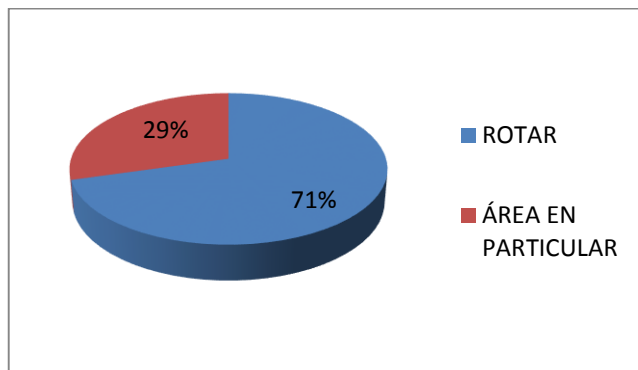


Gráfico 55. Pregunta 7. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El 71% de los encuestados desearían poder rotar en sus prácticas. Lo que apunta que les gustaría adquirir varias experiencias en diferentes puestos de trabajo.

### Pregunta #8

¿Sabes lo que es un Hotel-Escuela?

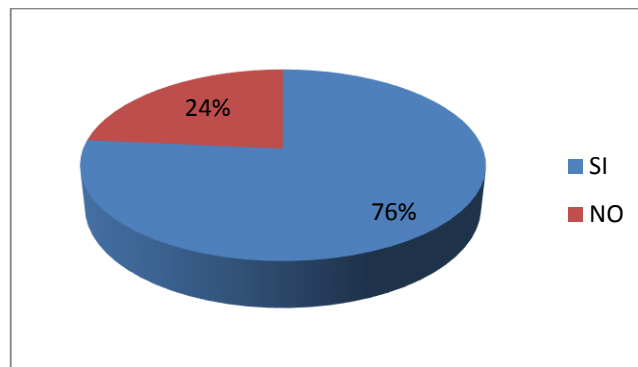


Gráfico 56. Pregunta 8. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Un 76% de los estudiantes tienen conocimiento de lo que es un hotel- escuela, mientras que el 24% lo desconoce.

### Pregunta #9

¿Te gustaría trabajar en un Hotel-Escuela?

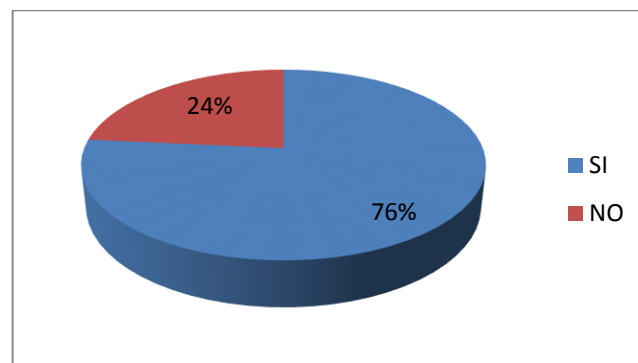


Gráfico 57. Pregunta 9. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El 76% de los encuestados estarían dispuestos a trabajar en un hotel- escuela. Y un 24% no estarían interesados.

### Pregunta #10

¿Qué es lo que más te motiva para hacer tus prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.

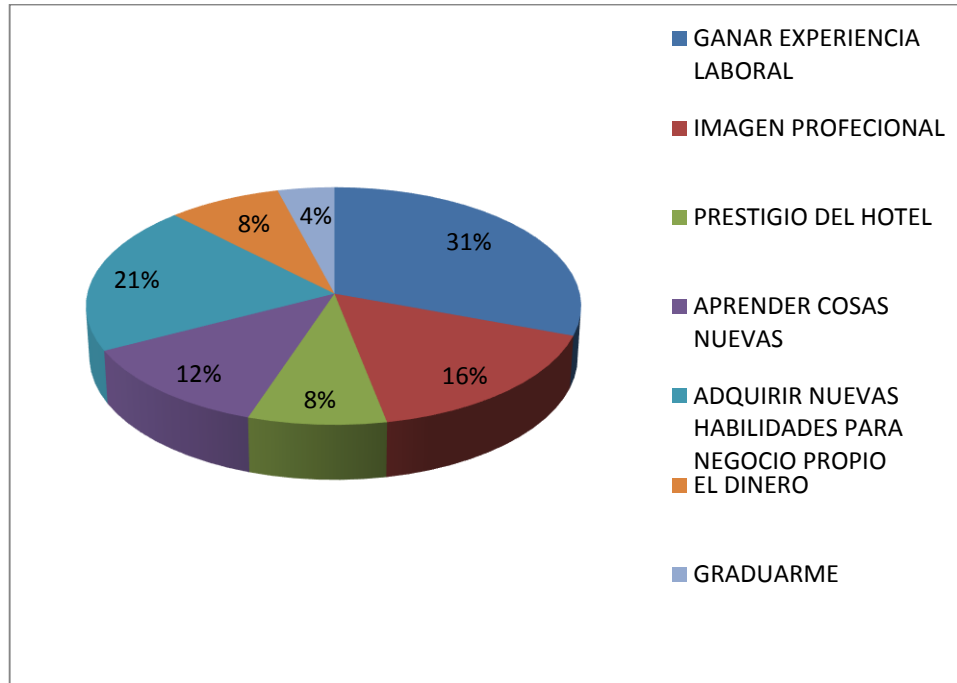


Gráfico 58. Pregunta 10. UDET.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UDET, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Ganar experiencia laboral y adquirir habilidades para iniciar un negocio propio son las dos razones más grandes para realizar las pasantías.

#### 3.5.2.5 Encuestas y análisis realizado a estudiantes de Hotelería de la Universidad Internacional del Ecuador.

La universidad internacional del Ecuador comienza sus actividades en el año de 1992 con el CONUEP, en instalaciones que arrendaban al Colegio San Gabriel de Quito, y con apenas veinte estudiantes. Para el año de 1997 se registra ya con el nombre de UIDE, y en la actualidad cuenta con otros campus en las ciudades de Guayaquil y Loja. La carrera de hotelería cuenta con 10 semestres (5 años), y cuenta con talleres de apoyo académico como son: taller de bar, restaurante, repostería y cocina (UIDE, 2015).

### Pregunta #1

En qué tipo de establecimiento hotelero te gustaría realizar tus prácticas. Marca con x una respuesta.

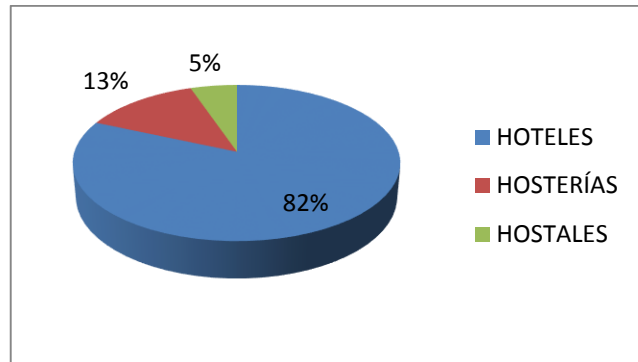


Gráfico 59. Pregunta 1. UIDE.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Se observa que la mayoría de los estudiantes con más del 82% preferirían hacer sus prácticas en hoteles, antes que en hosterías u hostales.

### Pregunta #2

En qué categoría de establecimiento hotelero te gustaría realizar las prácticas. Marca con x una respuesta.

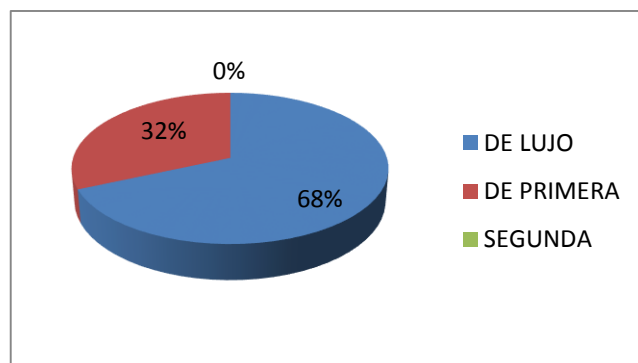


Gráfico 60. Pregunta 2. UIDE.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Los estudiantes preferirían realizar sus prácticas en establecimientos hoteleros de lujo con un 68% y con un 32% de primera categoría. Pero se observa que solo estas dos categorías son de preferencia para las prácticas.

### Pregunta #3

¿En qué zona de Quito te gustaría realizar las prácticas? Marca con x una respuesta.

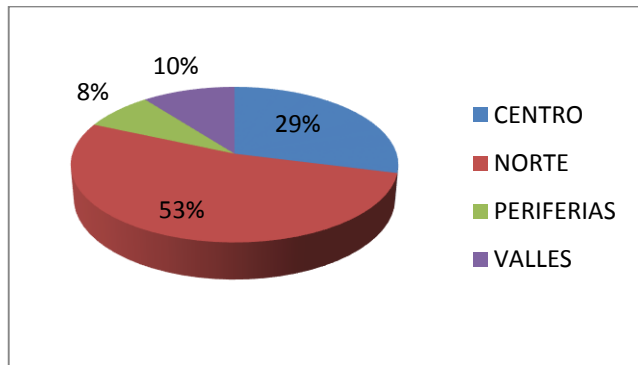


Gráfico 61. Pregunta 3. UIDE.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El norte de la ciudad de Quito es el sector preferido para realizar las prácticas según la localización de los hoteles. Pero también existe un gran porcentaje para el centro histórico.

### Pregunta #4

¿En qué áreas te interesaría hacer las prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.

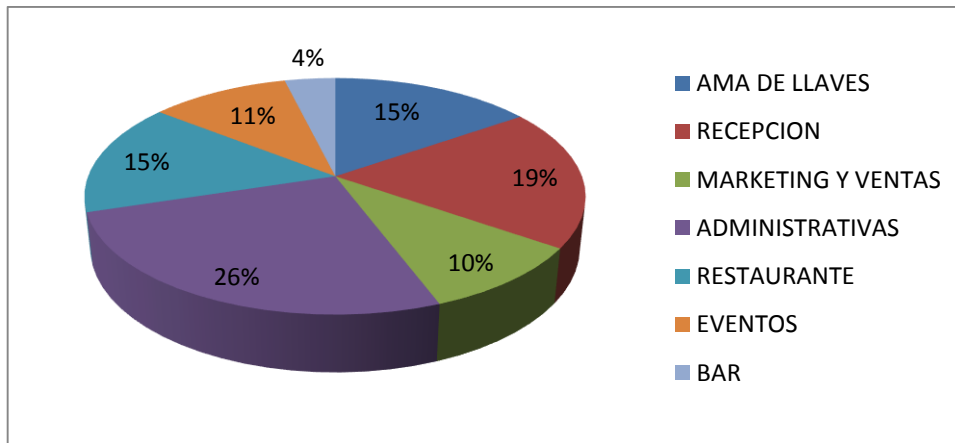


Gráfico 62. Pregunta 4. UIDE.

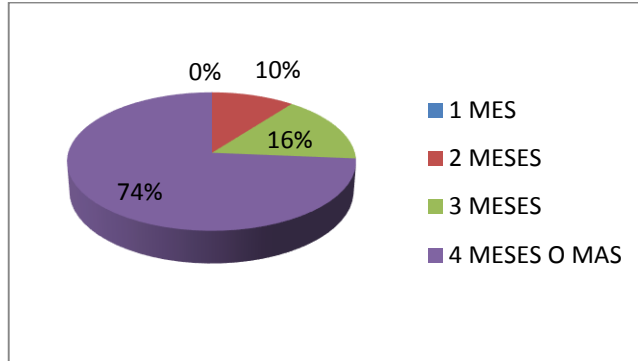
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Los estudiantes preferirían hacer sus prácticas en cuatro áreas particulares: administración, recepción, ama de llaves y restaurantes.

**Pregunta #5**

**¿Cuánto tiempo te gustaría realizar tus prácticas en un área determinada? Marca con x una respuesta.**



**Gráfico 63. Pregunta 5. UIDE.**

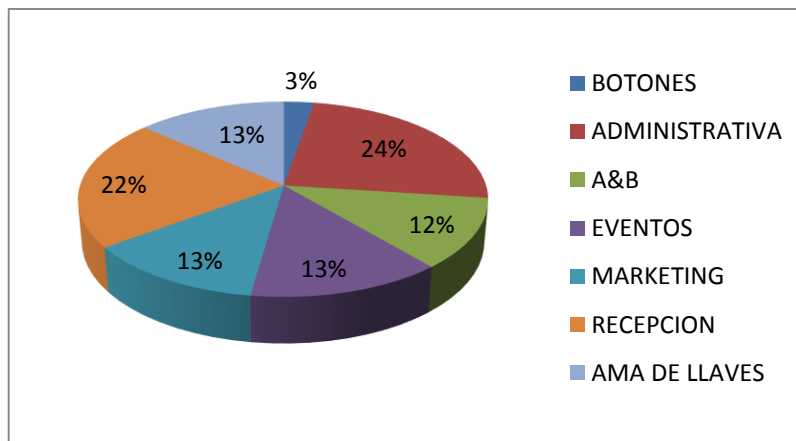
**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El porcentaje más alto con un 74% de estudiantes nos dice que les gustaría realizar sus prácticas durante 4 meses con el fin de aprender más y adquirir mejor experiencia en el tiempo.

**Pregunta #6**

**En base a tu experiencia en qué áreas se debería reforzar las prácticas. Marque con x máximo 3 respuestas.**



**Gráfico 64. Pregunta 6. UIDE.**

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Según la experiencia de los encuestados se debe mejorar las prácticas sobre todo en el área administrativa y recepción. Aunque otros porcentajes a tener en cuenta son los de ama de llaves, marketing y eventos.

### Pregunta #7

**Deseas enfocarte en un área en particular o desearías rotar.**

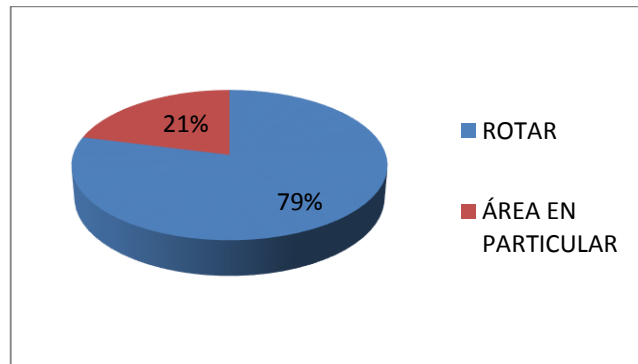


Gráfico 65. Pregunta 7. UIDE.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El 79% de los encuestados desearían poder rotar en sus prácticas. Lo que apunta que les gustaría adquirir varias experiencias en diferentes puestos de trabajo.

### Pregunta #8

**¿Sabes lo que es un Hotel-Escuela?**

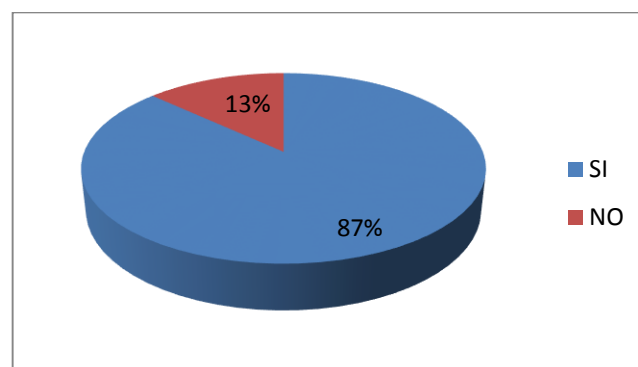


Gráfico 66. Pregunta 8. UIDE.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** Un 87% de los estudiantes tienen conocimiento de lo que es un hotel- escuela, mientras que el 13% lo desconoce.

### Pregunta #9

¿Te gustaría trabajar en un Hotel-Escuela?

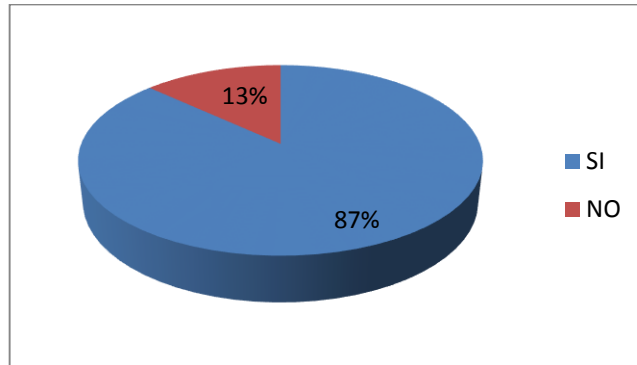


Gráfico 67. Pregunta 9. UIDE.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El 87% de los encuestados estarían dispuestos a trabajar en un hotel- escuela. Estos resultados similares a los de la pregunta anterior, por lo que se puede deducir que las mismas personas que no conocen un hotel-escuela, no desean trabajar en uno.

### Pregunta #10

¿Qué es lo que más te motiva para hacer tus prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.

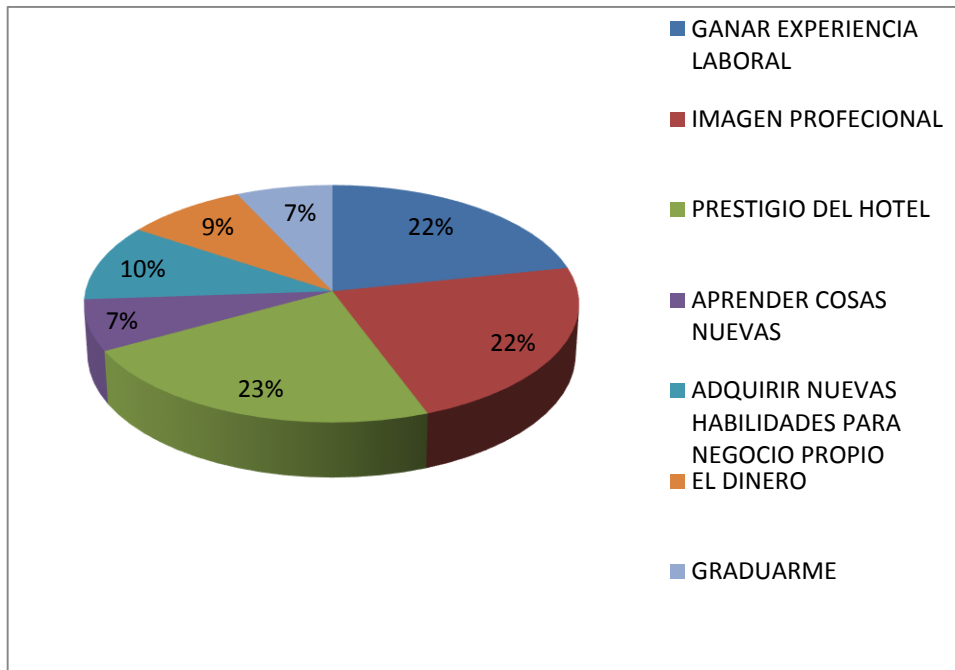


Gráfico 68. Pregunta 10. UIDE.

**Fuente:** (Encuestas a estudiantes de Hotelera, UIDE, 2016).

**Elaborado por:** (Felipe Sánchez, 2016).

**Análisis:** El prestigio del hotel, imagen profesional y ganar experiencia laboral son las tres razones más grandes para realizar las pasantías.

## **4. CAPITULO IV**

### **4.1 PROPUESTA DE SISTEMA DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES Y PASANTÍAS.**

#### **4.1.1 Introducción:**

La propuesta del sistema de pasantías y prácticas pre-profesionales, está dividido en varias fases, básicamente por semestres, con un inicio dentro de la escuela de hotelería donde existirán clases teóricas y prácticas de puestos técnicos, para ello se tomó en cuenta los análisis de la legislación ecuatoriana y los datos de la investigación de campo, previamente realizados. Después del tercer semestre se empezarán a realizar las prácticas pre-profesionales dentro del hotel-escuela. A partir del sexto semestre, se les apoyará en la búsqueda de realizar una pasantía en hoteles de primera categoría o de lujo en los sectores del centro y norte de la ciudad de Quito, con la opción de también realizar la pasantía dentro del hotel-escuela. Y por último a los mejores estudiantes se les permitirá realizar su trabajo final de disertación, enfocado en un mejoramiento de los procesos del hotel-escuela.

Para éste sistema de pasantías y prácticas pre-profesionales enmarcado en un hotel escuela, es necesario que:

- La escuela invierta en aulas prácticas de House Keeping, Restauración, Front Desk y de Cocina, para que los estudiantes de primero hasta tercer semestre tengan aulas teóricas y prácticas en las cuales no solo leerán y entenderán cómo se deben realizar los procesos en la hotelería, si no también sabrán cómo llevarlos a la práctica. La mayoría de universidades de la ciudad como la UTE, UDET, UIDE, cuentan con éstas aulas o talleres de práctica, pero en algunos casos solo son para determinadas áreas.
- Se debe realizar un convenio legal, en el cual se estipule la exclusividad de practicantes dentro del establecimiento para una determinada universidad, un número mínimo de estudiantes para la realización de las prácticas, un horario en

el cual las prácticas no interfieran con las clases universitarias; que sean de cuatro a seis horas máximo, también se debe permitir la entrada de profesores para la supervisión de las labores efectuadas por los estudiantes. Y por último, se deberán realizar talleres dentro del hotel como por ejemplo: catación de vinos, repostería, doblados de toallas, etc. En los cuales no solo participen estudiantes sino también huéspedes, generando un valor agregado a sus estancias. De ésta forma se respetará sobre todo las leyes y normativas ecuatorianas sobre prácticas pre-profesionales y el hotel se verá beneficiado.

- Otra opción es la que la universidad construya y constituya un hotel para su escuela o carrera de hotelería, esto siempre y cuando no interfiera con la normativa legal con la cual fue constituida la universidad. Y de ser el caso, el establecimiento hotelero deberá administrarse de forma tal, que no presentará utilidades al final de cada período, pero si reinversión en y para la escuela u hotel mediante un mejoramiento de materiales tecnológicos como: laptops para estudiantes de la escuela, actualización de la biblioteca, mejoramiento de los talleres prácticos, etc. También podría renovar el mobiliario e infraestructura tanto para el hotel como para la escuela, compra de nuevos utensilios de cocina, arreglo de inmuebles (de ser necesario) y contratación de nuevo personal o pasantes. El hotel-escuela deberá manejarse y venderse de forma independiente, pero trabajará exclusivamente con su escuela y universidad, impulsando así el nivel académico práctico de la universidad.
- Será importante que la escuela de hotelería, realice convenios o tenga contactos directos con otros hoteles importantes de la ciudad, en busca de extender el campo de las pasantías. Dentro de la investigación de campo se comprobó que la mayoría de los hoteles de lujo de la ciudad no tiene dificultades para pagar a un pasante, pero es problemático para ellos tener que pagar para enseñar al pasante a hacer el trabajo, por lo que cuando los alumnos realicen sus pasantías en los diferentes establecimientos hoteleros, los alumnos deberán poner en práctica todo lo aprendido, dando un aporte significativo, en sus actividades diarias, así las empresas hoteleras no creerán que están perdiendo dinero o tiempo en enseñar a algún estudiante como hacer las cosas, sino más bien que verán que con una inducción breve y muy clara, los estudiantes trabajarán como cualquier otro empleado del personal.

#### **4.1.2 Plan general del sistema de pasantías y prácticas profesionales.**

Esta propuesta busca entregar profesionales con conocimientos teóricos actualizados y con experiencia práctica completa. Los primeros tres semestres se deberán tomar las clases prácticas en las cuales empezarán su experiencia de “aprender haciendo”, en el tercer semestre realizarán sus primeras prácticas por un lapso de dos semanas en el hotel escuela, pasando por todas las áreas, alrededor de una por día; así tendrán una idea general y clara del funcionamiento de un hotel.

Desde el cuarto hasta el quinto semestre, obtendrán la oportunidad de hacer prácticas dentro del hotel-escuela por un periodo de mes y medio, en el horario de la tarde, y se los ubicará según las necesidades del hotel o la afinación de cada estudiante en determinada área; pero esto será solo y cuando sea posible. A partir del sexto semestre hasta el séptimo, se realizarán las pasantías, tanto dentro del hotel escuela en áreas de supervisión o asistente de jefes de área; también se las realizarán en otros hoteles importantes de la ciudad con los que se tengan convenios para pasantías; de ésta forma los estudiantes podrán optar por diferentes áreas en diferentes hoteles. Estas pasantías tendrán un período no mayor a seis meses y podrán ser realizadas dentro del semestre y/o durante las vacaciones. Ya en el octavo o noveno semestre, dependiendo de la universidad, se realizarán proyectos de fin de carrera (disertaciones o trabajos de grado), de forma vinculante con el hotel de la escuela, mediante propuestas de mejoramiento, reingeniería de procesos, entre otras. Esto será para un máximo de tres estudiantes, los cuales serán escogidos por sus aptitudes, promedio de notas o referencia de algún profesor.

Como parte del sistema, a los estudiantes que realicen prácticas o pasantías dentro del hotel de la escuela, se les entregará un uniforme diferenciado del normal usado por los colaboradores del hotel, con el fin de presentar a los huéspedes y clientes que es un funcionario que está aún estudiando. De ésta manera se busca evitar conflictos en relación a quejas mal dirigidas por parte de huéspedes con y hacia el hotel. Esta idea está basada y es utilizada por el hotel escuela SENAC (2015) misma que ha generado buena acogida por

parte de sus huéspedes, ya que les parece muy interesante ver a estudiantes trabajando como profesionales.

### **4.1.3 Propuesta de sistema de pasantías y prácticas pre-profesionales.**

Primer semestre:

- Clases teóricas de puestos técnicos. (Recepción, house keeping)
- Clases prácticas de los mismos puestos. (Cinco clases por materia en el semestre)

Segundo semestre:

- Clases teóricas de puestos técnicos. (Cocina, recepción, restaurante, bar)
- Clases prácticas de los mismos puestos. (Tres clases por materia mínimo en el semestre, exceptuando cocina que será el 60% práctica)

Tercer semestre:

- Clases teóricas de puestos técnicos. (Cocina, supervisión de housekeeping, room service y back office)
- Clases prácticas de los mismos puestos. (Tres clases por materia mínimo en el semestre, exceptuando cocina que será el 90% práctica)
- Realizarán prácticas durante dos semanas en el final del semestre dentro del hotel de la escuela. Donde trabajarán en todas las áreas con las que cuente el hotel como: housekeeping, recepción, back office, restaurante, cocina, eventos, botones, seguridad, mantenimiento, RRHH, contabilidad, bodega, marketing & ventas y gerencia. Lo harán conjuntamente con colaboradores regulares del hotel y bajo la supervisión de los profesores de la universidad. Esto será calificado mediante tablas por parte de los profesores y por informe del hotel.
- Al final de éstas prácticas se realizará una reunión conjunta entre Jefes de Área del hotel, Profesores encargados de las prácticas y los estudiantes practicantes, con el fin de tener una retroalimentación de las mismas.

Cuarto semestre:

- Realizarán prácticas pre-profesionales dentro del hotel de la escuela en áreas operativas en el horario de la tarde, 14h00 hasta 20h00 de lunes a viernes (la mitad de los estudiantes participarán durante el primer parcial o mes y medio, y

la otra mitad de estudiantes lo harán en el segundo parcial, y de ser necesario se podrá extender hasta las vacaciones), y estarán ubicados en áreas de necesidad del hotel o la afinidad de cada estudiante en determinada área; pero esto será sólo y cuando sea posible.

- Se calificará las prácticas mediante tablas de control por parte de los profesores e informe de práctica por parte del hotel.

Quinto semestre:

- Realizarán prácticas pre-profesionales dentro del hotel de la escuela en áreas operativas, en el horario de la mañana, 7h00 a 13h00 de lunes a viernes (la mitad de los estudiantes participarán durante el primer parcial o mes y medio, y la otra mitad de estudiantes lo harán en el segundo parcial, de ser necesario se podrá extender hasta las vacaciones) estarán ubicados según las necesidades del hotel o la afinidad de cada estudiante en determinada área; pero esto será sólo y cuando sea posible.
- Se calificará las prácticas mediante tablas de control por parte de los profesores e informe de práctica por parte del hotel.

Sexto semestre:

- Para un grupo no mayor a diez estudiantes, realizarán las pasantías (pagadas), dentro del hotel-escuela en áreas de supervisión o asistentes de jefes de área, bajo contrato de pasantías por seis meses, según la ley de pasantías en el sector empresarial. Y serán calificadas mediante cuadros de pasantías con los que ya cuenta las universidades.
- Se abrirá la bolsa de pasantías con la que cuenta la escuela, en las cuales los estudiantes podrán acceder a trabajar en hoteles importantes de la ciudad bajo contrato de pasante y en horarios pre-establecidos, por un período no mayor a seis meses. Y serán calificadas dichas pasantías mediante cuadros con los que cuentan ya las universidades.

Séptimo semestre:

- Para un grupo no mayor a cinco estudiantes, realizarán las pasantías (pagadas), dentro del hotel escuela en áreas de supervisión o asistentes de jefes de área, bajo contrato de pasantías por seis meses, según la ley de pasantías en el sector empresarial. Y serán calificadas mediante cuadros de pasantías con los que ya cuentan las universidades.
- Se abrirá la bolsa de pasantías con la que cuenta la escuela, en las cuales los estudiantes podrán acceder a trabajar en hoteles importantes de la ciudad bajo contrato de pasante y en horarios preestablecidos, por un periodo no mayor a seis meses. Y serán calificadas mediante cuadros de pasantías con los que ya cuentan las universidades.

Octavo/Noveno semestre:

- Se realizarán proyectos de fin de carrera (disertaciones o trabajos de grado), de forma vinculante con el hotel de la escuela, mediante propuestas de mejoramiento, reingeniería de procesos, entre otras. Esto será para un máximo de tres estudiantes, los cuales serán escogidos por sus aptitudes, promedio de notas o referencia de algún profesor, a los cuales se les pedirá enfocarse en un área específica del hotel escuela en la cual deberán hacer una reingeniería de procesos para un mejoramiento del hotel. O estos estudiantes pueden presentar su propia propuesta, para mejorar los servicios, infraestructura o procesos dentro del hotel.
- El o la estudiante con el mejor promedio al final de la carrera accederá a ser gerente del hotel de la escuela por un día, como reconocimiento a su esfuerzo de estudios y como práctica final de la carrera. Como parte de dicho reconocimiento se le entregará un certificado.

Durante todos los semestres de la carrera:

- Se efectuará diferentes actividades por parte de la escuela de hotelería u hospitalidad, dentro del hotel, como: taller de catación de vinos, taller de doblado de toallas, taller de repostería, taller de catación de chocolate, etc. En los cuales se entregarán certificados de participación para todos los asistentes. Y serán abiertos para los estudiantes de la universidad y los huéspedes del hotel que deseen hacerlo. De ésta forma se generará un valor agregado tanto a los estudiantes como a los huéspedes del hotel.
- A partir del quinto semestre, los estudiantes tendrán que dirigir algún curso de capacitación como los mencionados en el punto anterior. Con la supervisión de un profesor.

#### 4.1.4 Tablas de control de prácticas dentro del hotel-escuela

Las siguientes tablas de evaluación son para apoyo de los profesores en los diferentes puestos de trabajo en el hotel-escuela, con las cuales calificarán el desempeño de los estudiantes durante las prácticas pre-profesionales.

Para esto se debe tener en cuenta que las calificaciones van de 0 a 10, donde 0 es una calificación de pésimo, y 10 muy bien.

#### TABLAS DE EVALUACIÓN EN COCINA:

Tabla 9. Higiene personal / Correcto uso del uniforme.

<b>HIGIENE PERSONAL / CORRECTO USO DE UNIFORME</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Sin pulseras, cadenas, collares, aretes y brazaletes.				

Lavado de manos y antebrazos.				
Uñas bien cortadas, sin esmalte o brillos y bien limpias.				
Malla de cabello bien colocada.				
Correcto uso del uniforme y delantal.				
Zapatos anti-deslizantes.				
Uniforme limpio.				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 10. Cortes.

<b>CORTES</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Brunoise				
Van Dicke				
Pluma				
Bastón				
Brasalete				
Concasse				
Juliana				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 11. Salsas madres.

<b>SALSAS MADRE Y DERIVADAS</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
<b>SALSAS FRÍAS:</b>				
VINAGRE				
MAYONESA				
<b>SALSAS CALIENTES:</b>				
ALEMANA				
BECHAMEL				
ESPAÑOLA				
VELOUTTÉ				
HOLANDESA				
POMODORO				
INGLESA				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 12. Tipos de cocción.

<b>TIPOS DE COCCIÓN</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
<b>Concentración:</b>				
Asar				
Emparrillar				
Saltear				
Risolar				
Freír				
<u>Cocer en líquido hirviendo:</u>				
-Blanquear				
-Escaldar				

-Escalfar				
Cocer al vapor				
Cocer al horno				
<b>Expansión:</b>				
Partiendo de un líquido frío				
Gratinar				
Glasear				
Confitar				
Rehogar, sudar o caer a blanco				
Pochar				
<b>Mixto</b>				
Brasear				
Estofar				
Cocer al vacío				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 13. Trabajo en Cocina.

<b>TRABAJO EN COCINA</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Orden en la producción de alimentos				
Limpieza de área de trabajo (durante el trabajo)				
Tiempos de cocción				
Trabajo en equipo				

Limpieza del área de trabajo (acabado el trabajo)				
--	--	--	--	--

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 14. Emplatado.

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

<b>EMPLATADO</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Porción de alimentos				
Limpieza del plato				
Decoración				
Altura				
Textura				
Aroma				
Estética				
Colorido				

TABLA DE EVALUACIÓN EN RESTAURANTE Y BAR

Tabla 15. Uso de uniforme en restaurante

<b>USO DE UNIFORME / PRESENTACIÓN PERSONAL</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Uso completo del uniforme				
Cabellos bien arreglados				
Manos y uñas bien limpias				

Zapatos de vestir negros				
Afeitado correctamente				
Buen aseo personal				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 16. Servicio en mesa

<b>SERVICIO EN MESA</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Montaje de mesa				
<u>Servicio en mesa :</u>				
• A la francesa				
• A la inglesa				
• A la Rusa				
• Gueridón				
Servicio tipo buffet				
Limpieza de mesa				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 17. Bar & Cocktelería

<b>BAR/COCTELERIA BASICA</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
<b>Vino:</b>				
Descorche de vino				
Cantar vino				
Servir el vino en función a su temperatura				
Catar vino				
Como abrir botella de champagne				

Almacenamiento de vino				
<b>Preparación de cocteles:</b>				
Margarita:				
Gin and Tonic				
Black Russian				
Cuba libre				
Daiquirí				
Tequila Sunrise				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

### TABLA DE EVALUACIÓN DE EVENTOS

Tabla 18. Uso de uniforme para eventos.

<b>USO DE UNIFORME / PRESENTACIÓN PERSONAL</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Uso completo del uniforme				
Cabello bien arreglado				
Manos y uñas bien limpias				
Zapatos de vestir negros antideslizantes				
Afeitado correctamente				
Buen aseo personal				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 19. Montaje de Eventos.

<b>MONTAJE DE EVENTOS Y SERVICIO</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Montaje de mesas:				
• Tipo T				
• Tipo I				
• Tipo Herradura				
• Tipo U				
• Tipo Ovalada u imperial				
• Tipo E				
• Tipo Peine				
• Tipo Espiga				
Colocación de manteles				
Decoración de mesas				
Preparación de material				
Servicio de A&B				
Limpieza de salón y desmontaje del evento				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

TABLA DE EVALUACIÓN EN HOUSE KEEPING

Tabla 20. Uso de uniforme en house keeping

<b>USO DE UNIFORME Y ARREGLO PERSONAL</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Uniforme completo				
Cabello bien arreglado				
Uso de protector de cabello (cofia o malla)				
Buen aseo personal				
Zapatos de vestir antideslizantes				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 21. Tendidos de cama

<b>TIPOS DE TENDIDO DE CAMA</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Tendido tipo Francés				
Tendido tipo Ingles				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 22. Proceso de limpieza de habitación en check out

<b>PROCESO DE LIMPIEZA DE HABITACIONES CON CHECK OUT</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Tocar la puerta tres veces antes de entrar				
Abrir ventanas (ventilar habitación)				
<u>Limpieza de baño:</u>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirar ropa de baño usada (toallas) y reponerla</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavar ducha/tina</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavar inodoro</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpia mesón de baño</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpia lavamanos</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Espejo</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Reponer amenities</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirar la basura</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Barrer / pasar trapo</li> </ul>				
<u>Limpieza de cuarto:</u>				
Retirar lencería de cama				
Tender la cama				
Limpia veladores				
Limpia escritorio y TV				

Reponer Minibar				
Regar plantas				
Barrer y pasar trapo en los pisos (aspirar)				
Cerrar ventana y salir				
Tiempo (30 minutos)				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 23. Servicio de Cobertura

<b>SERVICIO DE COBERTURA “TURN DOWN”</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Abertura de cama HS				
Abertura de cama HM				
Abertura de cama HD				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 24. Almacenamiento de linos

<b>ALMACENAMIENTO DE LINOS</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Linós de cama simple				
Linós de cama Queen				
Linós de cama King				
Toalla de manos				
Toalla de cara				
Toalla de cuerpo				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 25. Proceso de limpieza en habitaciones ocupadas.

<b>PROCESO DE LIMPIEZA DE HABITACIONES CON HUSPEDES</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Tocar la puerta tres veces antes de entrar				
Abrir ventanas (ventilar habitación)				
<u>Limpieza de baño:</u>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirar ropa de baño usada (toallas) y reponerla</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavar ducha/tina</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavar inodoro</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesón de baño</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavamanos</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Espejo</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Reponer amenities</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirar la basura</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Barrer / pasar trapo</li> </ul>				
<u>Limpieza de cuarto:</u>				
Tender la cama				
Limpiar veladores				
Limpiar escritorio y TV				
Reponer Minibar				
Anotar los productos consumidos del Minibar				

Barrer y pasar trapo en los pisos (aspirar)				
Cerrar ventana y salir				
Tiempo (15 minutos)				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

### TABLA DE EVALUACIÓN FORNT DESK

Tabla 26. Uso de uniforme en recepción

<b>USO DE UNIFORME/PRESENTACIÓN PERSONAL</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Uso completo del uniforme				
Cabellos arreglado				
Uso de aretes, pulseras, relojes, y cadenas adecuado				
Zapatos de vestir negros				
Afeitado correctamente				
Buen aseo personal				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 27. Procesos de Front Desk

<b>PROCESOS DE FRONT DESK</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Atención de llamadas externas				
Atención de llamadas internas				
Check in				
Check out				

Manejo de tarifas				
Manejo folio de huéspedes				
Reservaciones				
Servicio de WAKE UP				
Conocimientos de servicios turísticos				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 28. Procesos en Botones

<b>PROCESOS DE BOTONES</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Dar la bienvenida a huéspedes				
Clasificar las maletas por habitación				
Llevar a huéspedes y maletas a la habitación				
Mostrar habitación				
Llevar maletas de huéspedes al lobby				
Acomodar las maletas en el				

vehículo del huésped al salir				
-------------------------------	--	--	--	--

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

## TABLAS DE EVALUACIÓN EN MARKETING

Tabla 29. Uso de uniforme en Marketing

<b>USO DE UNIFORME/PRESENTACIÓN PERSONAL</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Uso completo del uniforme				
Cabellos arreglados				
Uso de aretes, pulseras, relojes y cadenas adecuado				
Zapatos de vestir negros				
Afeitado correctamente				
Buen aseo personal				

(Elaborado por: Felipe Sánchez)

Tabla 30. Procesos de Marketing.

<b>PROCESOS DE MARKETING</b>	<b>10-8</b>	<b>7-5</b>	<b>4-3</b>	<b>2-0</b>
Análisis de nuevos mercados				
Análisis de mercados				
Formulación de estrategias de marketing				
Manejo de redes sociales				
Manejo de GDS				

## **5. CAPITULO V**

### **5.1 CONCLUSIONES**

#### **5.1.1 Conclusiones de los hoteles-escuela en el Ecuador**

- Dentro del país han existido propuestas y proyectos sobre hoteles-escuela, algunos han fallado, otros no pasaron de una tesis.
- Actualmente, se están generando dos grandes proyectos en las ciudades de Cuenca y Santa Elena, donde se entregará una educación práctica en búsqueda de mejorar el nivel hotelero de dichas ciudades.
- El hotel-escuela de Cuenca, que ya está en construcción, aún sigue en la fase de crear un sistema académico práctico que une al hotel con la Facultad de Hospitalidad de la Universidad de Cuenca.

#### **5.1.2 Conclusiones de la Legislación Ecuatoriana referente a las pasantías y prácticas**

- La LOES es una ley que reúne los principios fundamentales en los que se deben basar y cumplir las unidades académicas en todos los ámbitos ya sea de su personal, estudiantes, infraestructura, etc. mas no detalla con exactitud el tema de pasantías para estudiantes de educación superior.
- La Ley de Pasantías es una norma, en la cual deben basarse tanto las empresas privadas como los estudiantes para un beneficio mutuo y ser respetadas por ambas partes; de lo contrario existen sanciones fuertes que deben conocer
- La empresa privada hace un esfuerzo al aceptar estudiantes pasantes; ya que ellos no tienen experiencia y además representan un gasto tanto económico como de tiempo al tener que enseñarles un nuevo trabajo.
- En el Reglamento de Régimen Académico, el capítulo #3 especifica claramente los temas de pasantías y prácticas pre-profesionales y cómo deben ser llevadas a cabo tanto por los estudiantes como por las universidades.

- En la LOES, Ley de Pasantías y Reglamento de Régimen Académico se pudo encontrar información necesaria para la disertación en cuestión. Cada una de ellas hace mención sobre el tema de pasantías, aunque en la Ley de Pasantías su información es más específica y concreta para la aplicación tanto de los estudiantes como de las universidades y empresas.
- Son leyes que deben ser tomadas en cuenta puesto que es un tema de importancia tanto para los estudiantes como para las empresas privadas o públicas. Ya que si las empresas no cumplen con lo que dicta la ley pueden ser sancionadas.
- Los estudiantes deben cumplir un determinado número de horas para obtener el título de graduación, ya sea de práctica o de pasantía.
- El tema del pago de las pasantías hoy en día es una preocupación y problema tanto para los estudiantes como para las empresas. Puesto que los estudiantes desean recibir un salario por el trabajo que realizan; mientras que, para las empresas los estudiantes pueden representar un gasto alto, el cual no pueden darse el lujo de cubrir.
- En la actualidad, por la presente Ley de Pasantías las empresas no quieren contratar pasantes porque representan un gasto y si incumplen la misma pueden ser sancionados. Al darse ésta situación, algunos estudiantes desesperados por cumplir las horas obligatorias para la obtención del título convienen con las empresas no ser pagados a cambio de que les ayuden con las horas necesarias.

### **5.1.3 Conclusiones de los sistemas de pasantías internacionales**

- Los sistemas de educación Suiza se enfocan mucho en la proyección de estudiantes en conjunto con la práctica de su aprendizaje dentro de cadenas y hoteles con los que cuentan con convenio de prácticas o pasantías.
- Las escuelas como Senac y EUHT St. POL, que cuentan con hoteles escuela, lo aprovechan para que los estudiantes desde el inicio de sus carreras tengan una visión real de lo que es el trabajo en la hotelería.
- Estos mismos centros educativos también son los únicos que cuentan con residencia universitaria dentro de sus instalaciones, para estudiantes o profesores, generando una experiencia de estudios hoteleros diferente.

- Aunque cuenten con un hotel-escuela, todas las escuelas de hotelería investigadas también cuentan con convenio de pasantías en diferentes hoteles para sus estudiantes.
- Dependiendo el nivel de grado que se desea obtener también es el nivel de pasantías que los estudiantes deben realizar.
- Todas las escuelas de hotelería investigadas son un referente hotelero a nivel de sus países e internacionalmente.
- No todas las pasantías son pagadas, pero sobre todo en Europa si lo son.
- Todos los sistemas de pasantías, muestran un grado alto de supervisión por parte de los profesores o algún representante de la escuela dentro de los hoteles durante los períodos de pasantías.

#### **5.1.4 Conclusiones de las entrevistas realizadas a Hoteles de lujo en Quito**

- Todos los hoteles entrevistados han tenido pasantes en algún momento y el 83% cuenta con pasantes al momento. Lo cual dice que existe una gran apertura de su parte para que estudiantes de hotelería puedan realizar sus prácticas en estos establecimientos.
- La PUCE-Q lidera las pasantías/prácticas en éstos hoteles, seguido de la UDET, UDLA y UTE todas con el mismo porcentaje del 14%. La relación entre universidades y hoteles ha sido muy buena. También se ve la presencia del Colegio Mitad del Mundo.
- Las áreas en las cuales hay apertura para hacer pasantías o prácticas son: ama de llaves, cocina, restaurantes, eventos, recepción y administración en último lugar.
- El 67% de los hoteles de lujo prefieren que los pasantes roten y tengan una idea más general del trabajo en hotelería. El 100% de ellos creen que un pasante/practicante puede ser contratado, en varios casos comentaron que esto último ya ha sucedido.
- El 60% de los entrevistados conoce la ley de pasantías y el 40% la LOES. Por lo que denota que estos hoteles tienen un conocimiento de cómo se manejan las pasantías y prácticas pre-profesionales de forma legal en el país.

- El 83% de los hoteles de lujo creen que las prácticas deberían ser pagadas, pero que la remuneración sea más baja.

### **5.1.5 Conclusiones de entrevistas a Hoteles de primera categoría en Quito**

- El 100% de los hoteles entrevistados han contado con pasantes/practicantes en algún momento dentro de sus instalaciones, pero solo el 29% cuenta con pasantes al momento.
- La UTE es la que mayor porcentaje de estudiantes han realizado sus prácticas/pasantías en éstos hoteles; seguida de la UDLA, San Francisco y la PUCE.
- Las áreas en las cuales hay apertura para hacer pasantías o prácticas son: cocina, restaurante, ama de llaves y recepción.
- El 92% cree que rotar es lo mejor para un pasante/practicante para que adquiera más experiencia en el plano laboral hotelero y que éste puede llegar a ser contratado si demuestra habilidades en el trabajo.
- El 56% de los hoteles de primera conocen la ley de pasantías y el otro 25% la LOES. Pero el 19% desconoce las leyes que rigen sobre pasantías y prácticas pre-profesionales; por lo que se nota un desconocimiento general de cómo manejar éste tema a favor de los estudiantes y de los hoteles. Este motivo ha conducido a una baja en la contratación de pasantes o practicantes dentro de la industria hotelera.

### **5.1.6 Conclusiones de encuestas a estudiantes de la PUCE-Q**

- Los hoteles de lujo son los preferidos por los estudiantes para hacer sus prácticas ya que ellos pueden adquirir varios conocimientos por los estándares que manejan.
- También quisieran trabajar en hoteles que estén ubicados en el centro o norte de la ciudad de Quito para mejor desplazamiento de ellos mismos.
- Los estudiantes preferirían en su mayoría hacer sus prácticas en áreas administrativas, eventos, recepción y ama de llaves. Hay que tener en cuenta que por la falta de experiencia de los estudiantes la práctica en áreas

administrativas es muy complicada de alcanzar y también para el hotel le puede representar pérdida de tiempo e incluso temor a pérdidas económicas por equivocaciones.

- De tres meses en adelante los estudiantes creen que es idóneo realizar una práctica para poder adquirir experiencia y destrezas en un puesto.
- Según la experiencia de los encuestados se debe mejorar especialmente las prácticas en áreas administrativas. Pero es un área difícil de conseguir una práctica por los motivos ya citados.
- Los estudiantes preferirían rotar en las diferentes áreas de un hotel; al contrario de trabajar solamente en una. Ya que de ésta manera adquieren conocimiento de diferentes funciones y puestos que conlleva un establecimiento hotelero.
- El 86% de los encuestados saben lo que es y quieren trabajar en un hotel- escuela, ya que están conscientes que es un lugar que ayudará a su formación tanto académica como laboral.
- Las tres principales motivaciones para realizar las prácticas son: adquirir experiencia laboral, adquirir nuevas habilidades para emprender un negocio propio y aprender nuevas cosas. Entendiéndose que los estudiantes al terminar la universidad les gustaría emprender sus propios negocios o con la suficiente experiencia laboral poder obtener un trabajo en rangos medios de un hotel.

### **5.1.7 Conclusiones de encuestas a estudiantes de la UTE**

- Los estudiantes prefieren realizar sus pasantías en hoteles de lujo y de primera, en el sector centro y norte de la ciudad de Quito.
- Las áreas donde más les gustaría realizar prácticas son las administrativas y de marketing, en periodos mayores a 4 meses, pero puede ser más difícil que exista apertura en estas áreas por parte de los establecimientos hoteleros ya que son puestos de confianza y los errores pueden causar cuantiosas pérdidas.
- Los estudiantes están abiertos a la posibilidad de rotar en diferentes áreas de un hotel lo que les generara mayores conocimientos del funcionamiento del mismo.
- Más del 90% de los encuestados conoce o tiene una idea de lo que es un hotel- escuela y les gustaría trabajar en uno.

- Las razones por la cuales los estudiantes se motivan a realizar las pasantías son la imagen profesional que pueden ganar y la experiencia laboral que obtendrán después de la misma. Pero también lo son el aprendizaje de nuevas cosas que les ayuden a generar un negocio propio.

### **5.1.8 Conclusiones de encuestas a estudiantes de la UMET**

- Los estudiantes están interesados en realizar sus prácticas en hoteles de lujo o de primera, en un período mayor a cuatro meses.
- No están interesados en tener prácticas en hostales o establecimientos de alojamiento con una categoría inferior a la de primera.
- Los estudiantes preferirían hacer sus prácticas en cuatro áreas particulares: administración, recepción, ama de llaves y eventos. Por otro lado, están muy poco concernidos en áreas de A&B
- Según la experiencia de los estudiantes, se debe mejorar las prácticas en el área administrativa, pero también en marketing y eventos, los cuales son puestos de un rango intermedio. Aun así les gustaría rotar durante sus prácticas por diferentes departamentos.
- Más del 80% de los encuestados conoce y le gustaría trabajar en un hotel-escuela.
- La motivación más grande para la realización de las pasantías es el dinero que podrían recibir, pero también es la creación de una imagen profesional y la adquisición de nuevas habilidades.
- La motivación que menos importancia tiene en los estudiantes, es la de ganar experiencia, lo que hace pensar, que no están buscando poner en práctica lo que han aprendido en las aulas teóricas.

### **5.1.9 Conclusiones de encuestas a estudiantes de la UDET**

- Los estudiantes están interesados en realizar sus prácticas en hoteles de lujo o de primera, en un periodo no mayor a dos meses.
- No están interesados en tener prácticas en hostales o establecimientos de alojamiento con una categoría inferior a la de primera.
- Los estudiantes preferirían hacer sus prácticas en las áreas de administración, marketing y eventos.

- Según la experiencia de los estudiantes, se debe mejorar las prácticas en el área administrativa, marketing y eventos, los cuales son los mismos departamentos en donde los estudiantes preferirían realizar sus prácticas.
- El 76% de los encuestados conoce y le gustaría trabajar en un hotel-escuela.
- La motivación más grande para la realización de las pasantías es la de ganar experiencia y adquirir nuevas habilidades para iniciar un negocio propio.

#### **5.1.10 Conclusiones de encuestas a estudiantes de la UIDE**

- Los estudiantes están interesados en realizar sus prácticas en hoteles de lujo o de primera, en un período mayor a cuatro meses.
- No están interesados en tener prácticas en establecimientos de alojamiento con una categoría inferior a la de primera.
- Los estudiantes preferirían hacer sus prácticas en cuatro áreas particulares: administración, recepción, ama de llaves y restaurantes.
- Según la experiencia de los estudiantes, se debe mejorar las prácticas en el área administrativa, y recepción. Aunque otros porcentajes a tener en cuenta son los de ama de llaves, marketing y eventos.
- Más del 85% de los encuestados conoce y le gustaría trabajar en un hotel-escuela.
- Las motivaciones que más importancia tienen en los estudiantes son: el prestigio del hotel, imagen profesional y ganar experiencia laboral.

#### **5.1.11 Conclusiones del sistema de pasantías y prácticas pre profesionales**

- Se debe tener muy en cuenta algún cambio sobre las leyes de pasantías y prácticas pre-profesionales en el Ecuador.
- La infraestructura de la escuela es esencial para el sistema
- El convenio debe ser siempre con un hotel de primera o de lujo únicamente, debido a que éstos contienen la mayoría ó todas las áreas, que son necesarias para que las prácticas estudiantiles sean completas.
- Para las pasantías en los semestres superiores, es importante que se creen convenios con otros establecimientos hoteleros, bajo la consigna de que los pasantes son recurso humano preparado.

- El sistema empieza con las clases prácticas dentro de la escuela de hotelería u hospitalidad.
- Los estudiantes deben tener clara la modalidad educativa a la cual van a acceder, debido a que es posible que existan tareas dentro de las prácticas a las cuales no estén muy acostumbrados.
- El control de las prácticas por parte de los profesores o un supervisor de pasantías por parte de la escuela es necesario, debido al reglamento de régimen académico.
- Durante todos los semestres se realizarán diferentes tipos de prácticas.
- El merecimiento de ser Gerente del hotel por un día, debe ser sólo y únicamente por éste periodo, así se evitará algún cambio importante en el establecimiento o un posible conflicto gerencial.
- En total los estudiantes tendrán como máximo un año y tres meses de prácticas pre-profesionales y pasantías, y como mínimo serán once meses.

## **5.2 RECOMENDACIONES**

- Se recomienda realizar un proyecto de pre-factibilidad para la creación de un hotel-escuela, así se conocerá el costo real para su construcción en la ciudad de Quito.
- Se recomienda que las universidades realicen capacitaciones a los establecimientos de alojamiento sobre los temas de pasantías y prácticas pre-profesionales, ya que de ésta manera la industria hotelera podría mostrarse más interesada y con apertura a que los estudiantes puedan realizar prácticas en sus establecimientos.
- Se recomienda que las escuelas de hotelería u hospitalidad, ofrezcan las clases técnicas de servicio en los primeros semestres, para su debida capacitación y estudio práctico de las mismas.
- Se recomienda que las universidades de Cuenca y Santa Elena, realicen una investigación de campo, sobre las necesidades y lo que está sucediendo sobre las pasantías hoteleras en sus ciudades.
- Se recomienda tener en cuenta las nuevas tendencias y procesos hoteleros para la enseñanza continua en los estudiantes.
- Se recomienda tener relaciones de convenio de intercambio estudiantil con hoteles-escuela en el extranjero, sobre todo con Europa.

## **ANEXOS**

El formato de la entrevista que fue realizada al personal administrativo de los diferentes establecimientos hoteleros fue el siguiente:

**Ilustración 1. Formato de entrevistas realizadas a establecimientos hoteleros**

**ENTREVISTA A ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS PARA ESTABLECER UN PROGRAMA DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES EN LA CARRERA DE GESTIÓN HOTELERA DE LA PUCE**

**Nombre del establecimiento:**.....

**Categoría:**.....

....

**Nombre persona entrevistada:**.....

**Cargo:**.....

....

**1) ¿Se han realizado prácticas/pasantías en el establecimiento?**  
Si.....  
No.....  
¿Por qué no?

.....

.....

.....

**2) ¿Al momento tiene estudiantes pasantes/practicantes en el establecimiento?**  
Si.....  
No.....

**3) Si la respuesta a la pregunta 1 ha sido sí. ¿A qué universidad pertenecen o pertenecían los pasantes/practicantes?**

.....

.....

.....

.....

.....

**4) Si su respuesta fue si en la pregunta 1; califique con una x la experiencia con sus pasantes/practicantes.**

**Muy buena.....**

**Buena.....**

**Regular.....**

**Mala.....**

**Pésima.....**

**¿Por qué mala o pésima?**

.....  
.....  
.....

**5) ¿En qué áreas del establecimiento cree usted que podrían realizarse las prácticas?**

**Administrativa.....**

**Ama de llaves.....**

**Recepción.....**

**Cocina.....**

**Restaurante.....**

**Bar / Cocktelería.....**

**Marketing y ventas.....**

**Eventos.....**

**Botones.....**

**Auditoria Nocturna.....**

**Otras.....**

**6) Daría oportunidad a los estudiantes que realicen sus prácticas en un área en particular o que pudieran rotar**

**Un área en particular.....**

**Rotar.....**

**7) Cree usted que un practicante podría aspirar a ser contratado en su establecimiento**

**Si.....**

**No.....**

**¿Por qué no?**

.....  
 .....  
 .....

8) **¿Conoce usted la legislación vigente con respecto al tema de pasantías y prácticas pre-profesionales en el Ecuador? Marque con una x las opciones que sean de su conocimiento**

Ley de Educación Superior/ Reglamentos.....  
 Ley de pasantías.....  
 Ley de pasantías para el sector público.....  
 Desconozco.....

9) **Marque con una x cómo considera usted a las pasantías/prácticas**

Prácticas pre-profesionales (no pagadas).....  
 Pasantías pagadas.....

**Fuente: (Luisa Silva & Felipe Sánchez, 2015)**

**Elaborado por: (Luisa Silva & Felipe Sánchez, 2015)**

**Ilustración 2. Formato de encuestas realizadas a estudiantes de GH.**

**ENCUESTA SOBRE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES PARA LOS ESTUDIANTES DE GESTIÓN HOTELERA DE LA PUCE**

Edad:.....  
 Género: M  F   
 Nivel:.....

1) **En qué tipo de establecimiento hotelero te gustaría realizar tus prácticas. Marca con x una respuesta.**

Hoteles.....  
 Hosterías.....  
 Hostales.....

2) **En qué categoría de establecimiento hotelero te gustaría realizar tus prácticas. Marca con x una respuesta.**

**De lujo.....**

**Primera.....**

**Segunda.....**

**Tercera.....**

- 3) **¿En qué zona de Quito te gustaría realizar tus prácticas? Marca con x una respuesta.**

**Norte.....**

**Sur.....**

**Centro.....**

**Valles.....**

**Periferias.....**

- 4) **¿En qué áreas te interesaría hacer las prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.**

**Administrativa.....**

**Ama de llaves.....**

**Recepción.....**

**Restaurante.....**

**Bar.....**

**Cocina.....**

**Marketing y ventas.....**

**Eventos.....**

**Botones.....**

**Otras.....**

- 5) **¿Cuánto tiempo te gustaría realizar tus prácticas en un área determinada? Marca con x una respuesta.**

**1 mes.....**

**2 meses.....**

**3 meses.....**

**4 meses y más.....**

- 6) **En base a tu experiencia en qué áreas se debería reforzar las prácticas. Marque con x máximo 3 respuestas.**

Administrativa.....  
Ama de llaves.....  
Recepción.....  
Alimentos y bebidas.....  
Marketing y ventas.....  
Eventos.....  
Botones.....  
Otras.....  
.....

**7) Deseas enfocarte en un área en particular o desearías rotar.**

Una en particular.....  
Rotar.....

**8) ¿Sabes lo que es un Hotel-Escuela?**

Si.....  
No.....

**9) ¿Te gustaría trabajar en un Hotel-Escuela?**

Si.....  
No.....

**10) ¿Qué es lo que más te motiva para hacer tus prácticas? Marca con x máximo 3 respuestas.**

**Ganar experiencia laboral.....**  
**El dinero.....**  
**Crear una imagen profesional.....**  
**El prestigio del Hotel en el que realice las prácticas.....**  
**El aprender nuevas cosas.....**  
**Graduarme.....**  
**Adquirir nuevas habilidades para emprender un negocio propio.....**  
**Otros.....**

**Fuente:** (Luisa Silva & Felipe Sánchez, 2015)

**Elaborado por:** (Luisa Silva & Felipe Sánchez, 2015)

## **BIBLIOGRAFÍA**

### **Libros**

Beech, J. (2006). Modernización y Calidad en la Administración del Turismo. Madrid, Síntesis S.A.

Dominé, A. & Beer, G. (1998). Culinaria France. New Jersey. H.F. ULLMANN.

Delmar, S. (2008). Mantenimiento de Hoteles, la seguridad y comodidad del huésped. México D.F, Trillas

Gurría, M. (1991). Introducción al Turismo. México D.F, Trillas.

Hernández, S. & Rodríguez (2006). Introducción a la Administración. México D.F., McGRAW – HILL.

Kurt, L. (1988). La Teoría del Campo en la Ciencia Social. Barcelona, Paidós Ibérica.

Lattin, G. (1975). Administración Moderna de Hoteles y Moteles. Mexico D.F. Trillas

Lewis, A. (1971). Teoría del Desarrollo Económico. México D.F. Editorial Fondo de Cultura Económica. Tercera edición.

Saracho, J. M. (2011). Talento organizacional, RIL editores.

Suarez, M. (2011). "Interaprendizaje de Estadística Básica." Ibarra. Graficas Planeta.

Villar, J. (2009) "Estados de Comunicación, Una Aproximación a la Posible Comunicología." Madrid. Cultiva Comunicación SL.

### **Periódicos**

El Tiempo. (2013). En el antiguo SRI se adecuará un hotel. El Tiempo, p, 3.

Carvalho, H. (2015). En marcha construcción del hotel escuela de la Universidad de Cuenca. El Mercurio, p, 4.

## Web

A. Salgado L. Director Regional. (2015). Venha conhecer o SENAC São Paulo. São Paulo. SENAC. Acceso: 20 de septiembre de 2015. Disponible en: <http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a714.htm&testeira=457>.

CAPACITUR (2014). Buenas practicas de manejo ambiental para hoteles y restaurantes. Acceso: 24 de noviembre de 2014. Disponible en: <http://www.educaedu.com.ec/buenas-practicas-de-manejo-ambiental-para-hoteles-y-restaurantes-cursos-25123.html>.

Escuela universitaria de hotelería y turismo EUHT St.Pol del Mar Barcelona (2014) disponible en [http://www.santpol.edu.es/es/el\\_hotel\\_escuela](http://www.santpol.edu.es/es/el_hotel_escuela). Acceso: 03 de Febrero, 2016.

Glion Institute. (2014). Academic Catalog. Disponible en: [http://www.glion.edu/sites/glion/files/documents/academic\\_catalog\\_2015\\_final.pdf](http://www.glion.edu/sites/glion/files/documents/academic_catalog_2015_final.pdf). Acceso: Febrero 15, 2015

Hostería Selva Virgen (2014). "Un encuentro con la naturaleza." Universidad Tecnológica Equinoccial. 2015, disponible en <http://www.ute.edu.ec/DefaultSV.aspx?idSeccion=476&idCategoria=522&idPortal=7>. Acceso: 20 de Octubre, 2015.

Hou J. (2015) Mensaje Directora de Glion Institute of Higher Education. Glion. GIHE. Acceso: 15 de febrero de 2016. Disponible en: <http://www.glion.edu/who-we-are>.

Les Roches, International School of hotel Management. (2015). LES ROCHES STATEMENT OF GENERAL PURPOSE. Disponible en: <http://www.lesroches.edu/about/les-roches-switzerland/the-school>. Acceso: 07 de Febrero, 2016

MINTUR (2014). "Aportes realizados para el cumplimiento del Plan Nacional del Buen Vivir." Ministerio de Turismo del Ecuador. disponible en <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/03/M-PNBV-Febrero-2014.pdf>. Acceso: 14 de Agosto, 2015.

MINTUR (2015). "Programa Nacional de Capacitación Turística." Ministerio de Turismo del Ecuador. disponible en <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/programa-nacional-de-capacitacion-turistica>. Acceso: 18 de Junio, 2015.

Ramírez de Mingo I. & Serrano C. (1986). La práctica de campo, medio de aprendizaje profesional. Disponible en <http://revistas.ucm.es/index.php/CUTS/article/viewFile/CUTS8989110131A/8638>. Acceso: 01 de Abril de 2016, Madrid.

School of Hotel Management IHTTI, (2016) Why study at an international Swiss hotel management school? Disponible en: <http://www.ihtti.com/en/simple/about/why-study-at-an-international-swiss-hotel-management-school-2037>. Acceso: 05 de Febrero, 2016

SENAC, São Paulo. (2015). Tecnologia em hotelaria. Disponible en: <http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=DYNAMIC,oracle.br.dataservers.CourseDataServer,selectCourse&course=197&template=409.dwt&unit=NONE&testeira=998&type=G&sub>. Acceso: 10 de Febrero, 2016

SENPLADES (2012). "Transformación de la Matriz Productiva: Revolución productiva a través del conocimiento y el talento humano." Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. disponible en <https://www.google.com.ec/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=secretaria%20nacional%20de%20planificacion%20y%20desarrollo>. Acceso: 03 de Septiembre, 2015.

Tatar, S. (2015). CEO Message. Bluche. Les Roches Worldwide. Acceso: 20 de febrero de 2016. Disponible en: <http://www.lesroches.edu/about/les-roches-switzerland/the-school>.

UDET (2015). Administración Hotelera. Acceso: 19 de Abril, 2016. Disponible en: <http://www.udet.edu.ec/index.php/gestion-adm/escuela-de-hoteleria/ing-en-administracion-hotelera>.

UTE. (2015). Administración Hotelera. Acceso: 09 de Junio, 2015. Disponible en: <http://www.ute.edu.ec/Default.aspx?idPortal=1&idCategoria=140&idSeccion=854&idIdioma=1&idCarrera=25>.

UIDE. (2015). Administración de empresas hoteleras. Acceso: 18 de Abril, 2016. Disponible en: <http://uide.edu.ec/historiafilosofia/>.

VAB. (2014). Provincia de Santa Elena contará con su primer hotel-escuela. Acceso: Mayo 25 de 2015, de Ministerio de Turismo. Disponible en: <http://www.turismo.gob.ec/santa-elena-contara-con-su-primer-hotel-escuela/>

### **Normativas jurídicas**

Albán, J. (2013). Ordenanza Municipal. Resolución A 0013. Quito, (Art. 1-4, Pag. 3-4) Ilustre Municipio D.M.: 14.

Consejo de Educación Superior, del Ecuador. Reglamento de Régimen Académico. Registro Oficial, RPC-SE-13-No.051-2013.

Ley N. 298. Ley Organica de Educación Superior, Quito, Ecuador, 12 de Octubre de 2010. Registro Oficial No. 298.

Ley s/n. Ley de Pasantías en el Sector Empresarial, Quito, Ecuador, 19 de Abril de 1995. Registro Oficial, 689, 5-V-1995.

### **Tesis**

Ulloa, C. (2001). Hotel-Escuela en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados Arquitecta. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Alvarado, M., M. Barrionuevo, et al. (1998). Características y definición de un hotel-escuela. Economía. Guayaquil, ESPOL.

### **Revistas**

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (2009). Innovar para incluir: jóvenes y desarrollo humano ; informe sobre desarrollo humano para Mercosur 2009 - 2010, Libros del Zorzal.

Revista Eventos (2015, 02 de Febrero). Grande Hotel Campos do Jordão comemora 70 anos. EVENTOS.