

308923



**UNIVERSIDAD PANAMERICANA**

ESCUELA DE PEDAGOGIA

INCORPORADA A LA

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

**ANALISIS DEL DISEÑO CURRICULAR:  
FUNDAMENTACION DEL PLAN DE ESTUDIOS DE UN  
BACHILLERATO TECNOLOGICO EN HOTELERIA  
AREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**

**TESIS PROFESIONAL  
QUE PRESENTAN:  
MARIA TERESA FLORES AGUILAR  
BEATRIZ EUGENIA ORDOÑEZ CERVANTES  
PARA OPTAR POR EL TITULO DE  
LICENCIADO EN PEDAGOGIA**

DIRECTOR DE TESIS: DRA. ELVIA MARVEYA VILLALOBOS TORRES

MEXICO, D. F.

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

1993



Universidad Nacional  
Autónoma de México



## **UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso**

### **DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

INTRODUCCION .....	1
--------------------	---

## CAPITULO I EL HOMBRE, EDUCACION Y TRABAJO

I.1	El hombre .....	7
	I.1.1 Concepto de hombre .....	7
	I.1.2 La persona humana .....	11
	I.1.3 El hombre y la libertad .....	13
I.2	La educación .....	14
	I.2.1 Concepto de educación .....	14
	I.2.2 Cualidades de la educación .....	15
	I.2.2.1 Integridad educativa .....	16
	I.2.2.2 Coherencia educativa .....	20
	I.2.2.3 Eficacia educativa .....	22
I.3	Agentes educativos .....	24
I.4	El trabajo y la educación .....	26
	I.4.1 Definición de trabajo .....	27
	I.4.2 Relación entre trabajo y educación .....	27

## CAPITULO II BACHILLERATO: INSTITUCION DE ENSEÑANZA: MEDIA SUPERIOR

II.1	La Enseñanza Media Superior en el conjunto del Sistema Educativo Nacional .....	30
II.2	Diversificación de la Enseñanza Media Superior .....	37
II.3	El Bachillerato y Tronco Común .....	41
II.4	Fines y objetivos del Bachillerato .....	43
II.5	Perspectivas sobre el desarrollo futuro de la educación .....	46

## **CAPITULO III LA HOTELERIA Y LA PLANIFICACION ESTRATEGICA DE RECURSOS HUMANOS**

III.1 El turismo .....	52
III.1.1 Definición de turismo .....	52
III.2 Concepto de instituciones de servicio .....	54
III.2.1 Clasificación de las Instituciones de servicio .....	55
III.3 El hotel como institución de servicio .....	56
III.3.1 Clasificación de los hoteles .....	58
III.4 La organización de los hoteles .....	61
III.4.1 Elementos de la organización .....	61
III.4.2 La organización en las Instituciones de Servicio .....	63
III.4.3 Puestos de trabajo en los hoteles .....	69
III.5 Planeación Estratégica de recursos humanos y la hotelería .....	71
III.5.1 Consideraciones preliminares .....	71
III.5.2 Definición de Planeación Estratégica de recursos humanos .....	74
III.5.3 Necesidad de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Áreas Alimentos y Hospedaje .....	76

## **CAPITULO IV ANALISIS DEL DISEÑO CURRICULAR**

IV.1 Definición de currículo .....	87
IV.2 Características del trabajo curricular .....	89
IV.2.1 Carácter interdisciplinario .....	89
IV.2.2 Trabajo en equipo .....	91
IV.2.3 Carácter Sistemico .....	94
IV.2.4 Carácter sobredeterminado .....	92
IV.3 Teorías curriculares .....	93
IV.3.1 Teoría curricular de Ralph W. Taylor .....	93
IV.3.2 Teoría curricular de Hilda Taba .....	98
IV.3.3 Teoría curricular de Angel Díaz Barriga .....	106
IV.3.4 Teoría curricular de José A. Amador .....	110
IV.3.5 Modelo curricular de Ma. Teresa Flores y Beatriz Ordoñez .....	115

**CAPITULO V DISEÑO DEL PLAN DE ESTUDIOS DE UN BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN  
HOTELERÍA: ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**

V.1 Diagnóstico de necesidades .....	123
V.2 Marco de referencia .....	128
V.2.1 Marco Pedagógico .....	128
V.2.2 Marco Teórico Disciplinar .....	130
V.2.2.1 Especificidad y límites del objeto de estudio Bachillerato Tecnológico en hotelería Áreas Alimentos y Hospedaje .....	130
V.2.2.2 Integración de las áreas de conocimiento que conforman el plan de estudios del BTHAAH .....	132
V.2.2.3 Perfil del egresado .....	135
V.2.2.4 Campo de trabajo .....	137
V.2.2.5 Modalidades de egreso, titulación y Servicio Social .....	141
V.2.3 Marco Legal .....	142
V.3 Objetivos curriculares del BTHAAH .....	145
V.4 Mapa curricular .....	146
V.5 Programas .....	154
V.6 Evaluación .....	198
SUGERENCIAS .....	199
CONCLUSIONES .....	200
BIBLIOGRAFIA .....	202
SIGLAS .....	211

## INTRODUCCION

Uno de los problemas de mayor trascendencia para el presente y el futuro de nuestro país es el relativo a lograr una estrecha vinculación de la Enseñanza Media Superior y el aparato productivo.

Hablar de Enseñanza Media Superior es plantear la posibilidad de integrar a hombres y mujeres como seres dinámicos y creativos, que a través de su formación profesional y humana contribuyan a elevar la calidad de vida en nuestra sociedad.

Para alcanzar estos ideales es necesario comprender la íntima relación que existe entre la sociedad cambiante de nuestros días y la Enseñanza Media superior con la consiguiente necesidad de mantener a tono los currículos con los requerimientos de la sociedad.

Las palabras Educación y Aparato productivo presentan el denominador común de referirse a los dos ejes centrales del estudio de la Pedagogía: el hombre y la sociedad.

La educación como proceso permanente de perfeccionamiento del hombre, como individuo y tomando en cuenta todas sus potencialidades. Dentro del Aparato Productivo -en las empresas de cualquier ramo- también podemos observar un proceso de perfeccionamiento que contribuye a lograr la obtención de beneficios humanos y materiales.

La presente investigación tiene por objeto el estudio de la relación entre la Enseñanza Media Superior (en concreto del Bachillerato Tecnológico Bivalente) y la vinculación del currículo de este bachillerato con la industria turística.

El cuestionamiento que como problema general se plantea responder a lo largo de esta tesis será el siguiente:

¿Cómo se ha dado la vinculación de la Enseñanza Media Superior con la industria turística y cuáles han sido sus aportaciones y limitaciones?

Como posible respuesta a esta incógnita se establece la siguiente proposición, que a lo largo de la investigación nos podrá servir de guía para el análisis de este tema, ella es:

Dadas las limitaciones en algunos currículos de la Enseñanza Media Superior y su desvinculación con la industria turística se facilita la preparación de individuos que verán frustradas sus aspiraciones al no contar con la preparación necesaria y adecuada.

Asimismo las fases de que consta esta investigación se sintetizan en los siguientes objetivos que guiarán la metodología del análisis:

- a) Ubicar la Enseñanza Media Superior en el conjunto del Sistema Educativo Nacional y analizar la diversificación que ha sufrido en los últimos años este nivel de estudios
- b) Identificar al hotel como institución de servicios y plantear la necesidad de que haya una adecuada vinculación entre la Enseñanza Media Superior y la hotelería
- c) Analizar las características del trabajo curricular, valorar algunas teorías curriculares y con base en ellas proponer nuestro propio modelo curricular

Dentro de las limitaciones de nuestro campo de estudio proponemos la creación de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Áreas Alimentos y Hospedaje, que

consideramos que puede ser una de las soluciones para contribuir a mejorar la vinculación entre la Enseñanza Media Superior y el Turismo.

La tesis consta de cinco partes:

Como fundamento de nuestro trabajo y basadas en la filosofía aristotélico-tomista, como primer término definiremos qué es el hombre; porque de la concepción que se tenga de hombre se desprenderá el tipo de educación que se le imparta.

No es suficiente con brindar educación, es indispensable que ésta tenga calidad y para que la educación sea merecedora de este adjetivo calificativo debe reunir tres características, ser: integral, eficaz y coherente.

Por otra parte es de todos conocido que el hombre no es un ser aislado en su educación, influyen diversos agentes como son: la familia, el Estado, la escuela, la sociedad.

Gran parte de la educación que recibe el hombre es a través de la llamada educación institucional la cual se realiza mediante la relación personal, técnicamente regulada, del educador y el educando.

En nuestro país contamos con un Sistema Educativo Nacional que se inicia en el nivel preescolar y concluye con el nivel de postgrados

A continuación se ubicara la Enseñanza Media Superior en el Conjunto del Sistema Educativo Nacional, se hablará de su diversificación, posteriormente trataremos en particular del Bachillerato y precisaremos sus fines y objetivos.



Como estamos planteando el diseño de un plan de estudios de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje es indispensable dedicar un espacio a todo lo referente a los hoteles; estableceremos que el hotel es una institución de servicio, asimismo explicaremos la organización y puestos de trabajo que hay en los hoteles. También abordaremos el aspecto de la vinculación que debería existir - y que de hecho no se da - entre las instituciones educativas y la industria turística en concreto con la hotelería. Se mostrará que donde se requiere personal capacitado es a nivel técnico en el ramo hotelero en las áreas de alimentos y hospedaje.

Posteriormente se analizará el diseño curricular por ser la base donde se sustenta el plan de estudios del Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje; en todo plan de estudios subyace una teoría curricular, por ese motivo trataremos de las características del trabajo curricular, a continuación examinaremos cuatro teorías curriculares de dos autores extranjeros: Hilda Taba y Ralph W. Tyler y de dos autores mexicanos: Angel Díaz Barriga y José A. Arnaz, y con base en estas cuatro teorías propondremos nuestro propio modelo curricular.

Por último presentaremos el diseño del Plan de estudios de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje. Este plan de estudios se elaboró tomando como base nuestro propio modelo curricular que señala como primer aspecto el diagnóstico de necesidades realizado a través de la información prestada por la Secretaría de Turismo y entrevistas en la rama hotelera detectando la demanda de un BTIAAH; posteriormente el Marco de Referencia que a su vez abarca tres aspectos: El Marco Pedagógico que hace alusión a la concepción que se tiene de educación y del hombre. El Marco Teórico Disciplinar que se basa en los aspectos teóricos, metodológicos y técnicos de la formación del estudiante; con la finalidad de recabar información que sirviera de base

para definir el perfil académico profesional del egresado se hicieron entrevistas a personas que trabajan en el ramo hotelero.

En el diseño curricular también hay que tomar en cuenta el Marco Legal, cualquier plan de estudios debe considerar la normatividad legislativa para que cuente con el debido reconocimiento.

Posteriormente se fijaron los Objetivos Curriculares y se procedió al diseño del Mapa Curricular y a la elaboración de los Programas.

Las fuentes de consulta para la presente investigación fueron las más relevantes, partiendo de autores como: Angel Díaz Barriga, Margarita Pansza, Hilda Taba, Sixto Baez Casillas, Victor Garcia Hoz, Ralph Tyler y consultando diccionarios, enciclopedias, revistas, el Diario Oficial de la Federación.

Con todo lo expuesto anteriormente, se quiso fundamentar la necesidad de contar con la metodología para diseñar un plan de estudios de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje que responda a los requerimientos del sector turístico, porque el momento actual de competitividad, pide que haya una vinculación real entre el mundo laboral y la educación impartida en las aulas

## **CAPITULO I**

### **EL HOMBRE, EDUCACION Y TRABAJO.**

## 1.1 El Hombre.

La acción educativa recae en el hombre, ya que es el único capaz de ser educado. Es de vital importancia que al educar se tenga una concepción adecuada y completa del hombre, pues de otro modo no acertaremos a conducirlo a su máximo perfeccionamiento.

También se hace necesario explicitar que es la educación. A lo largo de la historia se han tenido distintas concepciones unas con resultados positivos y otras no tanto.

Consideramos que para que la educación conduzca al perfeccionamiento del hombre ésta debe reunir tres características: Integral, Eficaz y Coherente.

Por otra parte el hombre no es un ser aislado sino que vive y se desenvuelve en una sociedad y precisamente por esta razón todos los hombres estamos sujetos a muchas influencias que en esta investigación llamaremos agentes educativos.

### 1.1.1 Concepto de hombre.

A lo largo de la historia se ha planteado el interrogante de ¿qué es el hombre?

"Muchos de los problemas de la educación tienen su origen en equivocadas respuestas a preguntas acerca de la naturaleza peculiar del hombre, tales como ¿quién es el hombre?, ¿cómo se le puede educar?, ¿qué es la educación?, ¿por qué sólo el hombre es sujeto de educación?. Interrogantes que pretenden, al ser despejadas, dar razón de lo que en ellas se inquiriere." <sup>10</sup>

<sup>10</sup> GUILLAR, Hortensio. El que... p. 111

De acuerdo a la concepción que tengamos de lo que es el hombre (de esta forma) orientaremos nuestra actividad educativa; si lo consideramos como un ser de instintos lo que haremos será adiestrarlo, si nos fijamos en su aspecto corpóreo, pondremos el acento en el aspecto físico, sí sólo en su inteligencia y voluntad será para nosotros un ser exclusivamente espiritual.

Por la complejidad del hombre, se requiere un atento estudio de los distintos aspectos que lo contorman, así como no perder de vista que el hombre es una unidad.

La raíz etimológica de hombre se deriva de la voz latina "<<homo>>" significa <<el nacido de la tierra>>"<sup>(2)</sup>

Esta definición etimológica nos sitúa en la parte material del hombre. En el cuerpo humano podemos observar distintos elementos que hay en nuestro planeta, por ejemplo en los huesos encontramos calcio, en la sangre oxígeno; pero afirmar que el hombre es la suma de distintos elementos materiales cuantificables, sería un reduccionismo; porque el hombre no sólo es materia (cuerpo) sino también espíritu (alma).

Aristóteles nos da una definición más completa de lo que es el hombre:

"Animal racional"<sup>(3)</sup>

La animalidad hace referencia a la parte sensitiva del hombre y la racionalidad a la parte espiritual.

(2) BRUGGER, Walter, Diccionario de Filosofía, p. 267

(3) ARISTÓTELES, citado por VERNEAUX Roger, Filosofía del hombre, p. 225

El hombre en su ser y obra, se caracteriza por una múltiple estratificación.

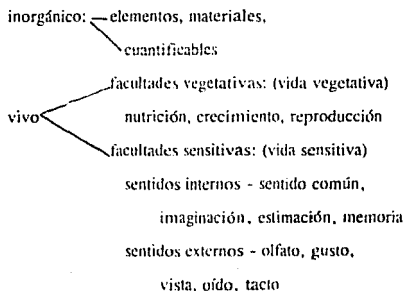
Se nos ofrece en primer lugar un ser corpóreo, en cuya estructura entran elementos del dominio inorgánico.

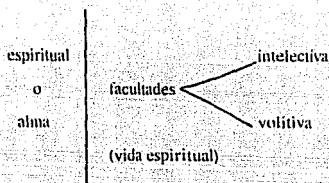
Vemos, además, al hombre como cuerpo vivo u organismo, reuniendo en sí todos los fenómenos y actividades de la vida corporal. Su cuerpo se parece al de los animales superiores, de ahí que las funciones vegetativas (nutrición, crecimiento, reproducción) se realicen en él según el tipo fundamental del animal con el que comparte también la vida consciente sensitiva. Sin embargo, el hombre no se explica únicamente por la vida corporal, por la misma razón que tampoco el despliegue de esta ha de tener a su servicio todo lo demás.

Hasta aquí hemos contemplado al hombre como miembro de la naturaleza; no obstante, según su propia peculiaridad, es más que naturaleza. Le corresponde una vida espiritual intrínsecamente de cuanto sea corpóreo.

Lo anteriormente dicho se plasma en el siguiente cuadro:

corporea





Un aforismo filosófico señala que lo inferior debe estar sujeto a lo superior, esto es, la vida espiritual debe tener primacía sobre la vida vegetativa y sensitiva, por eso a pesar de esa múltiple estratificación, el hombre se presenta como un conjunto unitario.

Decimos que el alma en el hombre es espiritual porque es capaz de trascender (atravesar subiendo) de autodeterminarse y de unificar todas las actividades físicas y espirituales. ..

Entendemos por trascender la posibilidad de llegar a dimensiones no materiales o universales de las cosas, por ejemplo, el propio conocimiento del espíritu de la libertad, del conocimiento universal de lo que es un gato, una silla, etc.

Con la autodeterminación el hombre es capaz de elegir entre distintas alternativas.

El hombre actúa como una unidad, no se puede afirmar que algunos actos son del cuerpo y otros de la inteligencia, es todo el hombre el que actúa.

Así como precisamos que es lo que entendemos por alma humana, consideramos necesario detenernos en el término potencia o facultad (en filosofía estos dos términos se identifican). Nos detenemos en este punto porque en el hombre encontramos aspectos que están en acto y otras muchas realidades que están en potencia de ser adquiridas ya que de allí arranca la razón de su perfectibilidad.

La potencia es lo que puede recibir un acto o lo tiene ya. Podemos desglosar algunas características implicadas en ésta descripción:

- a) La potencia es distinta del acto.
- b) El acto y la potencia no son realidades completas, sino aspectos o principios que se encuentran en las cosas.
- c) La potencia se contrapone al acto como lo imperfecto a lo perfecto. En sentido estricto, el acto es perfección, acabamiento, algo determinado; la potencia al contrario, es imperfección, capacidad determinable.
- d) Sin embargo, la potencia no se reduce a una simple privación de acto, sino que es una capacidad real de perfección. <sup>63</sup>

Más adelante veremos que el deber ser del hombre es llegar a la perfección y esto lo logrará en la medida que ponga en ejercicio sus potencialidades.

### 1.1.2 La Persona Humana.

En el punto anterior se explicaron las características y significado del hombre en general. Pero en la realidad lo que vemos es al hombre singular, individual, concreto.

<sup>63</sup> cfr. ALVIRA, Tomás *et al.* *Metafísica*, p. 80-81



En cambio el término persona designa al individuo humano. La distinción entre el concepto de hombre y el de persona, es que el primero designa a todo el género humano y el segundo alude a ese mismo hombre pero tomado como individuo concreto.

"Santo Tomás define con Boecio a la Persona como < sustancia individual de naturaleza racional > " (6)

De esta definición podemos inferir las siguientes características de la persona:

- a) La persona humana es la instancia superior que une cuerpo y alma;
- b) La persona humana es inteligente; es capaz de entender el sentido de su existencia;
- c) La persona humana es individual;
- d) La persona humana también es: libre, irrepetible, es un ser con intimidad y es unidad;
- e) La persona es la única criatura que existe en el mundo que tiene capacidad para realizar valores.

Donde se une la parte corpórea y espiritual es precisamente en la persona, no somos sólo materia (cuerpo) ni sólo espíritu (alma). La experiencia nos demuestra que no puede haber un cuerpo separado del espíritu -esto se da cuando acontece la muerte-.

Con su inteligencia la persona humana es capaz de entender las cosas que le rodean y también su origen y fin -esto es, el sentido de su existencia. Como ya dijimos en páginas anteriores no es un mosaico de partes materiales y espirituales. Su corporalidad y espiritualidad se fundan en un todo.

(6) DIAZ GONZALEZ, Juan. Introducción a las Ciencias Sociales, p. 25

Cabe preguntarse por qué nos hemos detenido en el concepto de persona humana, lo hemos hecho así porque de su correcta concepción se desprenderá el tipo de educación que se busque darle. Toda actividad educativa auténtica ha de centrarse en el desenvolvimiento armónico de la personalidad. La educación no busca únicamente el perfeccionamiento de la inteligencia, de las virtudes o de la capacitación técnica, sino impulsar todas las potencialidades personales.

### 1.1.3 El Hombre y la Libertad.

Otro rasgo característico de la persona humana es la libertad. El hombre no es un ser determinado por eso podemos afirmar que la libertad es una capacidad que posee el hombre en relación con los fines de su acción. Esta libertad no consiste en una arbitraria elección de fines, estos deben estar de acuerdo con el fin del hombre, éste no es un ser acabado y precisamente a través de su libre elección va consiguiendo su perfeccionamiento.

Por la libertad el hombre tiene capacidad de formular y realizar su proyecto personal de vida, y es precisamente a través de la educación que lo lleva a su plenitud que lo haga más sano, equilibrado, autosuficiente, más libre y responsable, y a la vez, más integrado y participativo en la sociedad en que vive. Como puede elegir mejor los medios para llegar a su perfeccionamiento, también podemos afirmar que la educación tiene como fundamento la capacidad para el ejercicio personal y responsable del uso de la libertad en la dirección de la propia vida.

## 1.2 La Educación.

### 1.2.1 Concepto de Educación.

Una vez que hemos estudiado lo que es el hombre y en que consiste la Persona Humana, estamos en condiciones de profundizar en el concepto de educación.

"Santo Tomás de Aquino menciona que la educación es "la conducción y promoción (del educando) al estado perfecto del hombre en cuanto hombre, que es el estado de virtud".<sup>71</sup>

Esta definición nos muestra como el hombre es un ser inacabado, que tiene que poner en ejercicio (en acto) todas sus potencialidades.

La educación no se da en el hombre abstracto, sino en cada persona humana.

La persona es un ser en sí mismo, esto es subsistente, y es a la vez la fuente del obrar. Es precisamente en la persona en donde incide la educación, pero la educación no es un ser en sí mismo sino un accidente en la persona.

Llamo Garófalo Hoz a la educación un accidente en la persona: < el hombre subsiste, tenga o no educación, mientras que la educación necesita del hombre para tener una realidad >, pero a su vez, el hombre necesita de la educación para lograr el perfeccionamiento inmediato de su naturaleza, sino también para alcanzar su fin último, por el cual se logra la plenitud de la perfección humana. El deber ser del hombre es llegar a la perfección".<sup>72</sup>

La educación posee las siguientes cualidades:

(71) SANTO TOMÁS DE AQUINO, citado por MILLAN FUELLAS, Antonio, La Formación de la personalidad humana, p 74  
(72) José PÉREZ GONZÁLEZ, Tarso, El deber ser a la Educación, p 30

- a) activa: el agente principal e intrínseco de la educación es la persona humana que es educada, éste se encuentra con la responsabilidad de hacerse a sí mismo.
- b) perfecta: tiene un sentido y una finalidad, la búsqueda de su propia perfección personal, esta perfección se debe dar en la inteligencia, en el ámbito moral, estético, técnico o científico en los ámbitos de la familia, escuela o trabajo en la amistad y en la fe. Este punto lo explicaremos más ampliamente cuando abordemos el siguiente punto de la Calidad Educativa.
- c) libre: este aspecto ya fue tratado en páginas anteriores, sólo quisiéramos recalcar que esta libertad debe ser responsable.
- d) auténtica: como manifestación de la coherencia entre lo que es la persona humana y lo que expresa al exterior, a través de su comportamiento.

## 1.2.2 Cualidades de la Educación.

En los tiempos actuales en muchas instituciones se habla de la calidad total, también de los círculos de calidad, si habláramos de un tipo de producto se estaría haciendo referencia a que éste no tenga ningún error en la manufactura.

La educación es difícil, compleja y vulnerable a las adulteraciones; por tanto no basta con educar sino que es necesario que la educación tenga calidad.

"Se podría definir la calidad educativa como el modo de ser de la educación que reúne las características de integridad, coherencia y eficacia".

(9) GARCÍA HUIZ, Víctor. Calidad de Trabajo, Trabajo y Libertad. p. 1

### 1.2.2.1 La integridad educativa.

La integridad es un adjetivo calificativo que hace referencia a la totalidad de una cosa. En el caso que nos ocupa la integridad está calificando a la educación y si la educación tiene como sujeto al hombre luego ésta debe contemplar la totalidad del hombre, tanto su parte corporea como su parte espiritual.

Si alguna manifestación de la vida no fuera atendida por la educación, el proceso educativo sería algo defectuoso, incompleto, sin calidad suficiente.

"La integridad implica que la educación responda y desarrolle todas las potencias de la naturaleza humana, satisfaga todas las exigencias de la vida y desarrolle las aptitudes y posibilidades de cada persona particular en tanto que individuo inserto en una comunidad".<sup>110</sup>

De esta afirmación podemos inferir tres aspectos a tomar en cuenta:

- a) El desarrollo de todas las potencias o facultades del hombre, las cuales inciden en la naturaleza esencial del hombre y por tanto, también en el de la educación, se pueden resumir en los siguientes campos educativos:

Formación intelectual por medio del cual el hombre capta la verdad, sabe que una silla no es una mesa, puede resolver un problema de álgebra, profundizar en las cuestiones éticas y sociales, etc...

Formación técnica: es asombroso el gran avance que ha habido en este siglo, hasta con mencionar el Fax, los teléfonos celulares, etc., que han transformado la vida del hombre.

---

<sup>110</sup> idem.

Formación estética: a través de esta formación el hombre es capaz de descubrir y aún crear la belleza, la gran mayoría de los hombres nunca seremos capaces de realizar una obra de arte como la de Miguel Angel, Picasso, Rafael, pero lo que si podemos hacer es apreciar la belleza que hay en esas obras y esto enriquece nuestra existencia.

Formación moral mediante la cual el hombre es capaz de conocer, distinguir y realizar el bien.

Formación religiosa, por medio de la cual el hombre se relaciona con Dios.

b) Satisfacer todas las exigencias de la vida.

La vida humana se nos presenta con carencias o necesidades que deben ser satisfechas y posibilidades que deben hacerse realidad.

Las necesidades se pueden agrupar en: biológicas y psíquicas.

"Respecto de las necesidades biológicas o materiales alimentación, vestido, habitación, movilidad, descanso, la educación tiene tres tareas: desarrollar la capacidad de utilización del organismo como instrumento de trabajo y medio de expresión, desarrollar la capacidad técnica, a fin de que un hombre llegue a ser capaz de adquirir honestamente los medios necesarios para su subsistencia material, y desarrollar las capacidades de control de estas mismas.

Por lo que a las necesidades psíquicas se refiere, la educación se entiende como un proceso a través del cual el sujeto llega a satisfacer su deseo de seguridad, su sentimiento de dignidad y su necesidad de comunicación".<sup>111</sup>

---

(11) *ibidem*, p 5

Las posibilidades pueden ser de actividad y ámbitos de la educación.

"Las posibilidades de actividad humana se pueden fundamentar en cuatro tipos:

"juego, lucha, estudio y trabajo. (12)

Los ámbitos de la educación son los mismos ámbitos en que normalmente se desenvuelve la vida humana como son: la familia, estudio o profesión, la amistad y fe.

c) Desarrollo de todas las aptitudes y posibilidades de cada persona en particular.

Los dos puntos anteriores hacen referencia al hombre en general pero como ya mencionamos anteriormente, quien realiza la educación es el hombre concreto, y por tanto la educación debe ser un proceso de ayuda para la realización personal.

Las notas incluidas en el concepto de persona, de las que inmediatamente se derivan los grandes objetivos de la educación personalizable son: a) la singularidad, b) la autonomía, c) la apertura.

Singularidad es aquella cualidad de cada persona humana que la hace ser única e irrepetible, por eso el objetivo de la educación consiste precisamente en hacer consciente a la persona humana de sus posibilidades y de sus propias limitaciones, facilitar el cultivo de su intimidad.

---

(12) idem

"En virtud de la autonomía, el hombre es de algún modo principio de sus propias acciones. La máxima expresión de la autonomía, justamente aquella a la que hace referencia su significación etimológica (autos nomos = ley propia), es la capacidad de gobierno de sí mismo, es decir, la posesión y el uso efectivo de la libertad. El camino de la verdadera perfección del hombre puede ser considerado como un despliegue sucesivo de las posibilidades de obrar libremente". (1)

García Hoz señala que la capacidad de apertura del hombre se da en tres niveles: el nivel objetivo, el social y el trascendental.

Lo anteriormente expuesto queda plasmado de manera gráfica en el siguiente cuadro:

### Integridad

#### *Educación y naturaleza humana (Educación esencial)*

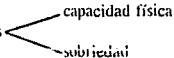
Perfección de todas las connotaciones de la naturaleza humana

intelectual	- verdad	
moral	- bien	
estética	- belleza	
técnica	- utilidad	- necesidades materiales
religiosa	- lo absoluto	- Dios

#### *Educación y vida (Educación existencial)*

Respuesta a todas las exigencias de la vida

Satisfacer todas las exigencias de la vida

Biológicas 

Psicológicas 

(1) ibidem, p. 6.



## Todas las posibilidades de actividad

juego  
lucha  
estudio  
trabajo

## En todos los ámbitos de la convivencia

familia	- amor y afirmación personal
profesión	- participación efectiva en la vida de la sociedad
amistad	- comunidad espontánea de sentimiento y servicio
fe	- comunidad religiosa <sup>114</sup>

### 1.2.2.2 Coherencia Educativa.

Si la educación carece de coherencia puede ocurrir que ésta se vuelva un cúmulo de elementos disgregados y sin sentido, solamente se alcanzará la integridad educativa cuando el proceso educativo posea unidad.

El proceso educativo debe ser un todo integrado; la eficacia misma viene condicionada por la integridad y el orden en el proceso educativo, es decir que debe haber congruencia entre la acción educativa y el concepto mismo de educación.

En el concepto de educación van necesariamente incluida la idea del fin y de esta idea se deriva la madeja o sistema de objetivos que han de ser alcanzados por la actividad educativa. La eficacia se nos presenta también como algo que exige coherencia entre la actividad y los objetivos. <sup>115</sup>

(14) *ibidem*, p. 7  
(15) *ibidem*, p. 11

Esta coherencia del proceso educativo la podemos observar en el siguiente gráfico:

### Coherencia

Entre los fines generales de la educación exigidos por:

la naturaleza humana  
la vida y la comunidad humanas  
la persona singular<sup>3</sup>

Entre los objetivos inmediatos y los fines generales de la educación.

De los distintos objetivos entre sí:

de aprendizaje específico  
de desarrollo personal

Entre los objetivos y las actividades.

Entre la evaluación, los objetivos y los fines.<sup>4</sup>

Entre los distintos factores y ambientes educativos:

técnicos  
naturales

Entre los padres, políticos y profesores.

De los profesores de un centro entre sí.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> Véase el cuadro de la integridad.

<sup>4</sup> Véase el cuadro de la eficacia  
(16) *ibidem*, p. 13

### 1.2.2.3 Eficacia Educativa.

El sentido en que utilizaremos la palabra eficacia será como indicación de que una actividad ha alcanzado el fin que persigue.

Así como la integridad hace referencia al ser mismo de la educación y por tanto tiene una estrecha vinculación con el concepto de hombre, la eficacia opera sobre la aceptación previa de unas finalidades que se deben concretar en objetivos que han de ser alcanzados utilizando los medios de que se pueden disponer.

"La eficacia se nos presenta como una relación entre objetivos, medios y resultados.

La identificación y formulación unívoca de los objetivos de la educación, es condición indispensable para poder apreciar la eficacia de una acción educativa.

En un esquema lógico de acción, tras señalar los objetivos vendría la selección de los medios, éstos medios son de tipo material, pero también debemos tomar en cuenta los recursos humanos". (17)

Los recursos humanos en una educación institucionalizada están constituidos por alumnos y profesores. La capacidad y preparación de los alumnos para la actividad escolar que han de realizar, y el número y preparación de profesores para esa misma actividad, son las exigencias que en orden a la calidad de la educación presentan los recursos humanos.

Al hablar de medios materiales, estamos haciendo mención de los recursos económicos que se destinan a las diferentes actividades educativas, pero no basta con poseer suficientes recursos materiales para que haya una verdadera eficacia educativa, si no que estos recursos se deben usar de manera adecuada.

---

(17) *ibidem*, p. 4

En cuanto a las actividades mismas de la educación, su eficacia viene condicionada por tres elementos. Programación y motivación; enseñanza y orientación y la evaluación.

En el cuadro siguiente se muestran las condiciones exigidas para la eficacia.

		Eficacia	
Definición de objetivos	}	Identificación Formulación Valoración	Sentido Adaptabilidad
Recursos Humanos	}	Alumnos  Profesores	Diagnóstico Predicción  Preparación Número
Medios	Recursos Económicos	Suficiencia Distribución y uso	
Medios Técnicos	}	Organización de Centros Programación Motivación Enseñanza Orientación	
Comunicación personal			
Evaluación	}	Valoración de alumnos Centros Programas (18)	

(18) *ibidem*, p. 10

### 1.3 Agentes Educativos.

El hombre está llamado a autoperfeccionarse, cada persona en particular es responsable de su propia perfección. Sin embargo al hombre no se le puede concebir como un ser aislado, sino como un ser que pertenece y forma parte de la sociedad.

"La educación es una tarea intencional. La auto-educación es la de la persona que se propone mejorarse a sí misma. La hetero-educación es la de las otras personas que intervienen en el proceso educativo y que tienen intención de educar. Hay tres sociedades que tienen como misión fundamental educar a la persona; ellas son: la Familia, la Iglesia y el Estado".<sup>119</sup>

#### La Familia.

La familia, constituida por padres e hijos, es la primera comunidad educativa, también podríamos afirmar que es la primera escuela de valores y virtudes.

Tomás Alvira propone algunos aspectos que deben cuidarse para que el entorno familiar contribuya verdaderamente a la educación.

- a) cuidar el ambiente material, ésto se logra cuando es acogedor, cuando invita a la intimidad;
- b) atender a las relaciones personales, entre padres, hijos y esposos: la corrección, la elegancia, son principios básicos para la educación, así como también la confianza y la sinceridad;
- c) cultivar las virtudes;
- d) educar para vivir bien la libertad;
- e) procurar el fortalecimiento tanto físico como espiritual;
- f) inculcar el amor al trabajo".<sup>120</sup>

<sup>119</sup> GONZALEZ DIAZ, Tomás, *Introducción a las Ciencias de la Educación*, p. 237  
<sup>120</sup> Cf. ALVIRA, Tomás, *La familia y la educación*, p. 49-51

## La Iglesia.

En los meses pasados hemos sido testigos de un acontecimiento histórico: El Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos modificó el artículo 130 constitucional y con este acto ha reconocido jurídicamente a las iglesias.

No podemos negar la influencia de la Iglesia en la vida del hombre y de la sociedad; ya que la formación del hombre sufre el impacto de la acción eclesíastica.

"La Iglesia opera también cerca de las familias y en una determinada relación con el Estado, condicionando, al menos parcialmente, ciertos patrones de conducta moral y social y ciertas actitudes humanas que a su vez se reflejan en la educación". (21)

## El Estado.

En nuestro país el Estado regula toda la educación a través del Artículo Tercero Constitucional y también por medio de la Ley Federal de Educación y recientemente a través de diversos acuerdos como el Acuerdo Nacional para la Modernización Educativa de la Educación Básica.

La función del Estado en la educación es subsidiaria porque: a la familia y a la Iglesia les corresponde como derecho prioritario la educación.

Además de la Familia, la Iglesia y el Estado existen otros factores educativos: la escuela, y el ambiente.

(21) GONZÁLEZ DÍAZ, Tania. Introducción a las Ciencias Sociales, p. 71\*

## La Escuela.

Incorporará al hombre al mundo de los valores y del conocimiento del universo en el cual está enclavado, de una manera formal y sistemática, y que buscará integrarlo a las estructuras sociales de la vida.

"En el aspecto social, corresponde a la escuela la noble tarea de encaminar al educando hacia la mejor comprensión de su comunidad, para conseguir una adecuada integración de sí mismo y la valoración objetiva de su entorno social. Es preciso que el alumno sea consciente de que es miembro de una comunidad en la cual deberá articularse de manera positiva. Para alcanzar estos objetivos la escuela favorecerá en él el espíritu de iniciativa y colaboración en el medio social, haciéndole sentir que es capaz de actuar provechosamente en favor de los demás". *em*

## El Ambiente

Que sin tener un objetivo en su influencia es potencialmente educativo, dependiendo del encauce, inteligente y voluntario, al proceso de mejora personal, y que cada vez tiene una mayor incidencia en el desarrollo del hombre, que ve influido su comportamiento por los patrones ambientales generados por el incremento de las comunicaciones y por una más generalizada vida en grandes ciudades.

### 1.4 El trabajo y la educación.

Uno de los objetivos de la presente investigación es la fundamentación del Plan de estudios de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería, Área de Alimentos y Hospedaje, por éste motivo consideramos necesario antes de concluir éste capítulo, estudiar brevemente la relación que debe existir entre educación y trabajo.

(22) CUELLAR, HORFENUTA. El niño como persona, p. 55

"Una de las notas definitorias de la educación es ser perfección adquirida por el hombre mediante el ejercicio de sus potencias. Esta es la gran razón de que se puede hablar de la actividad como un medio universal de educación". (23)

Una de esas actividades\* es precisamente el trabajo.

#### 1.4.1 Definición de trabajo.

"El trabajo es aquella actividad que se realiza en función de un producto exterior. No tiene sentido en sí misma, sino en el resultado. Se trabaja para construir tal objeto, para conseguir tal o cual cosa, para alcanzar tal o cual objetivo. Es una actividad transeúnte que se justifica en una producción distinta de la actividad misma. El trabajo humano es también creador, pero creador de cosas externas, realidades que se pueden objetivar y que son las que dan sentido a la actividad laboral". (24)

A esta definición le hacen falta algunas connotaciones como que el trabajo precisa del ejercicio de las potencialidades del hombre.

Otra es que la peculiaridad del trabajo está en que enlaza al hombre con la realidad exterior, mediante el trabajo se modifica el mundo externo. También podemos ver el trabajo desde la perspectiva del servicio porque en la sociedad humana unos nos beneficiamos del trabajo de los otros y viceversa. Por otra parte el trabajo no puede estar hecho de cualquier forma, para que perfeccione al hombre tiene que estar bien hecho.

#### 1.4.2 Relación entre el trabajo y la educación.

El trabajo, hoy más que nunca, es valorado por la sociedad y se llega a considerarlo como un elemento fundamental en la vida del hombre.

(23) GARCÍA HÓZ, Víctor, *Profesoría visible y Educación invisible*, p.99  
\* Las otras actividades a las que alude García Hóz son: juego, ensayo y lucha.  
(24) *Ibidem*, p.46



Las relaciones entre educación y el trabajo se pueden ver desde una doble perspectiva: considerar el trabajo como un medio de educación y considerarlo como una finalidad, en tanto que la educación debe desarrollar la capacidad para el trabajo.

Esta educación para el trabajo requiere ante todo, considerar el estudio como una modalidad de trabajo. Podemos afirmar que el estudio es trabajo intelectual, relacionado con diversas capacidades humanas, especialmente con la capacidad de aprender.

Actualmente existe la creencia de que debe haber unas estrechas vinculaciones de la educación con la vida económica del país. Pero podemos constatar que esta idea no siempre es bien vista porque encuentra obstáculos, por ejemplo los obstáculos técnicos que tienen su origen en la dificultad de encontrar trabajo adecuado y programación eficaz de actividades educativas y laborales.

Otro obstáculo es la mentalidad de profesores y empresarios porque en ocasiones los profesores piensan que es una degradación de las tareas educativas si están ligadas estrechamente al trabajo, mientras que los empresarios temen un deterioro de la actividad laboral si ésta se vincula a la acción educativa.

En nuestro caso concreto al proponer el plan de estudios de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas de Alimentos y Hospedaje, consideramos de gran importancia el que haya una verdadera vinculación, que este bachillerato al ser bivalente y con una especialización determinada a la hotelería nos parece muy necesario que se dé esa vinculación entre escuelas y trabajo.

## **CAPITULO II**

### **BACHILLERATO: INSTITUCION DE ENSEÑANZA MEDIA SUPERIOR.**

En este capítulo mostraremos como está constituido el Sistema Educativo Nacional (S.E.N.), haremos especial hincapié en la Enseñanza Media Superior (E.M.S.) porque nuestro interés se centra en un bachillerato que precisamente se encuentra ubicado en este nivel.

También trataremos de la gran diversificación que ha sufrido en este siglo la E.M.S.

Fijaremos nuestra atención en los fines y objetivos del Bachillerato y por último daremos una visión prospectiva de la educación.

De antemano aclaramos que en este capítulo se encuentra citado un abundante material bibliográfico, lo hemos hecho así porque este material no se puede interpretar.

## II.1 La Enseñanza Media Superior en el conjunto del Sistema Educativo Nacional.

Es necesario ubicar la Enseñanza Media Superior (E.M.S.) en el conjunto del Sistema Educativo Nacional (S.E.N.), porque:

"La Enseñanza Media Superior sólo cabe considerarla como parte (nivel) dentro del sistema educativo en que se encuentra inmersa y con el cual contribuye al logro de fines y metas generales de índole social." (25)

(25) ESTENOSA STINER, Enrique. Educación Media Superior. La Enseñanza Nacional Preparatoria, p. 1

El S.E.N. comprende fundamentalmente aquellos servicios que tienen como objetivo atender a la demanda de educación en los diferentes niveles y modalidades, mediante el conjunto de recursos humanos, materiales y económicos, así como de planes y programas de estudio que permitan desarrollar el proceso de enseñanza-aprendizaje y así elevar el nivel de bienestar social de la población.

La Ley Federal de Educación en el Artículo 15 señala que el sistema Educativo Nacional comprende los tipos elemental, medio y superior, en sus modalidades podrá impartirse cursos de actualización y especialización.

El Sistema Educativo Nacional, comprende, además, la educación especial o la de cualquier otro tipo y modalidad que se imparta de acuerdo con las necesidades educativas de la población y características de los grupos que la integran. <sup>en</sup>

En el artículo 19 de ésta misma ley se indica que "El S.E.N. está constituido por la educación que imparte el Estado, sus organismos descentralizados y los particulares con autorización o reconocimiento de validez oficial de estudios. Este sistema funcionará con los siguientes elementos:

- I. Los educandos y los educadores.
- II. Los planes, programas y métodos educativos.
- III. Los establecimientos que imparten educación en las formas previstas por la presente ley.
- IV. Los libros de texto, cuadernos de trabajo, material, los medios de comunicación masiva y cualquier otro que se utilice para impartir educación.
- V. Los bienes y demás recursos destinados a la educación, y;
- VI. La organización y administración del sistema". <sup>en</sup>

(26) cfr. Ley Federal de Educación

(27) cfr. Ley Federal de Educación

Los servicios educativos que ofrece el S.E.N. están dirigidos a los educandos a quienes atiende las diferentes modalidades que son las siguientes:

## EDUCACION BASICA

### Educación Preescolar

Este ciclo educativo precede a la educación primaria y atiende a niños desde cuarenta y cinco días de nacidos. El acuerdo Nacional para la Modernización Educativa de la Educación Básica firmado el 18-V-92 señala que en este ciclo se pretende una mejor articulación con los ciclos subsecuentes, tomando en cuenta la idiosincracia del niño mexicano, considerar tanto las necesidades nacionales como las particulares de cada región y organizar mejor los contenidos educativos para un avance gradual y sistemático en el conocimiento, y aprovechar la participación de los padres de familia y la comunidad en la educación.

### Educación Primaria

La educación primaria se imparte a niños y adultos.

La primaria para niños la cursan, en seis años (seis grados), los niños en edad escolar, es decir, que tienen de seis a 14 años; se imparte en los medios urbanos y rural.

(28) dir. Estadística Básica del Sistema Educativo Nacional. Informe de avances 1990-1991

En el Acuerdo Nacional para la Modernización Educativa de la Educación Básica firmado el 18-V-1992 se establece entre otras cosas que el fundamento de la educación básica está constituido por la lectura, la escritura y las matemáticas, asimismo todo niño debe adquirir un conocimiento suficiente de las dimensiones naturales y sociales del medio en que habrá de vivir.

La general la proporcionan la Secretaría de Educación Pública, gobiernos de los estados y particulares, en los medios urbano y rural.

La bilingüe-bicultural se imparte en el medio indígena. Adapta los programas de primaria a las necesidades regionales y utiliza métodos bilingüe-biculturales.

Los cursos grupales se dan en comunidades que por su escasez de población y aislamiento no habían recibido los beneficios de la educación. Todas sus escuelas son unitarias, es decir, están al cuidado de un solo instructor que atiende a todos los grupos.

La primaria para adultos beneficia a la población mayor de 14 años que no la terminó o cursó en edad escolar; se imparte en los medios urbanos y rural.

La educación primaria es propedéutica (es decir, previa e indispensable) para la educación secundaria. El alumno que la concluye con éxito recibe un certificado que acredita su preparación.

Este nivel de educación pretende entre otras cosas impartir a los alumnos el ejercicio de la lectura, la escritura y la expresión oral, así como el conocimiento de las

matemáticas también se imparten contenidos relacionados con el cuidado y la salud del alumno.

### Educación Secundaria.

La educación secundaria se imparte en los siguientes servicios: general, para trabajadores, telesecundaria, técnica y abierta; a excepción de la abierta, todos los demás servicios componen la secundaria escolarizada.

La educación secundaria se proporciona en tres años a la población de 12 a 16 años de edad que haya concluido la educación primaria. Es propedéutica, es decir, necesaria para iniciar estudios medios profesionales o medios superiores.

La secundaria general se ofrece a la población de 12 a 16 años de edad que haya concluido la educación primaria. Es propedéutica para cursar la educación media profesional o media superior.

La secundaria para trabajadores atiende a la población que por rebasar los 16 años o por formar parte de la fuerza de trabajo no puede cursar la general.

La telesecundaria o secundaria por televisión, atiende a los adolescentes de comunidades dispersas que carecen de escuelas secundarias.

La secundaria técnica capacita a los educandos en actividades productivas, sean industriales, agropecuarias, pesqueras o forestales.

## ENSEÑANZA MEDIA SUPERIOR

### Profesional Medio.

Este ciclo del Sistema Educativo Nacional se cursa en dos o cuatro años. Atiende a los alumnos que han obtenido el certificado de secundaria y desean prepararse como profesionales técnicos en actividades industriales, de servicio y del mar. No es de carácter propedéutico, es decir, los estudios realizados no permiten al alumno ingresar a la educación superior.

Su sostenimiento puede ser: federal, estatal, particular y autónomo.

El sostenimiento federal engloba: Centros de Estudios Tecnológicos (CET), Colegio Nacional de Educación Técnica (CONALEP) y otros centros.

## BACHILLERATO

El bachillerato se cursa en dos o tres años. Es de carácter propedéutico, es decir, los alumnos reciben, al concluir sus estudios, el certificado de bachiller que acredita preparación por la cual podrán cursar estudios superiores. esta clase de Bachillerato es también conocido como Preparatoria y es especializado o tecnológico, o con carácter bivalente que puede ser de opción terminal.

## EDUCACION SUPERIOR

En el Sistema Educativo Nacional, la educación superior es el máximo nivel de estudios. Comprende licenciatura y posgrado en educación normal, universitaria y tecnológica.



Para cursar la licenciatura y la normal debe haberse concluido el bachillerato o sus equivalentes; para cursar estudios de maestría es indispensable la licenciatura; para cursar estudios de doctorado, es necesario tener el grado de maestría, habitualmente.

En nuestro país el S.E.N. posee una estructura piramidal, cuya base está constituida por la educación primaria y la cúspide por la educación superior. La E.M.S. tiene como antecedente la Enseñanza Media o Secundaria y como consecuente la Enseñanza Superior.

En nuestro país es una realidad que no todos los ciudadanos tienen derecho a la educación, porque según nos muestra la gráfica del 100% de alumnos que integran la primaria, terminan educación superior solamente el .81%. Durante muchos años se ha reflejado en las leyes que la educación primaria sea obligatoria para todos los mexicanos, esto aunque ya es un logro sin embargo se requiere un aumento en el nivel de escolaridad. Por eso la Secretaría de Educación Pública en coordinación con el gobierno constitucional señalan que la educación secundaria forma parte de la educación básica. Esto es un verdadero reto ya que atender el mismo número de alumnos en primaria que en secundaria equivaldría a triplicar en número de alumnos en el nivel secundario.

Estamos muy lejos de que nuestro Sistema Educativo se asemeje al de los países desarrollados donde de 100 alumnos que ingresan a nivel básico, 95 egresan del nivel superior.

La siguiente gráfica muestra lo anteriormente dicho:

Los datos fueron tomados de la Estadística Básica del Sistema Educativo Nacional 1989-1990, las cifras corresponden a los alumnos de nuevo ingreso -en todo el país- en cada ciclo escolar.

118,501 alumnos	Enseñanza Superior
2,091,870 * alumnos	Enseñanza Media Superior (incluye Bachillerato y profesional medio)
4,267,156 alumnos	Enseñanza Media o Secundaria
14,493,763 alumnos	Primaria

\* El número de alumnos de Bachillerato es de 1,678,439 y los alumnos de profesional medio es de 413,431.

## II.2 Diversificación de la Enseñanza Media Superior.

Al estudiar el origen y evolución histórica de la E.M.S. en México \* podemos percatarnos de los innumerables cambios y transformaciones de que ha sido objeto ya que:

\* Esta evolución histórica puede verse en ESCOBAR Edmundo, La Segunda Enseñanza en México.

En nuestro país se tuvo durante mucho tiempo la idea de una sola preparatoria con carácter nacional, sin embargo en los años cincuentas se abandonó esta idea y se vió la necesidad de diversificar este tipo de enseñanza; una de las razones fué sin duda la demanda de educación por parte de la juventud y otra muy considerable fué el desarrollo de la industria y el comercio en nuestro país, que necesitaba técnicos calificados.

Al darse esta diversificación surgieron por todas partes escuelas de Enseñanza Media Superior de diversa índole: unas continuaban los estudios tradicionales del Bachillerato; otras prepararon a los jóvenes para el trabajo calificado, algunas se consideraron a sí mismas subprofesionales; las más se transformaron en tecnológicos.

Aunque desde los años cincuentas se empieza a vislumbrar la necesidad de diversificar la E.M.S., es hasta los años setentas cuando se toman medidas concretas:

"En 1970 la Secretaría de Educación Pública crea los Institutos Tecnológicos Regionales en toda la República.

En 1971 el Gobierno Federal fundó en colaboración con la U.N.A.M. el Colegio de Ciencias y Humanidades (C.C.H.) con el propósito de que su bachillerato fuese terminal y a la vez propedéutico.

En 1972 la S.E.P. propició la creación del Bachillerato para Ciencias y Tecnología del Mar.

En 1973 el gobierno Federal sin el apoyo de la U.N.A.M. fundó el Colegio de Bachilleres (C.B.)".

Por decreto presidencial al finalizar la década de los setentas el Gobierno Federal creó el Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP). (1978).

(29) *cf.* ESPINOSA SUNER, Enrique. *El Bachillerato en México*, p. 93

(30) *cf.* ESCOBAR Edmundo, *op.cit.* p. 79

*cf.* Diario Oficial de la Federación del 29 de diciembre de 1978.

La diversificación del bachillerato en México tiene varios orígenes. En primer lugar, lo que podríamos llamar las adscripciones de los sistemas en relación a su administración. En un principio, las divisiones eran muy pequeñas, existía el sistema técnico, el del I.P.N., el de la U.N.A.M., la Normal y la Preparatoria; de los cuales, el sistema manejado directamente por el gobierno era aproximadamente el 74%, siendo el sistema preparatorio y la U.N.A.M. los que tenían la menor participación. Poco a poco, se fue diversificando el sistema, especialmente dentro del mismo sistema gubernamental. La preparatoria técnica se dividió en enseñanza técnica industrial, agropecuaria y pesquera; surgieron otras instancias terminales dentro del mismo sistema. Se especializó más aún el sistema dentro del Politécnico Nacional, pero las preparatorias estatales, particulares y la U.N.A.M. mantuvieron sistemas muy semejantes, con poca diferenciación excepto en el tercer año, en que el currículum encaminaba a los estudiantes hacia áreas de especialización o de mayor énfasis.

Para el análisis de la diversificación debemos, entonces, centrarnos en dos aspectos de ella. Primero, la división por adscripción administrativa; en segundo lugar, por especializaciones tanto para los enfoques técnicos en sus dos versiones; propedéutico y terminal, como para los conceptos del bachillerato general que se encuentran en las Universidades Autónomas, en las estatales, en la Universidad Nacional Autónoma de México y en la mayor parte de las escuelas particulares.

En esta diversificación habría que ver un segundo nivel. Estas son, las instituciones terminales, de las cuales existen dos versiones: la del CONALEP y la de la Dirección General de Educación Técnica Industrial (DGETI), en su versión terminal.

El DGETI divide su concepto de bachillerato en dos: uno, el normal, que teóricamente sigue siendo propedéutico y terminal, y otro, que es totalmente terminal.

Estas ideas nacieron al observar la gran dificultad que existía para la creación de técnicos medios y entreviendo que el crecimiento del bachillerato estaba incidiendo directamente en el crecimiento de la educación superior. Así nace el CONALEP, casi simultáneamente con la aparición de la versión terminal del DGETI. (11)

Resumiendo lo anteriormente mencionado podemos afirmar que la E.M.S. tiene las siguientes modalidades:

a) Propedéutica

Las siguientes instituciones pertenecen a la modalidad en la que los alumnos reciben una formación interdisciplinaria que los prepara para continuar estudios de licenciatura.

- Escuela Nacional Preparatoria (ENP)
- Colegio de Ciencias y Humanidades (CCH)
- Preparatorias de los Estados

b) Terminal

Al cursar una carrera de profesional técnico, el estudiante recibe una preparación que le permite incorporarse de manera inmediata al mercado de trabajo.

Las diferentes instituciones que imparten esta modalidad en el área metropolitana de la Ciudad de México son:

- Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP)
- Centros de Estudios Tecnológicos Industriales y de Servicios (CET)
- Centros de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios (CBTIS)
- Centro de Estudios Tecnológicos (CET-IPN)

(11) cfr. CASTREJON DÍAZ, Jaime, et al., *Prospección del Bachillerato 1980-2000*, p. 9-12

- Escuela Nacional de Enfermería y Obstetricia
- Dirección General Técnica Industrial (DGETI)

#### c) Bivalente

El alumno estudia una carrera técnica al mismo tiempo que cursa el bachillerato, lo que le da la posibilidad de incursionar en el sector productivo o seguir estudiando un nivel subsecuente.

Esta modalidad puede seguirse en:

- Centros de Estudios Tecnológicos Industriales y de Servicios (CET)
- Centros de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECyT)
- Colegio de Bachilleres (COLBACH)
- Dirección General de Educación Técnica Industrial (DGETI)

#### d) Especializada

La educación especializada prepara a los alumnos en áreas específicas como son: artísticas, en disciplinas navales, militares y de la fuerza aérea.

La modalidad se imparte en:

- Heróica Escuela Naval Militar
- Escuelas de la Secretaría de la Defensa Nacional
- Centros de Educación Artística (CEDART)
- Escuela de Artesanías

### II.3 Bachillerato y "Tronco Común"

En un primer momento al inicio de la diversificación de la E.M.S. no hubo grandes repercusiones, pero con la proliferación de nuevas instituciones, se hizo

presente la necesidad de trabajar sobre definiciones comunes y de tratar de establecer un común denominador curricular, que diera unidad al Bachillerato. Por tal motivo la SEP se vió en la necesidad de intervenir para coordinar debidamente este nivel de estudios, para lo cual convocó al Congreso Nacional del Bachillerato, en Cocoyoc, Morelos del 10 al 12 de Marzo de 1982.

La idea del "tronco común" fue uno de los temas centrales discutidos en este congreso.

"En la discusión amplia de este tema con los conductores de las instituciones que atienden este nivel educativo, se llegó a conclusiones muy generales, pero que tienen que servir de punto de partida para futuros trabajos curriculares. Las recomendaciones tercera y quinta de este congreso se convierten en el inicio de esfuerzos posteriores. Estas dicen:

3a. El congreso consideró que el Bachillerato constituye una fase de la educación de carácter esencialmente formativo y que debe ser integral y no únicamente propedéutica. Se requiere una definición que lo ubique no solamente como una continuidad de la educación media o un antecedente del nivel superior, sino también como un ciclo con objetivos y personalidad muy propias, para un grupo de edades en el que es necesario que los conocimientos den una visión universal, y que tenga a la vez una correlación con la realidad del país y de cada región.

5a. En el estudio de la realidad curricular del país se encontró que existe un común denominador que pudiera transformarse en un tronco común. Entendido el concepto de tronco común como un universo de lo básico que deberá ser el punto de partida para desarrollar en el estudiante una cultura integral que le proporcione los conocimientos y herramientas metodológicas necesarios.

Al reconocer la necesidad de la existencia de la estructura del tronco común, se consideró que éste debe establecerse como una estructura académica flexible hasta en tanto nuevos estudios y nuevas discusiones conduzcan a la posibilidad de una definición más precisa que pudiera ser aceptada por las instituciones del país. Por ahora, se considera que es sólo un agrupamiento convencional de elementos curriculares que permiten su discusión." 02

(3) CASTRILLON DIEZ, Jaime, et al., op.cit., p.18-19

La SEP hizo suyas las conclusiones del Congreso Nacional del Bachillerato (en Cocoyoc) y las plasmó como norma oficial en el Acuerdo No. 71, publicado en el Diario Oficial.

En el artículo 3o. de este acuerdo se establece que:

"El plan de estudios del Bachillerato se integrará por un "tronco común", una área propedéutica, que relacionará directamente el ciclo con la educación superior, y otra de asignaturas optativas que pueden responder a los intereses del educando o a los objetivos de la institución que imparte los estudios y a asuntos de interés para la región en los que éste se encuentre." (31)

#### II.4 Fines y objetivos del Bachillerato

Después de haber ubicado a la E.M.S. en el conjunto del Sistema Educativo Nacional y haber presentado la diversificación que ha sufrido este nivel de estudios, nos parece oportuno tratar de los fines y objetivos del Bachillerato.

El Bachillerato se debe considerar como un ciclo con fines y objetivos propios, no sólo como una continuidad de la educación media o un antecedente del nivel superior.

##### Fines.

En la recomendación No. 4 del Congreso Nacional del Bachillerato en Cocoyoc se indica que:

"La finalidad esencial del bachillerato es generar en el joven el desarrollo de una primera síntesis personal y social, que le permita su acceso tanto a la educación superior como a la comprensión de su sociedad y de su tiempo, así como su posible incorporación al trabajo productivo; para ello deberá:

(31) Diario Oficial de la Federación, publicado el 28 de Mayo de 1987. Acuerdo No. 71



- Propiciar, por parte del bachiller, la adopción de un sistema de valores propio;
- La participación crítica en la cultura de su tiempo;
- La adquisición de los instrumentos metodológicos necesarios para su formación y su acceso al conocimiento científico;
- La consolidación de los distintos aspectos de su personalidad que permita desarrollar su capacidad de abstracción en términos de autoaprendizaje, y
- Su introducción a los aspectos aplicados a la ciencia en las instituciones que prevean la capacitación específica para el trabajo." (14)

A nuestro parecer los fines que propone el Congreso de Cocoyoc, son unos fines que persiguen una educación integral. Se hace mención a que el Bachiller tenga un sistema de valores propios, puesto que sin un sistema de valores como son: la verdad, el bien, la belleza, el absoluto, no se estaría consiguiendo la perfección de la persona humana.

El segundo fin participar en la cultura de su tiempo, no podría quedar asimilado en lo anterior.

Cabe destacar que en el Programa para la Modernización educativa no se hace mención a ninguno de estos fines, tal parece que la preocupación preponderante de nuestros actuales dirigentes educativos, se centra en los contenidos educativos en la metodología para la enseñanza-aprendizaje y en la vinculación de esta educación con la sociedad y el aparato productivo. Consideramos que esta omisión puede llegar a tener consecuencias de importancia porque el educando no es sólo un sujeto que debe recibir adiestramiento, sino que es un hombre que debe ser formado en toda su integridad.

(14) Congreso Nacional del Bachillerato, Cocoyoc, México 10-12 Marzo de 1967.

## Objetivos.

"Uno de los temas que recoge el documento del Congreso Nacional del Bachillerato en Cocoyoc, titulado Concepción y objetivos generales del Bachillerato agrupa en tres rubros los objetivos de este nivel de estudios.

- 1.- Consolidar e integrar el bagaje informativo con miras al desarrollo de la capacidad de abstracción y la actitud científica.
- 2.- Enlazar formativamente los conocimientos y aprendizajes de los niveles previos con la enseñanza técnica y superior.
- 3.- Formar en el educando las actitudes y habilidades que lo orienten, preparen y estimulen para el autoaprendizaje." (35)

Nos parece que no podemos concluir este punto sin antes mencionar los objetivos que en este nivel de estudios se ha propuesto el programa de Modernización Educativa, en dicho plan en el capítulo VI denominado Educación Media Superior se señalan como objetivos a conseguir en este nivel:

"Concertar las transformaciones necesarias para lograr que los estudios del nivel respondan por su pertinencia a las expectativas y necesidades sociales de sus demandantes.

Fortalecer la vinculación de la educación media superior con las necesidades de desarrollo nacional y regional.

Mejorar la eficiencia terminal y elevar la oferta de los servicios de educación media superior, induciendo los flujos escolares, de conformidad con las políticas sectoriales y mediante apropiados servicios de orientación.

Concertar nuevos modelos educativos que permitan una mayor participación y corresponsabilidad de los gobiernos estatales y de la sociedad." (36)

(35) *ibidem*, p. 17

(36) PROGRAMA PARA LA MODERNIZACIÓN EDUCATIVA 1989-1984 p. 113

En los objetivos propuestos por el Congreso de Cocoyoc se fija la atención en el alumno y su aprendizaje, por el contrario en los objetivos propuestos por el Programa de Modernización Educativa, se pone el acento en la vinculación que debe existir entre la educación y las necesidades de la sociedad, esto es muy importante, en los tiempos actuales porque la sociedad esta demandando cada vez más que las personas de los distintos niveles egresen con una mejor preparación para que puedan hacer frente a las exigencias del mundo laboral.

Una de las finalidades de la presente investigación es el diseño de un plan de estudios de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje, por ésto resulta de especial interés los objetivos que el programa de Modernización Educativa señala concretamente para la Enseñanza Media Superior Tecnológica, estos objetivos son:

"Propiciar una formación con mayor énfasis en el dominio de los contenidos científicos y tecnológicos que permitan al egresado la adquisición de los conocimientos y habilidades que faciliten su incorporación a la actividad laboral, así como la profundización de sus estudios en sus áreas de especialidad.

Ampliar la cobertura de atención a la demanda educativa mediante opciones formal y abierta." 67

## II.5 Perspectivas sobre el desarrollo futuro de la educación.

Vivimos en un mundo en plena mutación, aquí mismo en nuestro país, estamos siendo testigos de grandes cambios en la economía, entre otras razones por la eventual firma del Tratado de Libre Comercio, y estos cambios necesariamente influyen en el terreno educativo.

(37) *ibidem*, p. 116-117

"La educación se ve enfrentada en todas partes a un desafío considerable: el de ampliar su campo de acción para adaptarse, al mismo tiempo, a los continuos progresos de la ciencia, a la creciente influencia de los medios de comunicación de masas y a la movilidad en aumento del empleo en la mayor parte de las sociedades.

En esta perspectiva, parece necesario prever un proceso continuo de educación y de formación que permita a todos los individuos encontrar en cada etapa de su existencia un lugar que corresponda a la evolución de las condiciones de vida y de trabajo. Una educación permanente, flexible, multidireccional, será, sin duda, en los años próximos, una de las principales exigencias de toda sociedad." <sup>118</sup>

En México estamos muy conscientes de estos retos, en los cuales se exige una educación a la altura de los cambios mundiales.

Como respuesta a estos retos se diseñó el Programa para la modernización Educativa, este programa tiene la finalidad de dar respuesta a las necesidades de la sociedad de hoy y a las necesidades que se anticipan para el futuro.

Shapour Rassekh nos presenta en forma sintética algunos de los problemas a los que el mundo de la educación se enfrenta y algunas de las posibles soluciones a este respecto.

<sup>118</sup> MILICIU, Amadou-Mathar, Sobre el futuro de la educación hacia el año 2000, p. 15

## "Visión Simbólica de los Grandes Problemas de la Educación y de las Soluciones Propuestas

Problemas	Soluciones
1. Crecimiento considerable de la demanda de enseñanza, a pesar de las dificultades presupuestarias	a) En los países desarrollados, extensión de la enseñanza postobligatoria para responder a las "aspiraciones sociales" de los jóvenes más que a las necesidades de la mano de obra. b) En los países en desarrollo, prioridad otorgada a la enseñanza y a la alfabetización. c) Búsqueda de nuevos modos de financiación de la escuela (por la familia, la comunidad, el empresario), y de formas de enseñanza menos costosas y de igual calidad. d) Gestión más eficaz de la enseñanza.
2. Explosión de un saber en rápido desarrollo	a) Constante revisión del contenido científico de la enseñanza. b) Formación continua de los profesores c) Introducción de un currículo interdisciplinar, global y centrado sobre los problemas. d) Mejora de los métodos de enseñanza, formar investigadores creativos e inventivos.
3. Oferta inadecuada de empleo en relación con la demanda de los jóvenes instruidos	a) Medidas contra la "carrera por los diplomas". b) Formación en el empleo, después de los estudios básicos. c) Educación por alternancia, según fórmulas medio estudio, medio trabajo. d) Profesionalización de la enseñanza e integración del trabajo productivo en la escuela. e) Formación para el autoempleo.

En nuestro país nos aquejan algunos de los problemas señalados por Shapour Rassekh, pero también es cierto que se están instrumentando soluciones para combatirlos.

En el primer punto de crecimiento de la demanda de enseñanza. En México se han hecho esfuerzos para satisfacer las demandas de educación.

En los últimos años la escolaridad promedio pasó de uno a más de seis grados; el índice de analfabetos se redujo del 68% al 8% y uno de cada tres mexicanos están en la escuela. La cobertura de la escuela primaria es cercana al 95% y cuatro de cada cinco de los egresados tiene acceso a la secundaria.

Esto representa un importante logro, pero aún queda mucho por hacer, mientras sigamos teniendo un sistema educativo piramidal no se estará consiguiendo la igualdad de oportunidades en la educación.

En relación al segundo punto: Explosión de un saber en rápido desarrollo. En nuestro país en el Programa para la modernización Educativa se hace mención a la revisión de contenidos teóricos y prácticos.

El tercer punto de la oferta inadecuada de las empresas con la educación impartida en las aulas. En nuestro país estamos conscientes de la necesidad de esa vinculación y precisamente en el Plan para la Modernización Educativa se pretende conseguir que todos los mexicanos cuenten con una calificación y formación requeridas para desempeñar un trabajo productivo y remunerado.

Por otro lado es fundamental el importante papel que juega la escuela en la preparación del alumno para la vida profesional y para el mundo del trabajo.

Numerosos países han introducido el trabajo productivo o práctico en los programas de enseñanza por la necesidad de vincular más la enseñanza con el mundo laboral. Esta idea refuerza lo que afirmamos en el capítulo I sobre el concepto de trabajo.

## **CAPITULO III**

### **LA HOTELERIA Y LA PLANIFICACION ESTRATEGICA DE RECURSOS HUMANOS.**

Una vez que hemos conceptualizado los términos de: hombre, educación, trabajo y habiendo ubicado a la Enseñanza Media Superior en el conjunto del Sistema Educativo Nacional, corresponde ahora situarnos en la Industria de la hospitalidad y más concretamente en la hotelería. A través de este capítulo pretendemos mostrar que al ofrecer la Enseñanza Media Superior una extensa gama de posibilidades: terminal, propedéutica y tecnológica se debe buscar la vinculación con las necesidades de la sociedad.

Precisamente en este capítulo intentamos hacer ver que falta una vinculación entre la formación impartida en las escuelas de turismo y lo que la industria hotelera necesita.

Los planes de estudio actualmente vigentes\* que brindan capacitación a nivel Bachillerato en la industria turística proporcionan una cualificación demasiado amplia porque buscan preparar a los alumnos, al mismo tiempo, en todas las áreas del turismo: hotelería, agencias de viajes y líneas de transportación, planeación y desarrollo turístico. Consideramos que tal diversificación de contenidos de aprendizaje no favorece que el alumno adquiera conocimientos profundos y sólidos que lo capaciten realmente para ocupar y desempeñar adecuadamente su futuro trabajo.

Como primer punto abordaremos el tema del turismo, definiremos cuáles son las instituciones de servicio. Precisaremos que el hotel es una institución de servicio, también analizaremos como es en los hoteles: la organización, puestos de trabajo, etc... por último mostraremos que a nivel de Enseñanza Media Superior falta una real vinculación entre las instituciones educativas y la industria hotelera, y demostraremos la necesidad de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje.

\* *op. cit.* p. 125-127



### III.1 El Turismo.

#### III.1.1 Definición de turismo.

"El origen de la palabra turismo tiene como raíces etimológicas las partículas *tour turn*, derivadas del latín *tornos* y *tornare* (tornear o redondear y del latín vulgar: girar), de donde deducimos que la raíz común nos da la idea del verbo girar, es decir, circular y volver al punto de partida." (40)

"La procedencia del vocablo inglés *tour* -que aparece documentalmente por primera vez en 1760. En el transitivo *to make a tour*- como galicismo del francés *tour*, es algo que confirman la mayoría de los diccionarios, entre ellos, the shorter Oxford English Dictionary (Oxford, 1950, S.V.) que hace referencias a las palabras *tourista* y *turismo* con las fechas concretas de 1800 a 1811, respectivamente:

*Tourist: One who makes a tour, sp. one who does this for recreation; one who travels for pleasure or culture, visiting a number of places for their objects, scenery or the like.*

*Tourism: The theory and practice of touring: travelling for pleasure. Use depreciatory.*(41)

Cuando se está buscando definir algún concepto da cierta luz el dirigimos a la etimología de la palabra que estamos analizando; en nuestro caso el turismo nos da la idea de circular de viajar. En la actualidad el vocablo turismo nos presenta la idea de viajar para conocer otros lugares por placer o recreo.

"El viajar es, para el hombre, un caso instintivo y tan remoto como su origen. Se desconoce si el hombre primitivo se trasladaba de un lugar a otro, pero ya en el tiempo de Homero, el forastero que llegaba de otros lugares, era bien visto y aceptado.

(40) GÓMEZ LAGLE, Francisco, et al., Tecnología de Hospedaje, p. 11

(41) RAMÍREZ BLANCO, Juan Carlos, del Turismo, p. 17

El hombre es el sujeto del turismo es él, quien decide el lugar al que quiere dirigirse, por tanto es de vital importancia conocer las condiciones generales del sector turismo para estar en posibilidad de utilizar adecuadamente las mejores motivaciones y despertar el interés suficiente para provocar desplazamientos a determinado lugar, destacando las características que signifiquen un medio ambiente positivo: cultura, paisaje o atractivos y servicios diferentes o por lo menos mejores que los que se pueden encontrar en alguna otra parte.

"El turismo es una actividad creadora, producto del buen entendimiento entre los países. Procura el crecimiento de la nación, estado y municipio, tanto en el ámbito económico como en el político y social. Podemos afirmar que el fenómeno turístico bien desarrollado en los próximos años podrá ser una valiosa aportación para los habitantes del siglo XXI. (42)

En el presente siglo hemos sido testigos de vertiginosos cambios en los medios de transporte, lo que a Julio Verne le pareció una hazaña -el dar la vuelta en 80 días- hoy se puede hacer en horas en un avión tipo Concord o en un cohete espacial.

En cierta forma se han acortado las distancias, a la mayoría de la población mundial tiene la posibilidad de poder desplazarse a otros países o continentes o por lo menos visitar el propio país.

Todo esto ha contribuido a que cada vez más vaya aumentando el auge del turismo.

(42) GÓMEZ TAGLE, Francisco, *et al.*, op. cit. p. 15

### III.2 Concepto de Instituciones de Servicio.

La palabra servicio se deriva del latín *servitium* que significa: "Acción y efecto de servir". (40)

Alrededor de la palabra <<servicio>> se encuentran sólo dos palabras claves: servicio y servir; vienen las dos del latín *servitium*, que significa esclavitud. Se ve enseguida la connotación peyorativa del término, en oposición total a la de producto. Por otra parte, encontramos en <<servir>> y <<servicio>> las nociones de acción y resultado, pero no existe una palabra equivalente a producción para expresar el proceso de creación, de fabricación del servicio. Por eso, ante esta falta, proponemos un neologismo, el término *servucción*, que designe el proceso de creación del servicio". (41)

El servicio es la utilidad o provecho que le resulta a una persona de lo que otro ejecuta en favor suyo.

Cuando se presta un servicio se está brindando una acción intangible, de la cual no resulta la posesión de algo. Por ejemplo en un hotel se atiende entre otras cosas a las necesidades de alojamiento, el cliente puede resguardarse y pasar la noche allí, y cuando salga no se llevará nada -si acaso los suministros de jabón, shampoo, etc.,- pero el servicio de hospedaje en sí mismo es intangible.

Tomando en cuenta lo mencionado anteriormente podemos definir a las Instituciones de Servicio como:

Organismos sociales que agrupan individuos con el fin de proporcionar un servicio con la máxima eficiencia y que satisfaga las necesidades del consumidor.

(40) ENCICLOPEDIA UNIVERSAL IBEROAMERICANA, Tomo XV, p. 819  
(41) BOLLER, PEDRO, *et al.*, *Servicio, un El mundo, una de servucción*, p. 114

### III.2.1 Clasificación de las Instituciones de Servicios.

Pierre Egleir y Eric Langeard presentan una clasificación de los servicios dependiendo de qué o quién es el beneficiario directo del servicio:

Quién o qué es el beneficiario directo del servicio

Las personas	Las cosas
Servicio destinados a los cuerpos de las personas	Servicios destinados a bienes y a otras posesiones físicas
<ul style="list-style-type: none"><li>* cuidados</li><li>* transporte de personas</li><li>* salones de belleza</li><li>* gimnasios</li><li>* restaurantes</li><li>* salón de peluquería</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* transporte de flete</li><li>* mantenimiento y reparación industrial</li><li>* guardia</li><li>* tintorería/lavandería</li><li>* concepción/cuidado de los parques</li><li>* cuidados veterinarios</li></ul>
Servicios destinados a la mente de las personas	Servicios destinados a posesiones intangibles
<ul style="list-style-type: none"><li>* educación</li><li>* programas de radio</li><li>* servicios de información</li><li>* teatros</li><li>* museos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* bancos</li><li>* servicios de ayuda legal</li><li>* contabilidad</li><li>* La bolsa</li><li>* seguros (15)</li></ul>

Si agrupamos estos servicios considerando los organismos que se encargan de brindar esta ayuda podemos clasificar a las instituciones de servicio de la siguiente forma:

- **TRANSPORTACION:** líneas aéreas, ferroviarias, autobuses, líneas marítimas.
- **TURISMO:** hoteles, restaurantes, guías de turistas y agencias de viaje.
- **ALOJAMIENTO Y ALIMENTACION EN LUGARES NO LUCRATIVOS:** residencias y casas de asistencia.

(15) EGGLEIR, Pierre, et al. op. cit. p. 19

- EDUCACION: escuelas, universidades, etc.
- SALUBRIDAD: hospitales, clínicas, sanatorios.
- SERVICIOS PUBLICOS VARIOS: asesorías, servicios contables, ventas y promoción, servicios jurídicos, administrativos, agencias de publicidad.

Para no desviarnos de nuestro tema central, únicamente profundizaremos en la industria hotelera, porque la hotelería es uno de los pilares del turismo, porque brinda a los viajeros alojamiento y todos los servicios que necesiten para conseguir el propósito de su viaje.

### III.3 El Hotel como institución de servicio.

La relación entre turismo y hotelería es muy estrecha, el turismo implica traslado del domicilio particular a otra localidad, el hombre en esta nueva ubicación de lugar necesita satisfacer las necesidades de alojamiento y comida, las cuales se pueden obtener a través de los hoteles.

"Webster define un hotel como: Un edificio o una institución que proporciona alojamiento, comidas y servicios al público". (46)

Esta definición solamente hace alusión a los servicios más imprescindibles que puede prestar un hotel, en la actualidad hay muchos hoteles que cuentan con otros servicios como son el de lavandería, tintorería, centros nocturnos o discoteque.

(46) apud. LATHIN, Gerald. W., Administración Moderna de hoteles y motels, p. 65

La Dra. Ma. del Carmen Ramos se hace el cuestionamiento de que si el hombre sólo busca comer y descansar en un hotel, ella misma se contesta que sí, pero que es muy importante el concepto que se tiene de descanso.

"Por descanso entendemos el deseo de sentirse bien, física y psíquicamente, con fuerzas para ser productivo en los propios ambientes profesionales, entonces la actividad del funcionario de la hospitalidad estará encaminada a satisfacer, siempre en la medida que dicta la dignidad humana, las necesidades de sus huéspedes." (47)

Por tanto la industria hotelera busca satisfacer diferentes necesidades que tiene el hombre como:

- Biológicas: comer, dormir, descansar.
- Seguridad: protección, cuidado.
- Sociales: integración en grupo.
- Propia estima: ser apreciado, sentirse importante.

Para conseguir satisfacer estas necesidades, es importante que todas las personas que laboran en los hoteles conozcan y traten de vivir la hospitalidad.

Para Raúl Alvarado la hospitalidad significa:

"Actuar en favor y beneficio de otras personas, desinteresadamente y con agrado, considerando las necesidades de los otros, aun cuando representen un esfuerzo." (48)

Los hoteles como instituciones en cuanto tales y también el elemento humano que trabaja en estos, por tener como profesión la hospitalidad deberán contar con un personal con las siguientes cualidades:

(47) RAMOS GONZÁLEZ DE CASTILLA, Ma. del Carmen. "Servir, una tradición que se actualiza" en ITSMO. Revista del pensamiento actual. Enero-Febrero, 1990, p. 8.  
(48) ALVARADO HERREROZ, Raúl. Educación para servir: empresa posible. en ITSMO. Revista del pensamiento actual. Enero-Febrero, 1990, p. 11.

Un marcado sentido social y espíritu de servicio y generosidad para comprender las necesidades de los demás y ayudar a resolverlas. Todo esto sin la certeza del reconocimiento de aquéllos a quienes hemos servido.

### III.3.1 Clasificación de los hoteles.

En México la calidad turística de los hoteles se otorga a través de una autoclasificación de un cuestionario y dependiendo del puntaje establecido por la Secretaría de Turismo, se obtiene el número de estrellas.

Este cuestionario tiene 10 capítulos que son los siguientes:

- I. Superficie de las habitaciones.
- II. Mobiliario y servicios en la habitación.
- III. Instalaciones sanitarias en la habitación.
- IV. Número y características en los ascensores.
- V. Características del área de recepción y administración.
- VI. Establecimientos de alimentos y bebidas y de espectáculos.
- VII. Servicios e instalaciones complementarias o recreativas.
- VIII. Áreas comerciales.
- IX. Condiciones de seguridad e higiene.
- X. Servicios de mantenimiento y conservación.

Los rangos que determinan a cada categoría son los siguientes:

GRAN TURISMO ESPECIAL    108 requisitos.

5 estrellas                    de 96 a 101 requisitos.

4 estrellas                    de 71 a 76 requisitos.

3 estrellas	de 47 a 52 requisitos.
2 estrellas	de 33 a 37 requisitos.
1 estrella	de 24 a 27 requisitos.

Estos requisitos deben ser cubiertos en un 100% si se trata de Gran Turismo y Especial. En el caso de los hoteles de 5 estrellas y Gran Turismo y Especial, se aplican anualmente dos cuestionarios para verificar el estado de conservación y funcionamiento.

La Secretaría de Turismo -de acuerdo a estos criterios- elaboró dicho cuestionario y dependiendo de los servicios que prestan los hoteles serán de 1, 2, 3, 4 o 5 estrellas.

- Hoteles de una estrella.- Establecimiento que provee al huésped, de alojamiento únicamente. No cuenta con restaurante ni cafetería, sus servicios se limitan a cambio de ropa y limpieza de la habitación; baño privado, muebles sencillos, su personal de servicio y atención al público se limita a lo indispensable. Su organigrama es simple. Cuentan con poco personal que realiza varias funciones.

- Hoteles de dos estrellas.- Establecimiento que provee al huésped de alojamiento, cuenta con cafetería o restaurante a horas determinadas, limpieza en la habitación, cambio de ropa y toallas. Su personal de servicio y atención al huésped es el adecuado. Su organigrama es simple. Cuenta con personal que realiza varias funciones.

Comunmente los establecimientos de 1 y 2 estrellas (categorías C, D y E), son hoteles pequeños, moteles y casas de huéspedes. Los puestos no se encuentran muy



delimitados, una persona ejerce varias funciones. Por lo regular cuentan solamente con el Director General y personal de servicio y atención. Muy rara vez se encuentra una persona que ejerza el puesto o función de supervisión.

- Hoteles de tres estrellas.- Establecimiento que provee al huésped de alojamiento, cuenta con servicio de alimentación en cafetería o restaurante de 7 a.m. a 11 p.m., sus muebles y decoración son de primera clase, su personal de servicio y atención al público, es suficiente, siendo bilingües los que atienden al huésped. Su organigrama es más complejo. Se empiezan a especificar las funciones del personal que labora.

- Hoteles de cuatro estrellas.- Establecimiento con equipamiento selecto, que provee alimentación en uno o varios restaurantes y cafeterías, cuenta con bar, música y entretenimiento; servicios a las habitaciones, facilidades de banquetes, personal directivo y supervisor bilingüe, personal de servicio perfectamente uniformado, su mobiliario y decoración es de calidad comercial y se conserva en perfecto estado. Su organigrama es complejo, se encuentran especificadas las actividades del personal.

- Hoteles de cinco estrellas.- Establecimiento con equipamiento selecto que provee de alimentación en uno o varios restaurantes o cafeterías; cuenta con uno o más bares, música y entretenimiento; servicio a las habitaciones, personal directivo bilingüe o políglota, personal supervisor bilingüe, personal de servicio completo las veinticuatro horas del día, perfectamente uniformado; facilidades de banquetes, eventos y convenciones. Su amueblado, acabados e instalaciones son de calidad selecta. Cuenta con una gran cantidad de personal que realiza funciones muy específicas. "

(49) cfr. SECTUR. Cuestionario para la autoevaluación de establecimientos de hospedaje, p. 1 a 35

Los hoteles de 3 a 5 estrellas y Gran Turismo y Especial, categorías AA, A y B prestan servicios muy completos. Representan a los hoteles medianos y grandes, contando con personal mucho más capacitado que desempeña funciones más específicas.

La clasificación para la industria hotelera es muy importante, porque está directamente relacionada con el tipo de clientela que se pretende alojar en el hotel. Un hotel de 5 estrellas, y Gran Turismo, proporcionará servicios principalmente a personas que consideren la calidad más importante que el precio, en tanto que el hotel de tres estrellas, recibirá aquellas personas cuyos presupuestos son más limitados, este tipo de hotel es el denominado comercial o clase turista.

#### III.4 La organización en los hoteles.

##### III.4.1. Elementos de la organización.

El hotel es una institución que puede llegar a ser muy compleja, en la cual intervienen elementos humanos y materiales. Nos pareció oportuno revisar cómo es la organización en los hoteles.

Como punto de partida comenzaremos por definir el término organización.

"La palabra organización tiene tres acepciones: una etimológica que proviene del griego organon que significa instrumento; otra que se refiere a la organización como una entidad o grupo social; y otra más que se refiere a la organización como un proceso." (50)

(50) MUNCH GALENDO, et al., Fundamentos de Administración, p. 107

Al analizar estos tres significados nos encontramos con que la organización es un instrumento que nos podrá conducir a los fines que perseguimos. Este instrumento que es la organización es creado y empleado por el hombre para su propio beneficio y el de los demás. La organización es un proceso porque implica una consecución de etapas para llegar al fin deseado.

"La organización es la estructura técnica de las relaciones que deben existir entre las funciones, niveles, y actividades de los elementos materiales y humanos de un organismo social dentro de los planes y objetivos señalados." (51)

A través de esta definición podemos percibir que en la organización encontramos: personas que trabajan que ocupan unos cargos determinados, también hay jerarquías de autoridad y responsabilidad y mecanismos a través de los cuales se relacionan.

También podemos afirmar con Von Wiese que:

"La organización es la ordenación consciente de fines, personas y grupos de un conjunto social para realizar determinadas funciones reales que sirven a los objetivos del conjunto." (52)

La experiencia nos demuestra que siempre que dos o más personas trabajan conjuntamente para conseguir un objetivo común, se establece un orden en sus relaciones y decisiones de cómo combinarán sus esfuerzos y habilidades en pro del objetivo común.

(51) REYES PONCE, Agustín. Administración de empresas. Teoría y Práctica. Segunda parte, p. 242.  
(52) apod., GARCÍA HOZ, Víctor, et al., Organización y Gobierno de Centros Educativos, p. 21.

### III.4.2. La organización en las instituciones de servicio.

Una vez que hemos definido el concepto de organización es preciso referirlo a las instituciones de servicio. En la fabricación del servicio en este tipo de instituciones, es decir, en su sistema de organización podemos encontrar cuatro elementos fundamentales: el soporte físico, el cliente, el personal de contacto y el servicio. A continuación detallaremos en que consiste cada uno de estos elementos.

#### \*El soporte físico.

Se trata del soporte material, esto es, los instrumentos necesarios para que se dé el servicio. En los hoteles se trata de todos los muebles de las habitaciones, así como de los demás muebles que están en la recepción, en el comedor, en el bar, pero no es sólo el mobiliario sino también el edificio en sí mismo y la decoración de éste.

#### El cliente.

Es el consumidor, implicado en la fabricación del servicio. Se trata naturalmente de un elemento primordial, y debemos señalar que su presencia es absolutamente indispensable: sin este el servicio no puede existir. Si una habitación de hotel no es ocupada durante una noche, si el tren o el autobús se van con asientos disponibles, no hay servicio; simplemente hay capacidades disponibles, potencialidades de servicio.

#### El personal en contacto.

Se trata de la persona o de las personas empleadas por la empresa de servicio, y cuyo trabajo requiere el estar en contacto directo con el cliente: personal de recepción en los hoteles, cajeros de banco, azafatas en los transportes, etc.

El servicio.

"Como en el caso del sector no comercial de la economía, o del producto en una fábrica, el servicio en sí, constituye el objetivo del sistema, y por ello mismo su resultado; incluso es la mejor definición genérica que se puede dar del servicio: es la resultante de la interacción entre los tres elementos de base que son el cliente, el soporte físico y el personal en contacto. Esta resultante constituye el beneficio que debe satisfacer la necesidad del cliente: es el hecho de estar descansado si se trata de un hotel, o de ser transportado de una ciudad a otra si se trata del tren." (53)

En la organización hotelera no existe un modelo único, pues influyen una gran variedad de factores como: la ubicación, el tipo de servicio ofrecido, características del personal.

"Sea como sea la organización de los departamentos, todos los hoteles desempeñan unas funciones básicas, las cuales se pueden dividir de manera general en:

- A) Departamentos de trato directo con los clientes.
- B) Departamentos de servicios internos." (54)

Lambertine Leonie nos propone tres tipos de organigramas, dependiendo del tamaño y servicio del hotel y de la categoría de este.

- "1. Organigrama funcional de un hotel Americano de primera.
- 2. Organigrama funcional con accionistas.
- 3. Organigrama funcional familiar." (55)

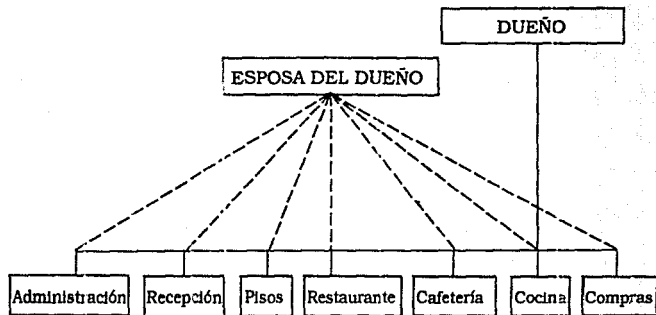
A continuación se muestran gráficamente estos organigramas:

(53) EIGLIER, Pierre, *et al.*, *op. cit.*, p. 13

(54) BOELLA, Michel, *Trabaja en un hotel*, p. 50.

(55) LEONIE COMBLET'E, Lambertine, *op. cit.*, p. 32

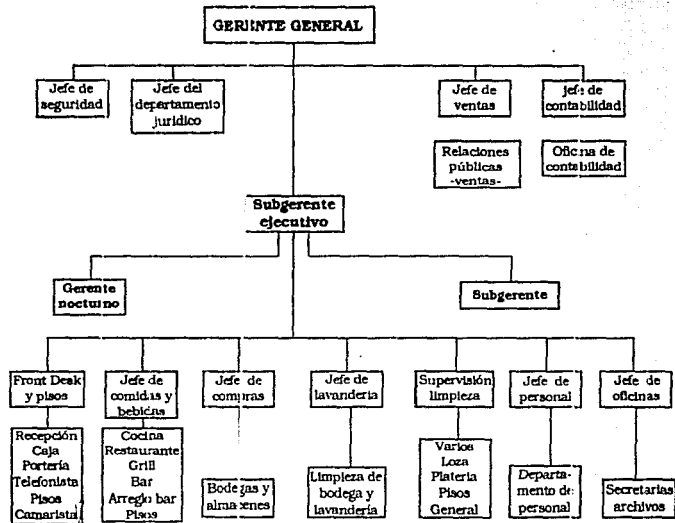
## ORGANIGRAMA DE UN ESTABLECIMIENTO CON ESTRUCTURA FAMILIAR



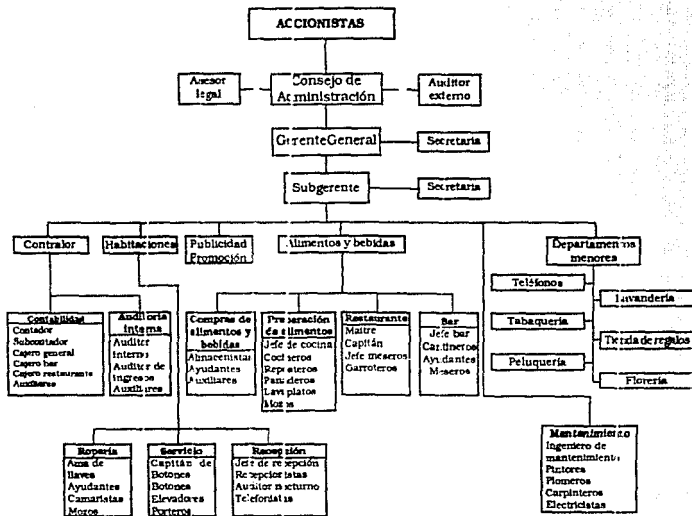
Decisiones \_\_\_\_\_

Asistencias - - - - -

# HOTEL AMERICANO DE PRIMERA



# HOTEL CON ACCIONISTAS





El organigrama de un hotel con estructura familiar nos muestra que sólo dos personas son las responsables del establecimiento, es una forma muy simple de organización no hay delegación de funciones ni niveles de comunicación.

En el organigrama de un hotel Americano de Primera nos encontramos con que el gerente y subgerente recae toda la autoridad y responsabilidad del hotel, aquí ya encontramos diversidad de funciones.

En el organigrama de un hotel con accionistas podemos apreciar una organización muchísimo más compleja, la autoridad es colegiada recae en los accionistas y el consejo administrativo.

Al presentar estos tres organigramas no pretendemos agotar como es la organización en los hoteles, estos tienen la finalidad de mostrarnos que en la industria hotelera existe una gama muy amplia que va desde una organización sencillísima a una muy complicada.

#### III.4.3. Puestos de trabajo en los hoteles.

Sixto Baez basado en una investigación que realizó en los mejores hoteles del mundo, señala 91 puestos, dichos puestos no se encuentran en su totalidad en todos los hoteles; estos dependerán del tamaño y organización de cada hotel.

##### **Puestos de División de Cuartos**

1. Gerente de División Cuartos
2. Jefe de Reservas

3. Empleado de Reservas
4. Recepcionista
5. Asistente de Recepcionista (Junior Clerk)
6. Jefa de Teléfonos
7. Telefonista
8. Gerente Nocturno
9. Capitán de Bellboys
10. Bellboys
11. Portero
12. Paje
13. Elevadorista
14. Ama de Llaves
15. Supervisora de Ama de Llaves
16. Camarista
17. Encargada de Ropería
18. Costurera
19. Jefe de Mozos
20. Mozo
21. Jefe de Lavandería
22. Jefe de Valets
23. Valet
24. Marcadora de Ropa en la Lavandería
25. Lavador
26. Planchador de Lavandería
27. Lavador y Planchador de Tintorería
28. Operadora de Mangle

#### **Puestos de Alimentos y Bebidas**

1. Gerente de Alimentos y Bebidas
2. Jefe de Banquetes
3. Contralor de Costos de Alimentos y Bebidas
4. Maitre
5. Capitán de Meseros
6. Hostess
7. Mesero
8. Ayudante de Mesero (Garrotero)
9. Jefe de Bares
10. Cantinero
11. Ayudante de Cantinero
12. Empleado de Servibar
13. Chef
14. Souschef
15. Cantador de Ordenes

16. Cocinero (Cocina Caliente)
17. Ayudante de la Cocina Caliente
18. Cocinero (Cocina Fría)
19. Ayudante de la Cocina Fría
20. Pantry
21. Carnicero
22. Pastelero
23. Chief Steward
24. Floor Steward
25. Steward
26. Tomadora de Órdenes

### **Puestos de Mantenimiento**

1. Jefe de Mantenimiento
2. Fogonero
3. Operador de Caldera
4. Técnico en Refrigeración y Aire Acondicionado
5. Electricista
6. Plomero
7. Albañil
8. Pintor
9. Carpintero
10. Jardinero
11. Encargado de la Alberca

### **Puestos de Contabilidad**

1. Contralor
2. Contador
3. Encargado de Crédito y Cobranza
4. Encargado de Cuentas por Pagar
5. Encargado de la Nómina
6. Auditor de Ingresos
7. Chequeo General
8. Auditor Nocturno
9. Jefe de Cajeros Departamentales
10. Cajero Departamental
11. Cajero de Administración
12. Cajero General
13. Almacenista

## **Puestos Diversos**

1. Gerente General
2. Gerente de Ventas
3. Jefe de Relaciones Públicas
4. Empleada de Relaciones Públicas
5. Jefe de Compras
6. Comprador
7. Jefe de Personal
8. Tomador de Tiempo
9. Analista de Operaciones
10. Secretaria
11. Jefe de Seguridad
12. Agente de Seguridad
13. Encargado de Recreación." (59)

Se puede observar que las áreas donde se requiere un mayor número de personas es precisamente en la división de cuartos y en la alimentos y bebidas, esto es clave en nuestra investigación porque precisamente en estas áreas se pretende capacitar a los egresados del Bachillerato Tecnológico en hotelería Areas Alimentos y Hospedaje.

### **III.5 La Planeación Estratégica de Recursos Humanos y la Hotelería.**

#### **III.5.1. Consideraciones Preliminares.**

"La verdadera riqueza de una nación no son sus recursos minerales, su capital material o sus reservas de divisas extranjeras, sino más bien la etapa de desarrollo y mentalidad de su población. Si un país no desarrolla a su población, a sus recursos humanos, sus proyectos de desarrollo económico, estarán condenados al fracaso". (60)

(59) cfr. BAFZ CASILLAS, Sisto, op. cit., p. 27-134

(60) apud., SANABRIA, Jesús, A., La planeación estratégica de recursos humanos en Venezuela, en Primer Seminario de Planeación Estratégica de Recursos Humanos.

En todo el mundo se menciona que la riqueza verdadera de cualquier nación es la calidad humana de su pueblo; que el aprovechamiento de la materia gris y el potencial intelectual es el factor que determina si es de primer, segundo o tercer mundo.

Las circunstancias del momento histórico mundial, hacen impostergable que en México nos replanteemos a fondo el tema de la educación; al darse una mayor apertura hacia el exterior se debe contar con una educación que garantice la cualificación profesional que nos haga capaces de enfrentar retos dentro del contexto internacional; estos tiempos reclaman una mayor competitividad y calidad total, para ello las instituciones educativas tienen que buscar que sus planes y programas de estudio fomenten y desarrollen en los educandos: hábitos de responsabilidad, trabajo bien hecho, cumplimiento puntual y excelente del deber y que en la preparación práctica exista una adecuada vinculación con el mundo del trabajo laboral.

En este sentido son muy significativas las declaraciones del Secretario de Educación Pública del país:

"El Secretario de Educación Pública, Ernesto Zedillo, urgió a revisar los planes y programas de estudio, cuyos enfoques didácticos son confusos cuando no inapropiados, debido a la irrelevancia temática y ausencia de jerarquía adecuada entre lo básico, lo secundario y lo complementario. Uno de los renglones en donde los mexicanos estamos llamados a hacer un esfuerzo especial de solidaridad, imaginación y trabajo, es en el de la educación, con el fin de satisfacer la demanda de una sociedad por elevar los niveles en la calidad". (61)

(61) VALDES GUERRERO, Socorro, "Urge revisar los planes de estudio" en EL HERALDO DE MEXICO del 2 de Abril de 1992.

A nuestro país con la coyuntura actual (eventual firma del Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos y Canadá) se le abrirán nuevos horizontes que serán de gran beneficio, siempre y cuando estemos preparados para hacerles frente; uno de los mayores retos es sin duda la capacitación de recursos humanos; ahora más que nunca se exige calidad y competitividad.

"El sector de la hotelería restaurantes es un poderoso creador de empleos en todo el mundo, ya que se trata de una industria de mano de obra: le es imposible prescindir de la intervención humana sin perder su identidad y su razón de ser. El hombre y la hotelería se han mostrado inseparables en todos los tiempos. En regiones desprovistas de industrias clásicas y de recursos naturales, la hotelería puede combatir el subdesarrollo y proporcionar fuentes de trabajo para las poblaciones locales (empleos directos e indirectos), pero también puede constituirse en la actividad de <punta de lanza> de un país." (62)

A este respecto debemos considerar que el flujo turístico entre México, Estados Unidos y Canadá se incrementará.

En una entrevista realizada a Peter Leder Presidente del grupo SITUR, sobre el Tratado de Libre Comercio entre México, Estados Unidos y Canadá y su relación con el turismo declaró:

"Estoy seguro de que en este aspecto, México tendrá un gran beneficio con el tratado. Por sus muy particulares características geográficas, climáticas y culturales, nuestro país tiene un potencial turístico extraordinario que podría desarrollarse ampliamente aún sin dicho tratado.

No obstante la oportunidad que este nos brinda propiciará la entrada de nuevas e importantes inversiones en este campo, lo cual redundará en la creación de nuevos servicios y desarrollos en todo el país y por ende, en el aumento de la oferta y la demanda de estos." (63)

(62) FERON, Denis. *La hotelería*, p. 91.

(63) ROSSI Paula. "La política actual del Turismo Mexicano", en *MUNDO EJECUTIVO*, p. 14.

El reto que se presenta a la industria turística y en especial a la hotelería, es hacer frente a la necesidad de preparar personal calificado, para esto se requiere poder anticipar las necesidades de personal a corto, mediano y largo plazo.

Este anticiparnos a las necesidades de personal, nos conduce a lo que llamaremos Planeación Estratégica de Recursos Humanos.

### III.5.2. Definición de Planeación Estratégica de Recursos Humanos.

Es necesario definir en que consiste la Planeación Estratégica para posteriormente pasar a precisar que entenderemos por Planeación Estratégica de Recursos Humanos.

Cabe aclarar que no hay un consenso uniforme en el modo de concebir a la Planeación Estratégica. Unos autores la entienden como planeación a corto plazo y otros como planeación a largo plazo.

Steiner afirma que:

"La Planeación Estratégica consiste en la identificación sistemática de las oportunidades y peligros que surgen en el futuro, los cuales combinados con datos importantes proporcionan la base para explotar las oportunidades y evitar los peligros. Planear significa diseñar un futuro deseado e identificar las formas para lograrlo." (64)

Este mismo autor menciona que "La Planeación Estratégica no trata de tomar decisiones futuras" (65)

Por otra parte Ansoff señala que:

(64) STEINER, George A., Planeación Estratégica. Lo que todo director debe saber, p. 70  
(65) Ibidem, p. 72

"La planeación Estratégica es un sistema escogido de administración que enfatiza su propia flexibilidad, por ejemplo, induce programas estratégicos innovativos, busca cambios en la política misma, recompensa el desarrollo de potencias para cambios futuros, más que para ejecuciones a corto plazo, y comprende los fundamentos de las características de poder y de cultura dentro de la organización porque estos son los principales generadores de su propia flexibilidad. (66)

Como se puede observar en las dos posturas de Steiner y Ansoff, el primero recibe la Planeación Estratégica como una planeación a corto plazo, mientras que Ansoff como una planeación a largo plazo.

Nosotros entendemos la Planeación Estratégica como algo dinámico esto es un proceso de planeación a corto, mediano y largo plazo.

La Planeación Estratégica se puede aplicar a diversos aspectos como: PE financiera, PE de producción, etc...

En la presente investigación nos interesa la Planeación Estratégica de Recursos Humanos, porque consideramos urgente prever y anticiparnos a las demandas de la sociedad en lo referente a mandos intermedios debidamente calificados para trabajar en la industria turística en concreto en los hoteles en las áreas de alimentos y hospedaje.

Para Jesús Sanabria la Planeación Estratégica de Recursos Humanos consiste en:

"Un proceso continuo, integrado con planificación corporativa, que determina las estrategias necesarias para la obtención y desarrollo de los recursos humanos requeridos por los planes a corto, mediano y largo plazo." (67)

También se puede entender como:

(66) DECKER, R. P. et al., *El planeamiento estratégico*, p. 11  
(67) SANABRIA, Jesús, *op. cit.*



"El resultado de procesos complementarios. Primero, el establecimiento de estimaciones cuantitativas de la oferta y la demanda de personal calificado. El segundo aspecto es la adecuación de las habilidades y destrezas adquiridas en el proceso educativo a los requerimientos del mercado de trabajo. En otras palabras, la adecuación del sistema educativo con el aparato productivo y de servicio del país. (68)

### III.5.3. Necesidad de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje.

Como ha quedado expresado en el punto anterior, lo que se pretende con la Planificación Estratégica de Recursos Humanos es prever y tomar las medidas necesarias para contar con el personal calificado que las empresas requieren -en el caso que nos ocupa de la Industria Hotelera-.

Una forma de lograr esa cualificación de los Recursos Humanos, se puede conseguir a través de programas de capacitación que la misma empresa imparta, pero esto trae consigo que las empresas se conviertan en centros de instrucción, lo cual implica invertir cuantiosas sumas en este renglón.

Otra forma de lograr que la capacitación de los Recursos Humanos sea acorde a las expectativas de los puestos de trabajo; es la adecuación de los estudios impartidos por instituciones educativas y las exigencias laborales.

Para demostrar la necesidad del BTHAAH tomaremos como base los dos puntos que señala Claritza de Delgado:

#### a) Estimaciones de la oferta y la demanda de personal calificado:

El crecimiento de la oferta hotelera de 1990-1994 ha sido\*:

(68) DE DELGAZO Z. Claritza. Análisis cualitativo en la Planificación Estratégica de Recursos Humanos, en el Primer Seminario de Planificación Estratégica de Recursos Humanos.

\* SANCHEZ CALDERON. Primitivo. Grupo consultivo para la formación de recursos humanos para el turismo: una experiencia de vinculación de los sectores educativos y productivos.

	<b>CUARTOS</b>
1990	317,865
1994	372,412
<b>CRECIMIENTO</b>	<b>54,547</b>

En el turismo el área donde se generan más empleos es precisamente en los hoteles y restaurantes\*\*\*:

**GENERACION DE EMPLEOS DIRECTOS  
EN EL PERIODO 1990 - 1994**

<b>TOTAL DE EMPLEOS</b>	<b>79,849</b>
-------------------------	---------------

**POR SUBSECTORES**

HOTELES Y RESTAURANTES	73,382
ADMINISTRACION	3,114
BARES Y CENTROS NOCTURNOS	1,677
AGENCIAS DE VIAJES	798
GUIAS DE TURISTAS	639
TRANSPORTACION	240

b) Adecuación de las habilidades y destrezas adquiridas en el proceso educativo a los requerimientos del mercado de trabajo.

Correspondencia del sistema educativo con el aparato productivo y de servicios del país.

\*\*\* Idem.

Con relación a este aspecto son muy significativas las palabras del Lic. Primitivo Sánchez Calderón, Director General de Capacitación Turística de la Secretaría de Turismo:

"Un aspecto a considerar y que ocasiona una baja credibilidad por parte del sector productivo en relación a las escuelas de turismo y sus egresados, es que mientras el 90% del empleo que se genera en la actividad turística se concentra en las áreas de hospedaje, alimentos y bebidas, la mayor parte de los planes y programas de estudio de las escuelas se enfocan a preparar profesionales de áreas tan disímiles como: Relaciones turísticas, Planeación turística, Turismo, Administración Turística, Administración de Empresas Turísticas, etc. ...

Esto trae como consecuencia que salgan graduados que no encuentran trabajo, por haber estudiado algo inadecuado. Por contraste mientras hay faltantes de recursos humanos calificados en la hotelería y precisamente en las áreas de alimentos y hospedaje, puede darse que muchos jóvenes frustrados estén desempleados.

En el programa para la Modernización educativa se reconoce que ha faltado vinculación entre la educación y la industria productiva y de servicios.

"La vinculación de la educación media superior con las necesidades sociales y el aparato productivo de bienes y servicios no ha alcanzado los niveles deseados." <sup>(69)</sup>

La Enseñanza Media Superior busca ampliar y especializar los aprendizajes, abriendo múltiples opciones terminales y dejando abierta la posibilidad de acceder a la educación superior. Por eso se tiende a que en este ciclo de educación se consiga una articulación interna, orientando a los alumnos a que opten por la mejor opción y logrando una intensa vinculación con la vida productiva.

(69) SANCHEZ CALDERON, Primitivo, *op. cit.*  
(70) PROGRAMA NACIONAL PARA LA MODERNIZACION EDUCATIVA 1989-1992 . p 21

Consideramos oportuno conocer la opinión de algunas personas que se encuentran inmersas en la industria de la hotelería, ya que sus opiniones resultaron de gran provecho en nuestra investigación. Realizamos tres entrevistas en distintos puntos del país, y cada uno de los entrevistados en muy distintos puestos de trabajo.

#### Descripción de la entrevista:

"La entrevista es un contacto interpersonal que tiene por objeto el acopio de testimonios orales" (1)

La entrevista es muchas veces superior a otros sistemas de obtención de datos porque:

- a) las personas, generalmente, prefieren hablar que escribir;
- b) se puede obtener ciertos tipos de información confidencial que un individuo se resistirá a expresar por escrito;
- c) se puede explicar el propósito de la entrevista y especificar más claramente la información que se pretende obtener;
- d) si el sujeto interpreta erróneamente la pregunta, el interrogador puede plantear una cuestión aclaratoria." (2)

La entrevista puede ser de dos tipos: dirigida o estructurada y no dirigida o no estructurada (3). Con la primera se sigue un procedimiento fijado de antemano por una "guía o un guión de entrevista", es decir, por una serie de preguntas preparadas con antelación que por lo general exigen respuestas también estructuradas. Se hace una pregunta y después se ofrece una lista de respuestas. (4)

(1) GARZA MERCADO, Ario, *Manual de técnicas de investigación*, p. 113

(2) *Id.* BEST, JOHN W., *Cómo investigar en educación*, p. 139

(3) *Id.* PARDINAS, Felipe, *Metodología y técnicas de la investigación documental*, p. 91

(4) *Id.* FOX, David L., *El proceso de investigación en educación*, p. 6

ESTA COPIA NO PUEDE  
SALIR DE LA BIBLIOTECA

Con la segunda, se sigue un guión de entrevista, pero sólo como recordatorio. El entrevistador no está limitado a esa lista, tiene libertad para hacer preguntas complementarias.

Para efectos de la investigación, elegimos el tipo de entrevista no estructurada. El problema que se plantea en este caso es el de registros de datos. Se resolvió elaborando un guión de preguntas, al término de la entrevista se registraban las contestaciones.

Dicho guión se encaminó a cubrir los objetivos que se establecieron para la entrevista, mismos que exponemos a continuación:

a) Objetivo informativo.

Explicar a las personas entrevistadas el motivo de nuestra investigación y animándolos a que nos proporcionarán datos que nos ayudarán a concebir el perfil de egresado del BTHAAH.

b) Objetivos de investigación.

1. Detectar si tienen planteada la conveniencia de que haya una eficiente vinculación entre la industria hotelera y las escuelas que imparten este tipo de educación.
2. Investigar la vinculación que existe en este momento.
3. Averiguar cuáles son las necesidades de la industria hotelera en las áreas de alimentación y hospedaje, para saber que esperan de un egresado del BTHAAH.

Anexamos a continuación el guión de entrevista que se utilizó.

## GUION DE LA ENTREVISTA

1.- Quisiéramos saber si tiene planteada la conveniencia de que haya una eficiente vinculación entre la industria hotelera y las escuelas que imparten este tipo de educación.

2.- ¿Cuáles son las necesidades actuales de la industria hotelera en las áreas de alimentos y hospedaje?.

3.- ¿Qué cualidades y conocimientos les gustaría encontrar en un egresado de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje.?

4.- ¿Cómo se hacen las entrevistas de contratación a nivel medio en los hoteles para las áreas de alimentos y hospedaje?

## ENTREVISTA

LUGAR: Grupo SITUR (Guadalajara, Jal.)

Gerente de Planeación y Desarrollo de Recursos Humanos: Lic. Alfonso Azcona Anaya

Fecha: 15-XII-93

Duración (1 hora y 30 min)

En relación a la vinculación entre la industria hotelera y las escuelas que imparten dicha educación, nosotros sí buscamos esa vinculación de una manera seleccionada en cada una de las localidades donde se encuentran ubicados cada uno de nuestros desarrollos turísticos (tenemos casi en todo el país), sin embargo en la mayoría de las veces la preparación de los egresados de esas instituciones educativas no satisfacen plenamente las expectativas, pues les falta preparación tanto teórica como práctica, de hecho en SITUR al personal de primer ingreso se le imparten cursos de capacitación.

Las necesidades actuales en la hotelería específicamente en las áreas de Alimentos y Hospedaje se encuentran en los puestos como: Ama de Llaves, Capitán de Meseros, Jefe de Cocina, Jefe de Recepción, Mozos, Camaristas.

Es muy importante que los egresados de las escuelas de turismo adquieran el debido entrenamiento y conocimientos necesarios para que posteriormente pueda realizar satisfactoriamente su trabajo y así evitar la alta rotación en los puestos.

La contratación a nivel medio se realiza a través de entrevistas con el Gerente de Alimentos y Bebidas, con el chief ejecutivo, Gerente de Restaurante y Capitán de Meseros, Gerente de división de cuartos, Gerente de Recepción, además de estas entrevistas a los candidatos se les aplican pruebas de conocimientos para percatarse del grado de conocimientos en: Contabilidad, Inglés, Limpieza profunda, en Alimentos y Bebidas: preparación y modo de servir. También aplicamos Test Psicométricos de aptitudes, actitudes, capacidad de resolver problemas, manejo del stress.

LUGAR: Hotel Misión Park Plaza (Tlaxcala, México)

GERENTE: José Juárez Uribe

Fecha: 27-VIII-92 (2 hrs).

En primer lugar hay que tener en cuenta la pobreza del país hace que las personas abandonen las aulas. Ve necesario impulsar nuevamente las carreras técnicas. Es importantísimo que las personas estén totalmente convencidas de que "quieren ser": ya no se puede improvisar. Los hoteleros nos encontramos -al recibir a un empleado- sin saber a ciencia cierta si tienen vocación de servicio.

Aquí en el hotel presuponíamos de hacer casi toda "la formación de los empleados"... ahora: requerimos CONVICCION DE SERVICIO cien por ciento.

En un hotel la situación de trabajo es fuerte: es agresivo el ambiente: se requiere CARACTER: a veces saben hacer pero no mandar o al revés que es mucho peor. Yo pediría: carácter, decisión y OBJETIVOS CLAROS.

En un hotel las expectativas del cliente son muy altas... se espera lo primero un BUEN SERVICIO... que en un Banco nos hagan mala cara... pero en un hotel: sonrisa de la camarista: encontrar el anillo que se olvidó... mesero: ofrecer aperitivo, que se dé cuenta que mi sopa no ha llegado. Importante: "saber ver más allá". Detalles: delicadeza humana.

El Director general: Dn. Raúl Zapata Gil me comentó recientemente que en el hotel en el departamento de reservaciones debíamos contratar una publicrelacionista.

¿Qué es lo que le preguntan a una persona que pide trabajo?

Ahora han cambiado un poco las cosas; les preguntamos ¿Qué puedes, qué quieres, qué piensas tú que puedes hacer por la empresa?

Yo (hotel) te voy a dar la "inducción" y tú ten la capacidad de darte cuenta donde están los "bandazos" y contrólamelos...

El como empleado sabe el "juego" del personal y el que tengo yo como Director.

Visión hotelera: avisar inmediatamente cualquier desperfecto y poner remedio.

La semana pasada asistí a un foro de educación... ¿Cualidades? descubrir factor potencial de cada persona. NO criticar.

¿Cómo se hacen las entrevistas de contratación?

Jefe de personal o ejecutivo a nivel operativo o medio.

¿A nivel ejecutivo?

Llena su solicitud, el gerente hace un análisis profundo, y se estudian las necesidades que requiere el puesto.

Existe un manual de bienvenida y reglamento interior de trabajo. Un manual de organización.

A nivel bajo y medio prácticamente la responsabilidad de la contratación es del nivel ejecutivo: existe mucho respeto y autonomía con este nivel de parte del director.

Los jefes ejecutivos: responsabilidad del director general.

¡Higiene y Limpieza! ¿Es posible? sí, pero hay que estar muy "encima de las personas".

¡Ahorro energético!

También es posible: enseñar a apagar una luz no necesaria. Pintura: NO en época de lluvias; arreglo de habitación: período de baja ocupación, mes de septiembre se da.

Curriculum

Lic. José Juárez:

Lleva en la industria hotelera 25 años

Empezó en el hotel Alameda como mozo, luego hizo la carrera en la Escuela Mexicana de Turismo.

Experiencia: empezó en Misión Tlaxcala en 1985-88

Luego Cancún, Baja California y luego lo llamaron de nuevo al Misión Tlaxcala.



¿Dónde es el lugar donde le da menos tiempo de prueba a una persona?  
COCINA, definitivamente, SI no tengo buena comida el cliente se me va.

LUGAR: México, D.F.

PERSONA ENTREVISTADA: Lic. Gonzalo Brockman Garcia  
Presidente de la Asociación de  
Hoteles y Moteles en la Ciudad de  
México.

FECHA: 22-XI-92 (1 hr)

Antes que nada quisiera hacer algunas observaciones.

En la industria de la hospitalidad, a la cual, pertenece la hotelería, es necesario contar con una vocación especial, esto es, una vocación de servicio, una gran madurez humana porque muchas veces las personas a las que atendemos no nos ven como servidores sino como sirvientes.

Vuelvo a recalcar que la industria hotelera es una profesión de absoluto servicio a los demás, no esta muy bien pagada, pero eso sí es muy gratificante, ya que la retroalimentación es inmediata, si se atiende bien al cliente el da su respuesta de modo inmediato.

Me parece que si es muy necesaria una vinculación entre las instituciones educativas y la hotelería pues de hecho no se da, las personas egresadas de esas instituciones al llegar a los hoteles se les tiene que capacitar a través de cursos para que puedan desempeñar con eficiencia el trabajo.

No puedo negar que estos jóvenes hayan recibido una instrucción, sin embargo en la mayoría de los casos es insuficiente debido a que el aprendizaje práctico es riquísimo y a veces también el teórico.

Las Escuelas vinculadas con la industria de la hospitalidad deberían buscar un acercamiento entre lo que se enseña en las aulas y los requerimientos de la hotelería.

Las tres personas entrevistadas coincidieron en que la industria de la hospitalidad es muy importante que las personas que aspiran a trabajar en este medio deben adquirir, desarrollar y fomentar los siguientes conocimientos, aptitudes y actitudes:

#### En el área de HOSPEDAJE

- Relaciones Públicas
- Buena Presencia
- Visión de conjunto
- Sentido de observación
- "don de gentes"
- Puntualidad
- A L E G R I A: Buen humor
- Sentido común

amabilidad  
afabilidad

#### En el área de ALIMENTOS

- HIGIENE
- Conocer los distintos servicios y saber emplear el adecuado
- Ahorro: economía
- Serenidad
- visión de conjunto
- Disciplina
- Capacidad de trabajo
- Resistencia física
- "buen sazón"
- Estética: buen gusto:  
presentación de platillos: creatividad

#### A M B A S

- ORDEN y DILIGENCIA
- Carácter: madurez humana
- Puntualidad
- Sentido de responsabilidad
- Manejo de máquinas
- Visión de conjunto
- Observación: detalles...
- Honradez

## **CAPITULO IV**

### **ANALISIS DEL DISEÑO CURRICULAR.**

#### IV.1 Definición de currículo \*.

A manera de preambulo nos parece oportuno hacer notar que en el momento actual, la teoría curricular no dispone todavía de un marco teórico unificado y coherente que permita dar cuenta de los múltiples y complejos aspectos del currículo.

Tenemos, eso sí, múltiples datos y teorías que proporcionan informaciones parciales pertinentes. El problema reside en que a menudo estas aportaciones no son fácilmente integrables, pues responden a concepciones distintas.

Esto lo podemos constatar desde el momento en que se desea definir el currículo, dependiendo del enfoque que se dé a este se le define de muy distintas maneras:

**El currículo como contenidos de la enseñanza.** En este sentido, se trata de una lista de materias, asignaturas o temas que delimitan el contenido de la enseñanza del aprendizaje en las instituciones escolares.

**El currículo como plan o guía de la actividad escolar.** Un plan para el aprendizaje, enfatiza la necesidad de un modelo ideal para la actividad escolar, su función es la de homogenizar el proceso de enseñanza-aprendizaje.

**El currículo entendido como experiencia.** Esta interpretación del currículo, pone su énfasis, no en lo que se debe hacer, sino en lo que en realidad se hace.

**El currículo como sistema.** Se desarrolla, por la influencia de la teoría de los sistemas, en educación, el sistema se caracteriza por:

\* Curriculum proviene de la palabra latina Curriculum significa "conjunto de caminos", currículo es el correspondiente plural.

a) elementos constituyentes

b) relaciones entre los elementos constituyentes. Destaca la existencia de metas las cuales apuntan los elementos y sus relaciones. Interpretan el enfoque de sistemas como proceso sistemático y lineal.

El currículum como Disciplina. Es decir el currículum no sólo como un proceso activo y dinámico sino también, como reflexión sobre este mismo proceso. (75)

El que haya una gama tan variada de significados de Currículo, nos lleva a pensar en una diversidad de pareceres entre los distintos autores, que según conciban la realidad educativa de esa forma será la concepción de currículum que tengan.

Esto último que acabamos de afirmar tendremos la oportunidad de constatarlo en las teorías curriculares de: Hilda Taba, Ralph Tyler, Angel Díaz Barriga y José Arnaz.

Volviendo a la definición de currículum, existen autores como César Coll que se rehusan a dar una definición de currículum.

"En definitiva, ¿Qué es el currículum?. Esta pregunta es realmente difícil de contestar, pues prácticamente cada especialista tiene su propia definición con matices diferentes. (76)

Por lo anteriormente expuesto podemos afirmar que el:

"Currículum es un término polisemántico, que se usa indistintamente para referirse a planes de estudio, programas e incluso implementación didáctica. Sin embargo hay un esfuerzo de conceptualización, en que diversos autores definen el término según la visión que ellos tienen de la problemática educativa.

Esto es lo que integra la llamada teoría curricular que algunos autores presentan como campo disciplinario autónomo y otros como un campo propio de la didáctica." (77)

(75) cfr. PANSZA, Margarita. Pedagogía y Currículum. p. 13-16

(76) COLL, César. Psicología y Currículum. p. 29

(77) cfr. PANSZA, Margarita. op. cit. p. 18

No es nuestro objetivo entrar en polémica, si la teoría curricular es una disciplina autónoma o si forma parte de la didáctica, por lo que soslayaremos este debate.

#### IV.2 Características del trabajo curricular.

Al tratar de definir al currículo nos hemos dado cuenta que éste resulta ser una realidad un tanto complicada, es por eso que el trabajo curricular precisará de unas características apropiadas como son: el carácter interdisciplinario, el trabajo en equipo, carácter sistémico y el carácter sobredeterminado.

##### IV.2.1 Carácter interdisciplinario.

Como acabamos de precisar, el currículo es complejo porque comprende todos los factores que directa o indirectamente tienen relación con algún aspecto o fase del proceso educativo: fines, objetivos, contenidos de materias, actividades, sugerencias didácticas, métodos de organización de contenidos.

Por la complejidad de la realidad curricular no es suficiente la intervención de una única ciencia.

Margarita Pansza afirma que hay cuatro núcleos disciplinarios, cuya intervención es indispensable en el currículo: la Epistemología, la Sociología, la Psicología y la Pedagogía.

De las reflexiones epistemológicas, se derivan importantes criterios para la implementación del currículo, como son el concepto de ciencia, de conocimiento..., el problema de la investigación y sus métodos ....

La Sociología servirá para explicar las relaciones escuela y sociedad. El currículo está relacionado con la escuela, y esta forma parte del sistema educativo, que a su vez, se integra en el sistema social.

La Psicología explica desde la perspectiva del sujeto, el proceso de enseñanza-aprendizaje y las relaciones que los sujetos establecen entre sí.

La Pedagogía estudia la educación en general y el currículo por ser un proyecto educativo cae dentro del estudio de esta ciencia. (79)

Además de las ciencias o disciplinas a las que acabamos de aludir consideramos que también es necesario hacer mención de la Filosofía y de la Didáctica.

La Filosofía porque:

Los hechos demuestran que es necesario esbozar un programa que, basado en una firme filosofía se dirija hacia la meta señalada por medio de objetivos perfectamente definidos. Sin esta base cardinal, el plan de estudios queda reducido a un mosaico de disposiciones arbitrarias y hechos inconexos que dejan en la mente del que estudia la impresión de un caos. (80)

La Didáctica porque:

"Es la disciplina pedagógica de carácter práctico y normativo que tiene por objeto específico la técnica de la enseñanza, esto es, la técnica de incentivar y orientar eficazmente a los alumnos en su aprendizaje." (81)

(79) *cf.* IBARRA PÉREZ. *Op. cit.*, p. 22

(80) MATTOS A. Luis de. *Compendio de didáctica general*, p. 24

"... la Didáctica incluye una técnica de la educación, la docente y por tanto a ella le compete la selección y ordenación de los medios adecuados para un aprendizaje eficaz; como tales medios están en función de los contenidos del aprendizaje, a la Didáctica le es esencial la referencia a las materias de enseñanza. Si se habla de aprendizaje en general, leyes, condiciones, disposiciones, se está en terreno psicológico. En la medida que nos adentramos en la consideración de las distintas materias estamos pisando terreno didáctico." <sup>181</sup>

#### IV.2.2 Trabajo en Equipo.

Esta segunda característica hace referencia a que el trabajo curricular debe ser estudiado por un grupo de personas; la intervención de diversas ciencias y los múltiples trabajos de investigación hacen imposible que una sola persona pueda resolver todos los problemas.

#### IV.2.3. Carácter Sistémico.

La palabra sistema hace relación a una combinación de procedimientos, destinados a producir ciertos resultados en nuestro caso en el currículo, con esto podemos afirmar que el trabajo curricular requiere de un método, de unas normas y unas técnicas.

El trabajo sistémico en el currículo:

"Implica, el ordenar y trabajar de acuerdo a un marco teórico, los diversos problemas hasta llegar a la elaboración de los documentos de la fundamentación del plan de estudios, el plan de estudios propiamente dicho y los programas de las distintas unidades didácticas." <sup>182</sup>

<sup>181</sup> GARCÍA HUIZ, Víctor. *Programas de Pedagogía Sistemática*, p. 219  
<sup>182</sup> PANZA, Mariana *op. cit.*, p. 25



#### IV.2.4. Carácter Sobredeterminado

Los planes de estudio y programas de cualquier institución educativa se encuentran influidos por las distintas concepciones de: aprendizaje-enseñanza, finalidades educativas, así como también por las políticas estatales de educación y del mercado de trabajo.

"Hay por lo menos tres determinaciones importantes que hay que tomar en cuenta en el diseño, implementación y evaluación de los planes y programas de estudios:

- a) MARCO LEGAL
- b) MARCO TEORICO DISCIPLINARIO
- c) MARCO PEDAGOGICO

El legal, esta representado por la normatividad que hay que tomar en cuenta en vías de la legitimación del plan, ejemplo de la Ley General de Profesiones, la Ley Orgánica de la Institución, Reglamentos de Examen, etc.

El teórico disciplinario, implica las perspectivas teóricas, desde las cuales se aborda la formación del profesionista, las limitaciones y exigencias tanto teóricas como metodológicas y técnicas que se deben considerar en función de las prácticas profesionales.

Lo pedagógico implica la concepción de educación, finalidad de la misma, proceso de enseñanza-aprendizaje, relación contenido-método, relación docencia-investigación y difusión." (1)

Estos tres marcos están íntimamente relacionados, su explicación, constituye la fundamentación del plan, llegar a esto requiere de gran esfuerzo por parte del equipo de diseño, pero facilita el resto del trabajo que sobre todo permite implementar una evaluación permanente.

### IV.3 Teorías curriculares.

En la base de todo plan de estudios subyace una teoría curricular:

"Hilda Taba, en su texto sobre currículo reconoce la necesidad de una teoría curricular como requisito indispensable para la construcción de una explicación de los fundamentos de los planes y programas de estudio." 241

A continuación estudiaremos algunas teorías curriculares, como primer término abordaremos los modelos propuestos por dos autores extranjeros: Ralph W. Tyler e Hilda Taba y posteriormente las propuestas curriculares de los mexicanos:

Angel Díaz Barriga y José A. Arnaz.

#### IV.3.1. Teoría Curricular de Ralph W. Tyler.

Tyler en la introducción de su libro "Principios básicos del currículo" afirma que:

"Intenta exponer un método racional para encarar, analizar e interpretar el currículo y el sistema de enseñanza de cualquier institución educativa." 242

El modelo de Tyler quiere dar respuesta a estas cuatro preguntas:

- ¿Qué fines desean alcanzar las instituciones educativas?
- De todas las experiencias educativas que pueden brindarse, ¿cuáles ofrecen mayores probabilidades de alcanzar esos fines?
- ¿Cómo se pueden organizar de manera eficaz esas experiencias?
- ¿Cómo podemos comprobar si se han alcanzado los objetivos propuestos?

241 Angel DÍAZ BARRIGA. Angel. Ensayos sobre la problemática curricular. p. 6  
242 TYLER, Ralph W. Ensayos sobre la teoría curricular. p. 7

El punto central del modelo de Tyler son los objetivos. Para él "Educar significa modificar las formas de conducta humana. Vista así la educación, resulta claro que sus objetivos son los cambios de conducta que el establecimiento de enseñanza intenta obtener en los alumnos." <sup>(6)</sup>

De estos objetivos se desprenderán la Selección y Organización de Actividades de aprendizaje.

Para Tyler los educandos, el análisis de la vida contemporánea y los especialistas son las principales fuentes generadoras de objetivos de aprendizaje.

En los EDUCANDOS mismos, Tyler descubre una fuente de sugerencias de objetivos porque a través de la identificación de las necesidades e intereses de los alumnos se pueden formular objetivos de aprendizaje.

EL ESTUDIO DE LA VIDA CONTEMPORANEA -según Tyler- es una fecunda fuente de información para la sugerencia de objetivos educacionales porque este estudio permite centrar los esfuerzos educativos en aspectos de la vida esenciales y así "no malgastar el tiempo de los estudiantes en aprender cosas que tuvieron validez hace 50 años." <sup>(7)</sup>

Los ESPECIALISTAS en distintas asignaturas, son aquellas personas que por sus conocimientos aportan ideas y dan sugerencias al elaborar los objetivos y los planes de estudio.

Con base en las tres fuentes generadoras se puede definir una serie de objetivos de aprendizaje OBJETIVOS SUGERIDOS, que tienen un carácter provisional, pero que unifican las sugerencias y necesidades anteriores.

(6) *ibidem*, p. 11  
(7) *ibidem*, p. 22

Dichos Objetivos sugeridos pasaran por dos filtros fundamentales que permiten seleccionarlos y organizarlos, se trata del FILTRO FILOSOFICO y del FILTRO PSICOLOGICO. Estos filtros ayudan a dar coherencia a los objetivos de aprendizaje.

Queremos recalcar que tanto el filtro filosófico como el psicológico, para que realmente cumplan su cometido deberán poseer una idea completa y cabal del hombre, esto se ha tratado de explicar en el primer capítulo de esta investigación, nos parece de gran importancia este punto, porque de la concepción que se tenga de hombre se desprenderá el tipo de educación.

Como consecuencia de esta postura filosófica y psicológica, los OBJETIVOS DEFINIDOS serán los que orientarán la selección y organización de actividades de aprendizaje.

Tyler señala cinco principios generales para la SELECCION DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE:

1. Es esencial que las actividades de aprendizaje den al estudiante la oportunidad de practicar el tipo de conducta que aparece implícito en la experiencia de aprendizaje.
2. Las actividades de aprendizaje deben ser tales que el estudiante obtenga satisfacciones en el tipo de conducta implícita en los objetivos.
3. Las reacciones que se esperan de las actividades de aprendizaje deben figurar dentro del campo de posibilidades de los alumnos.
4. Existen muchas actividades utilizables aptas para alcanzar los mismos objetivos de la educación.
5. La misma actividad de aprendizaje da, por lo general, distintos resultados. ■

Tyler afirma que la ORGANIZACION DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE debe basarse en tres criterios: la continuidad, la secuencia y la integración.

La continuidad se refiere a la reiteración vertical de los elementos principales del currículo, es el principal factor de una organización vertical efectiva.

La secuencia se relaciona con la continuidad, pero llega más lejos. Es posible que un elemento importante del currículo se presente varias veces, pero únicamente en un nivel, lo que impedirá el desarrollo progresivo de la comprensión o de la capacidad o de la actitud para aprender o de algún otro factor. En este sentido la secuencia, considerada como criterio, enfatiza sobre la importancia de que cada experiencia sucesiva se funde sobre la precedente, pero avance en ancho, y en profundidad de las materias que abarca.

La secuencia pone el acento en los niveles superiores de cada actividad de aprendizaje sucesiva, y no en la repetición. La integración se refiere a la relación horizontal de actividades del currículo, la organización de estas actividades debe ser tal que ayude al estudiante a lograr un concepto unificado, así como a unificar su conducta en relación con los elementos que maneja. <sup>89</sup>

Para Tyler "El proceso de evaluación significa, fundamentalmente, determinar en qué medida el currículo y la enseñanza satisfacen realmente los objetivos de la educación. Puesto que los fines educativos consisten esencialmente en cambios que se operan en los seres humanos, es decir, transformaciones positivas en las formas de conducta del estudiante, la evaluación es el proceso de determinar en qué medida se consiguen tales cambios." <sup>90</sup>

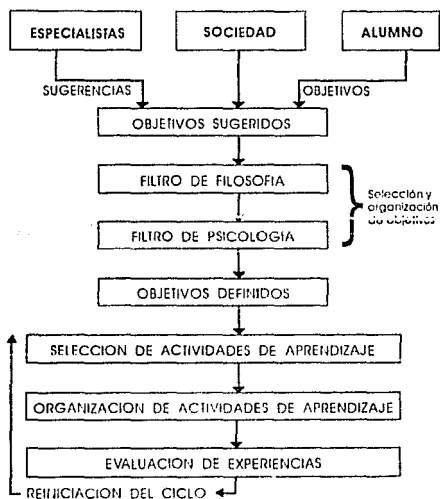
(89) *Idem*, p. 88  
(90) *Idem*, p. 109

Cabe mencionar que Tyler distingue entre fundamentos del currículo y la metodología para la elaboración de dicho currículo.

Los elementos que constituyen los fundamentos del currículo son: las tres fuentes generadoras de los objetivos: los especialistas, la sociedad y los alumnos, así como los objetivos sugeridos por estas fuentes y los filtros de filosofía y psicología donde se tamizan los objetivos sugeridos y por último los objetivos definidos. La parte metodológica la constituyen la selección y organización de actividades de aprendizaje y la evaluación.

Díaz Barriga representa el modelo de Tyler de la siguiente manera:

#### MODELO PEDAGOGICO LINEAL - R. TYLER



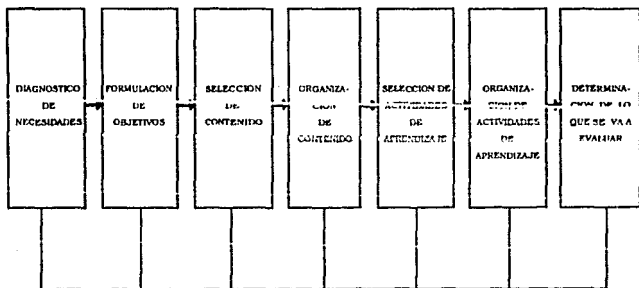
(91) DIAZ BARRIGA, Angel. Didáctica y Currículo, p. 16

#### IV.3.2 Teoría Curricular de Hilda Taba,

Taba en el primer capítulo de su libro "Elaboración del currículo" propone siete pasos que deben seguirse en la elaboración del currículo y estos son:

- " Paso 1: Diagnóstico de las necesidades
- Paso 2: Formulación de objetivos
- Paso 3: Selección del contenido
- Paso 4: Organización del contenido
- Paso 5: Selección de las actividades de aprendizaje
- Paso 6: Organización de las actividades de aprendizaje
- Paso 7: Determinación de lo que se va a evaluar y de las maneras y medios para hacerlo." (92)

Díaz Barriga representa el modelo de Taba de la siguiente forma:



(93)

(92) TABA Hilda. *Elaboración del currículo*, p. 26

(93) DIAZ BARRIGA, Angel. *Diseño y Currículo*, p. 19

Taba en el penúltimo capítulo del libro antes mencionado nos presenta un modelo mucho más desarrollado del diseño curricular donde condensa de manera esquemática todos los aspectos del currículo que ha tratado a lo largo del libro, a continuación se muestra este modelo:

## MODELO PARA DISEÑO DE CURRÍCULO

### Objetivos que se intentan alcanzar

DETERMINADOS POR EL ANALISIS DE	CLASIFICADOS POR	NIVELES DE
1. Cultura y sus necesidades	1. Tipos de conducta	1. Metas generales de la educación
2. El estudiante y los procesos y los principios del aprendizaje	2. Ramas del contenido	2. Objetivos de la escuela
3. Campos del conocimiento humano y sus funciones particulares	3. Campos de las necesidades, etc.	3. Objetivos educativos específicos
4. Ideales democráticos		

### Selección de las experiencias del currículo

DETERMINADAS POR LO QUE SE CONOCE SOBRE:	DIMENSIONES DE:	AFECTADAS POR:
La naturaleza del conocimiento	El contenido	Los recursos de la escuela
El desarrollo	Las experiencias de aprendizaje	El papel de otros organismos educativos
El aprendizaje		
El estudiante		

### Posibles núcleos para la organización del currículo

DETERMINADOS POR LAS EXIGENCIAS DE:	NUCLEOS DE ORGANIZACION	AFECTADOS POR Y AFECTANDO A:
La continuidad del aprendizaje	Materias	La organización escolar
La integración del aprendizaje	Ramas amplias	Los métodos de utilización del personal
	Aspectos de la vida	Los métodos de llevar a cabo el aprendizaje
	Necesidades, experiencias	
	Actividades infantiles	
	Ideas esenciales	
	Etc.	

### El esquema del alcance y la secuencia

DETERMINADO POR:	DIMENSIONES DE:	AFECTADO POR:
Exigencias del alcance del aprendizaje	Alcance y secuencia del contenido	Núcleos de la organización del currículo (94)
Exigencias de la continuidad del aprendizaje	Alcance y secuencia de las operaciones mentales	

(94) TABA Hilda, op. cit., p. 566



El modelo esquemático del Diseño de un Currículo que nos acaba de presentar Hilda Taba descansa sobre criterios múltiples y considera una gran variedad de factores.

Con respecto a los objetivos que se intentan alcanzar:

Estos objetivos están determinados por la cultura actual y las necesidades de ésta, también es importante tomar en cuenta a que tipo de alumnos va dirigido el currículo; hay que considerar los procesos de aprendizaje, no es lo mismo impartir un contenido en primaria que en la universidad.

Como no se puede impartir todo el conocimiento humano, ni tampoco el alumno es capaz de aprenderlo, tiene que delimitarse a unos campos del conocimiento.

Los objetivos están clasificados por el tipo de conducta que se pretende conseguir en los alumnos.

De todo el conocimiento se escogerá sólo un contenido y éste será conforme a las necesidades sociales y educativas de los alumnos.

Los objetivos se encuentran a distintos niveles; como primer término están las metas generales de la educación así como los objetivos de la escuela y también los objetivos educativos específicos.

La selección de las experiencias del currículo se encuentra determinada por lo que se sabe de la naturaleza del conocimiento, del desarrollo de esa naturaleza y del aprendizaje en sí mismo y el estudiante.

Esta selección de experiencias tiene dos dimensiones: el contenido y las experiencias de aprendizaje. Estos dos factores están afectados por los recursos de la escuela y también por otros organismos educativos como pueden ser las autoridades estatales o federales; en nuestro país sería por ejemplo la Secretaría de Educación Pública.

Hilda Taba menciona posibles núcleos que pueden ser de utilidad en la organización del currículo los cuales estarían determinados por las exigencias de la continuidad del aprendizaje. Es importante que haya secuencia a lo largo de los grados escolares. Además de la continuidad del aprendizaje se precisa la integridad, esto es, que si en Historia los alumnos están aprendiendo el siglo XVIII en la clase de Español estudien a los poetas de ese siglo.

El currículo se puede organizar por asignaturas, núcleos de conocimientos, aspectos de la vida, necesidades experiencias.

Los núcleos para la organización del currículo están afectados por y afectando a: la organización escolar, los métodos de utilización del personal, y los métodos de llevar a cabo el aprendizaje.

El esquema de alcance y la secuencia está determinado por las exigencias de la profundidad del aprendizaje, por las exigencias de la continuidad de aprendizaje y las

dimensiones de alcance, por las secuencias del contenido y de las operaciones mentales y todo esto afectado por núcleos de la organización del currículo.

Como ya mencionábamos para Taba los planes de estudio y los programas deben basarse en una teoría curricular.

La teoría curricular de Taba se funda en la: "Investigación de las demandas y los requisitos de la cultura y de la sociedad.

Un análisis de la cultura y la sociedad brinda, en consecuencia, una guía para determinar los principales objetivos de la educación, para la selección del contenido y para decidir sobre qué habrá de insistirse en las actividades de aprendizaje." (45)

Para Taba el Diagnóstico es el proceso de la determinación de hechos que deben ser tomados en cuenta al adoptar decisiones para el currículo y así mantener a tono el currículo con las necesidades de la sociedad.

Los aspectos que toma en cuenta para el diagnóstico y que serán las fuentes de las cuales se derivarán los objetivos educacionales son:

El análisis de la cultura y la sociedad, para detectar las necesidades reales e impartir los conocimientos adecuados.

También considera necesario conocer al alumno y el proceso de aprendizaje.

Por último precisa la necesidad de analizar las asignaturas que componen el programa escolar con el fin de decidir que tipo de capacidades y comprensión intelectual son apropiadas para cada alumno.

(45) TABA, Hilda, *op. cit.*, p. 25

Taba señala cinco funciones que tienen que tener estos objetivos educacionales:

1. Quizá la más importante sea la de orientar las decisiones sobre la selección del contenido y de las experiencias del aprendizaje, y proporcionar criterios sobre qué es lo que debe enseñarse y cómo hacerlo.

2. Una enunciación clara de objetivos ayuda a seleccionar, de los vastos campos del conocimiento en las diversas disciplinas, aquellos realmente necesarios para lograr algún resultado válido.

3. Dado que la educación no consiste solamente en el dominio del contenido, los objetivos sirven también para clarificar los tipos de facultades, mentales u otras, que deben ser desarrolladas. La definición de estas facultades determina cómo se selecciona la materia y cómo se maneja en el aula.

4. Es necesaria, asimismo, una plataforma de objetivos que proporcione un núcleo común y sólido, para las actividades múltiples y diversas que llamaremos currículo.

5. Finalmente, los objetivos sirven como guía para la evaluación del rendimiento. (96)

Taba funda la formulación de objetivos en seis principios:

1. La determinación de objetivos debe describir tanto el tipo de conducta esperado como el contenido o el contexto al cual esa conducta se aplica.

(96) *cf.*, *ibidem*, p. 261-263

2. Los objetivos complejos deben ser determinados tan analítica y específicamente como para que no quede duda sobre el tipo de conducta esperada o a lo que esta se aplica.

3. Los objetivos deben formularse también de modo que establezcan diferencias claras entre las experiencias del aprendizaje apropiadas para lograr conductas diferentes.

4. Los objetivos son evolutivos y representan caminos por recorrer antes que puntos terminales. Es indispensable que los objetivos sean concebidos en términos de una continuidad de desarrollo durante un largo período de tiempo y a través de diferentes contextos, cada uno de ellos más exigente que el anterior, más que como puntos terminales, limitados a una materia, un nivel de grado o incluso una actividad específica. Este principio significa también que la realización de los objetivos educacionales necesita ser proyectada con un criterio de la continuidad y con una apreciación total de las etapas del desarrollo dentro de ésta.

5. Los objetivos deben ser reales e incluir sólo aquello que puede ser trasladado al currículo y a la experiencia del aula.

6. El alcance de los objetivos debe ser lo suficientemente amplio como para comprender todos los tipos de resultados de los cuales la escuela es responsable. <sup>m</sup>

Para Taba la SELECCION del CONTENIDO y también la SELECCION DE ACTIVIDADES de APRENDIZAJE, constituyen dos decisiones primordiales en la elaboración del currículo.

(97) *cf.*, *ibidem*, p. 264-271

Estos dos criterios deben, abarcar e integrar todo lo que implican los puntos de vista con relación a la función de la escuela en la sociedad, el estudio de las necesidades y las exigencias de la comunidad, el estudio de los alumnos y los procesos del aprendizaje y el análisis de la naturaleza del conocimiento y de las asignaturas.

Taba afirma que el currículo es un plan para el aprendizaje \* y por tanto el contenido y las experiencias deben organizarse de tal forma que se alcancen los objetivos educacionales.

Igual que la selección, el problema de la ORGANIZACION en TABA tiene dos dimensiones: LA ORGANIZACION DEL CONTENIDO Y LA ORGANIZACION DE LAS EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE.

"El alcance, la secuencia, la continuidad y la integración son los problemas centrales de la organización del currículo.

Cada modelo para la organización del currículo adopta una determinada idea sobre el alcance porque también adopta determinados centros de organización. Cada uno de ellos tiende, asimismo, a adoptar ciertos criterios especiales con relación a la secuencia, la continuidad y la integración y, por consiguiente, modifica estas características de manera diferente. Además, estas características en la organización del currículo se hallan relacionadas entre sí. El modo en el cual se dispone una característica influye sobre el método para disponer la siguiente: las decisiones que se adoptan a un nivel dado de organización determinan el modelo para el siguiente." \*\*

Partiendo de la concepción que tiene Taba de la educación como un proceso que intenta cambiar la conducta de los alumnos, \*\* percibe la EVALUACION como:

Un proceso para determinar hasta qué punto se logran los objetivos de la educación. Los métodos de evaluación comprenden todos los medios para obtener evidencias válidas, con el objeto de mejorar el currículo.

\* *id.*, *id.* supra, p. 93  
\*\* *id.*, *id.* supra, p. 100  
(98) *ibidem*, p. 494

Taba señala que la evaluación desempeña básicamente tres funciones:

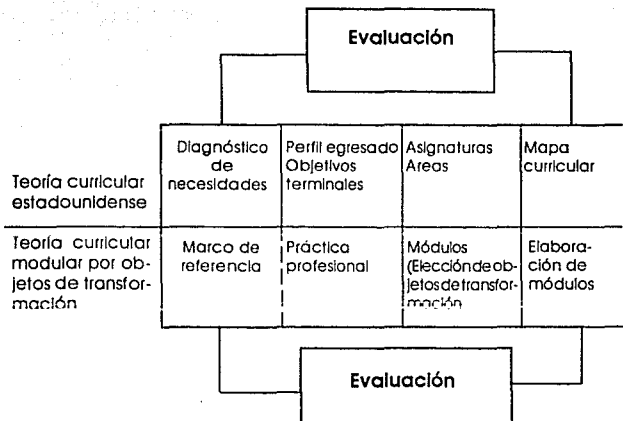
1. Quizá la más esencial de ellas y, a menudo, la menos utilizada es la de otorgar validez a las hipótesis sobre las cuales se basa el currículo.
2. Otra función importante del programa de evaluación es la de proporcionar información acerca de las deficiencias y los aciertos del currículo mediante la determinación de las mismas características en el rendimiento de los estudiantes.
3. La Evaluación puede proporcionar el tipo de evidencia que puede ser utilizada para asignar, calificar e informar más adecuadamente. <sup>66</sup>

#### IV.3.3. Teoría Curricular de Angel Díaz Barriga.

Díaz Barriga sostiene que en México existen dos corrientes curriculares, una que tiene su fundamento en los autores norteamericanos como Tyler y Taba, la cual denomina "teoría curricular estadounidense" y por otra parte la "teoría curricular modular por objetos de transformación" que intenta dejar de lado los autores estadounidenses y formular su teoría desde categorías propias.

"En el gráfico siguiente agrupamos los requisitos para la elaboración de un plan de estudios en cinco elementos, parcialmente semejantes en las dos concepciones enunciadas. Para el caso de la teoría curricular estadounidense, estos son: diagnóstico de necesidades; determinación del perfil del egresado y precisión de objetivos; estructuración del currículo; elaboración de los programas sintéticos y evaluación del plan de estudios. En la teoría curricular modular por objetos de transformación, estos son: marco de referencia del plan, determinación de la práctica profesional; estructuración curricular; elaboración de módulos y evaluación del plan de estudios."

(99) *Idem*, p. 412 - 414



000

## DIAGNOSTICO DE NECESIDADES Y MARCO DE REFERENCIA.

En el diagnóstico de necesidades encontramos presentes las teorías de Tyler y Taba.

Como ya hemos mencionado anteriormente para Taba el diagnóstico es parte esencial en la elaboración y revisión del currículo. \*

El planteamiento hecho por Tyler \*\* se refiere a las carencias que se deben tomar en cuenta para diseñar los objetivos de la educación. Estas carencias se pueden determinar mediante el estudio de tres fuentes: alumnos, especialistas y sociedad.

(100) DIAZ BARRIGA, Angel. *Ensayos sobre la problemática curricular*. p. 18-19

\* *cf. vid. supra*. p. 102

\*\* *cf. vid. supra* p. 97



El marco de referencia al parecer resulta mejor que el diagnóstico de necesidades porque:

"Podemos afirmar que la propuesta de construir un marco de referencia para la elaboración de un plan de estudios, resulta más avanzada que el "diagnóstico de necesidades" por cuanto tiene más claros sus referentes y efectúa un análisis más amplio de la realidad social -en la que se demandan ciertas prácticas profesionales-, por lo que llega a tener una comprensión más amplia del contexto histórico que exige un desempeño laboral. Pero no alcanza a superar esta lógica de articular la enseñanza exclusivamente a los contenidos tecnicoprofesionales, en detrimento de una formación conceptual del estudiante. <en el caso de carreras profesionales la aplicación del conocimiento es el factor determinante sobre los planes de estudio, es la división social del trabajo la que determina las modificaciones del sistema educativo y las instancias destinadas a formar las capacitaciones para ese trabajo > .

Según esta propuesta, el marco de referencia de un plan de estudios se obtiene considerando: a) la formación socioeconómica en particular, b) la formación educativa en tal situación, y c) las prácticas profesionales que se dan al interior de tal momento social. Por ello, el marco de referencia se constituye con el conjunto de elementos conceptuales y empíricos con los que se define el contexto social y cómo este se relaciona objetivamente con el proceso educativo". (101)

## PERFIL DEL EGRESADO O PRACTICA PROFESIONAL

Para Díaz Barriga los objetivos terminales que dan como resultado el perfil del egresado son objetivos operativos; tales perfiles se refieren únicamente a los aspectos observables del comportamiento del educando; en cambio al definir las prácticas profesionales, su vínculo en una sociedad determinada y las condiciones históricas de la misma, implica una explicación más integral y diversificada de la realidad social y educativa por tanto Díaz Barriga afirma que:

"El contenido por enseñar se determina a partir de lo que la ocupación (presente o futura) del sujeto reclama". (102)

(101) op. cit., DÍAZ BARRIGA A. Anp. I. Ensayo sobre la problemática curricular, p. 41-42  
(102) ibidem, p. 24

## ORGANIZACION CURRICULAR

En esta etapa lo que se persigue es definir como será la organización que va a regir el plan de estudios si por asignaturas o por módulos.

La estructuración curricular por asignaturas, en opinión de Díaz Barriga, se ha puesto en entre dicho porque constituye una forma particular de fragmentar la realidad, la estructuración de los currículos por medio de la modalidad globalizadora aparece como una opción frente a las dificultades que presenta la organización del contenido por disciplinas.

Por su parte Taba opina que en la estructuración de contenidos a través de módulos se debe evitar:

"Que los cursos amplios se conviertan en una revisión pasiva de generalizaciones. Es posible que una condensación de un campo de conocimientos fomente la superficialidad." (103)

Como puede observarse en las dos teorías existen aspectos que son cuestionables, por eso podemos afirmar con Díaz Barriga que:

"En los diversos cuestionamientos a la organización por asignaturas y a la estructuración modular se encuentran problemas que no tienen una solución fácil, la crítica superficial a una de ellas puede llevar a cometer otros errores en la aplicación de una supuesta alternativa." (104)

(103) *ibidem*, p. 53  
(104) *ibidem*, p. 55

## MAPA CURRICULAR

"Esta etapa se define por dos problemáticas: una, vinculada al establecimiento de la organización formal del plan de estudios en términos de su duración y valor en créditos; y la otra por la mención de las materias o módulos que forman cada semestre o trimestre". (105)

En opinión de Díaz Barriga el trabajo curricular quedaría incompleto si el mapa curricular no queda formalizado en los programas escolares.

## EVALUACION

La evaluación es una etapa del proceso curricular que intenta relacionarse con todas las partes que conforman el currículo, Díaz Barriga señala que:

"La evaluación curricular aparece como un problema que no ha tenido una solución adecuada dentro de las diferentes propuestas curriculares, porque se concibe únicamente como un trabajo técnico de producción de datos, los cuales se interpretan sin la mínima exigencia teórica, es decir, sin aclarar los supuestos conceptuales básicos. Por eso es necesario construir el objeto de estudio de la evaluación, a fin de elaborar los marcos teóricos y sus derivaciones metodológicas." (106)

### IV.3.4 Teoría Curricular de José A. Arnaz.

Arnaz concibe el currículo como un plan o guía que conduce el proceso de enseñanza-aprendizaje.

"Definimos el currículum como un plan que norma y conduce, explícitamente, un proceso concreto y determinado de enseñanza-aprendizaje que se desarrolla en una institución educativa." (107)

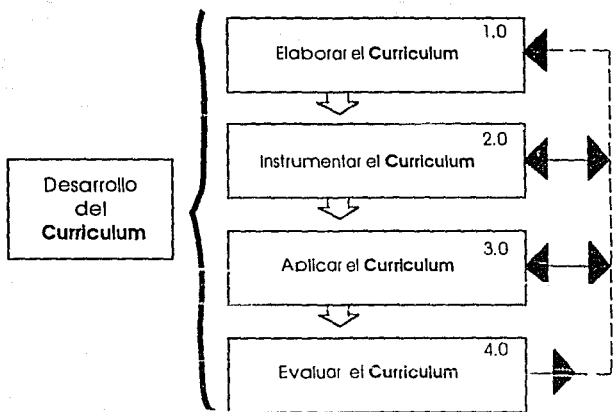
(105) ibidem, p. 31

(106) cf., ibidem, p. 36

(107) ARNAZ, José A., La planeación curricular, p. 9

También afirma que el currículo es un sistema (de hecho utiliza la nomenclatura de Antonio Gago y Roger A. Kaufman) \*

Al proceso general del currículo lo denomina Desarrollo del curriculum, el cual está constituido por cuatro actividades genéricas: elaborarlo, instrumentarlo, aplicarlo y evaluarlo.

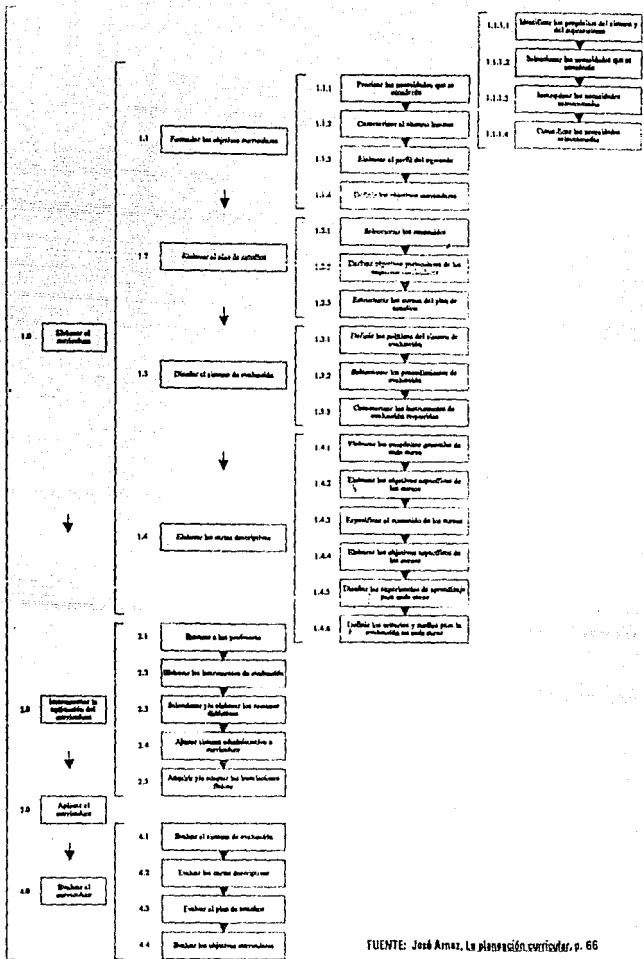


(100)

Cada una de estas operaciones se subdivide en suboperaciones, el diagrama completo de la teoría curricular de Arnaz es el siguiente:

\* s.f. Arnaz, p. 13  
(100) Arnaz, p. 13

Desarrollo del currículo



FUENTE: José Arnaz, La planeación curricular, p. 66

Otro aspecto que conviene destacar es que Arnaz en la última operación de Elaborar el currículo concluye con la suboperación de elaborar las cartas descriptivas; esto nos coloca en un punto neurálgico del diseño curricular; ¿hasta dónde es positivo hacer una programación del tipo de cartas descriptivas en un plan de estudios?. El problema que supone esta interrogante para algunos autores es el hecho de hasta donde conviene este tipo de programación y hasta donde puede suponer una limitante a la libertad del profesor.

Consideramos que las cartas descriptivas sirven como medio de comunicación entre profesores, alumnos y administradores académicos. El mensaje que se transmite a través de ellos es una descripción de los aprendizajes que deberán ser alcanzados por los alumnos, así como los medios y procedimientos -experiencias de aprendizaje- que pueden emplearse para lograrlo y también para evaluar los resultados.

Una vez que hemos estudiado cada una de las teorías curriculares antes expuestas a continuación señalaremos algunas semejanzas que presentan los 4 autores que han sido analizados en nuestra investigación:

Nos parece que Hilda Taba, Ralph Tyler, Díaz Barriga y José Arnaz coinciden en sus teorías en cuatro elementos fundamentales:

- a) necesidad de detectar las necesidades que se piensan cubrir con el currículo;
- b) formulación de objetivos, entendidos como una descripción de los resultados generales que deben obtenerse en un proceso de enseñanza-aprendizaje;
- c) selección y organización en contenidos, esto es, aquellos que han de aprender los estudiantes durante un proceso concreto, determinado de enseñanza-aprendizaje y la organización hace alusión al orden que seguirá dicho proceso.
- d) evaluación como aquella actividad en la que se producen las normas que orientan, en general, las decisiones relativas a los fines, procedimientos del proceso enseñanza-aprendizaje.

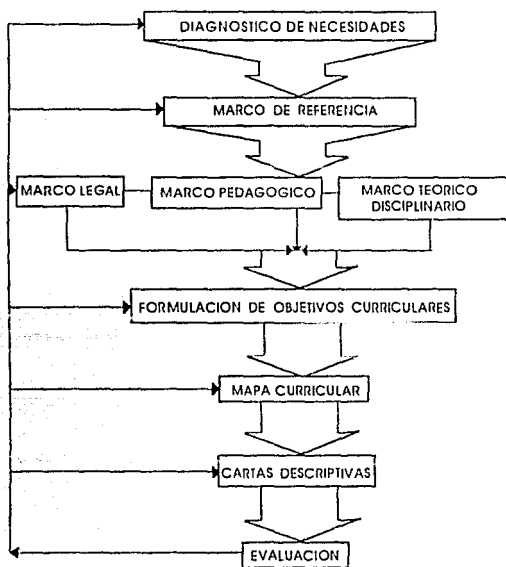
A continuación mostramos de manera gráfica lo antes señalado.

AUTORES	ELEMENTOS DEL CURRÍCULO			
<b>HILDA TABA</b>	Diagnóstico de necesidades	Formulación de objetivos	Selección y organización de contenidos	Evaluación
<b>RALPH TYLER</b>	Diagnóstico de necesidades	Objetivos definidos	Selección y organización de contenidos	Evaluación
<b>ANGEL DIAZ BARRICA</b>	Marco de referencia	Prácticas Profesionales	Elaboración de módulos	Evaluación
<b>JOSE ARNAZ</b>	Precisar las necesidades que se atenderán	Formular los objetivos curriculares	Elaboración del Plan de Estudios	Evaluación

#### IV.3.5 Modelo Curricular de María Teresa Flores y Beatriz Eugenia Ordoñez

Nuestro modelo curricular retoma los cuatro elementos afines en las teorías curriculares de: Hilda Taba, Ralph Tyler, Angel Díaz Barriga y José Arnaz; además añadimos el Marco Pedagógico, Marco Teórico Disciplinario y Marco Legal, que retomados de Margarita Pansa.

El siguiente gráfico muestra nuestro modelo:





**DIAGNOSTICO DE NECESIDADES.** Es la parte inicial de la metodología para el diseño curricular. El diagnóstico de necesidades en el sector productivo permite determinar el tipo de conocimientos y habilidades necesarias en la formación del alumno y buscar alternativas de solución a las necesidades detectadas.

**MARCO DE REFERENCIA.** Son aquellos aspectos que condicionan y determinan al currículo y que a su vez son fuentes generadoras de objetivos curriculares.

Distinguiremos tres tipos de marcos: el pedagógico, el legal y el teórico disciplinario.

**MARCO PEDAGOGICO.** Este punto nos parece esencial porque como ya mencionamos en el primer capítulo de esta investigación; del concepto de: educación, hombre, persona, etc, que se tenga, será la orientación que siga todo proceso educativo, en este caso el de un plan de estudios.

**MARCO LEGAL.** Todo plan de estudios de un determinado ciclo escolar se inserta en el Sistema Educativo Nacional y por tanto debe tomar en cuenta la normatividad legislativa para que este cuente con el debido reconocimiento.

En nuestro país el Artículo 3º Constitucional y la Ley Federal de Educación norman todo el Sistema Educativo Nacional, además de estos preceptos jurídicos existen otros, por ejemplo el Acuerdo No. 71 de la S.E.P. por el que se determina el contenido del Tronco Común del Bachillerato, publicado en el Diario Oficial de la Federación del 28 de mayo de 1982.

**MARCO TEORICO DISCIPLINARIO.** Hace referencia a los aspectos teóricos, metodológicos y técnicos de la formación del estudiante en función de las prácticas profesionales.

El contenido por enseñar se determinará a partir de lo que la ocupación presente o futura del alumno reclaman.

En este punto se ha de destacar lo siguiente:

1. Los fundamentos teóricos: especificidad y límites del objeto de estudio del Bachillerato Tecnológico en Hotelería. Areas Alimentos y Hospedaje.
2. Integración de las áreas de conocimiento que conforman el plan de estudios.
3. Perfil de Egreso.
4. Campo de Trabajo.
5. Modalidades de egreso, titulación y Servicio Social.

**OBJETIVOS CURRICULARES.** Son los que orientarán, guiarán y normarán todas las actividades que forman un proceso educativo, en nuestro caso, el de un plan de estudios de un bachillerato.

Los objetivos curriculares deben ser concebidos y formulados como una descripción de los resultados generales que deben obtenerse en un proceso educativo, considerados valiosos por una institución porque con ellos se contribuye a satisfacer una necesidad o un conjunto de necesidades sociales.

**MAPA CURRICULAR.** Esta etapa incluye y presupone la selección y organización de los contenidos educativos.

**CARTAS DESCRIPTIVAS.** Un modelo curricular no quedaría completo si no incluye las cartas descriptivas en las cuales se especifican los contenidos a impartir en cada asignatura, módulo o área y como ya mencionamos las cartas descriptivas sirven como medio de comunicación entre profesores, alumnos y administración académica.

A través del Mapa Curricular se informa de manera general a los estudiantes, profesores, personal administrativo y padres de familia, básicamente de dos aspectos:

- a) el contenido que aprenderán los educandos en un proceso de enseñanza-aprendizaje (en nuestro caso en el Bachillerato) y;
- b) la duración y orden a seguir en este proceso educativo.

#### Evaluación.

El objeto de la evaluación consiste en saber lo que efectivamente se está logrando con el currículum, así como las medidas que pueden tomarse para mejorarlo.

La evaluación curricular requiere de la identificación de lo que se quiere evaluar de un currículo, así como de los criterios teóricos que norman el proceso de evaluación; por lo que es necesario partir del análisis de las vinculaciones y contradicciones que existen entre la calidad de formación académica de los estudiantes y el currículo; por lo que es necesario tomar en cuenta cuantitativamente y cualitativamente las características y determinaciones de aprovechamiento escolar.

Por lo anterior es necesario, plantear dos vertientes que normen la investigación evaluativa en torno a la práctica profesional en nuestro caso concreto del plan de estudios del BTHAAH. Las evaluaciones son la valuación interna y externa.

#### Evaluación interna.

El estudio de las condiciones sociales, institucionales y educativas que se plasman en un currículo y que afectan el aprovechamiento escolar requiere plantearse como propósito esencial, el estudio de las características y condiciones en que se lleva a cabo la formación académica de los alumnos orientado a una práctica profesional, con la finalidad de mejorar o transformar dichas condiciones y así elevar la calidad de la enseñanza. Por lo anteriormente mencionado es necesario dirigir la evaluación hacia temas que pueden constituir un plan de evaluación como son:

A) Evaluación de la formación en la práctica profesional (perfil profesional) que subyace en el plan de estudios.

-En cuanto a sus fundamentos sociales y educativos de la práctica profesional.

A los propósitos curriculares planeados en el perfil académico profesional y el proceso de enseñanza-aprendizaje con respecto a la práctica profesional.

-Análisis del contenido en relación a:

. Los distintos niveles del plan de estudios (programas, unidades, temas, etc).

. Criterios de organización curricular.

. Características en el aprovechamiento escolar.

- Análisis de la organización curricular en relación a sus vinculaciones y contradicciones con base en:

- . Fundamentos teóricos, metodológicos y técnicos.
- . Características generales y particulares de la organización curricular.
- . Criterios académicos, administrativos, normativos y operativos para estructurar el plan de estudios.
- . Congruencia entre contenido lógico, metodológico-técnico de la organización en función de la práctica de la profesión.

- Análisis del proceso enseñanza-aprendizaje con respecto a:

- . Las concepciones de didáctica, enseñanza-aprendizaje implícitas en el currículo.
- . Fundamentación teórica y epistemológica del currículo.
- . Congruencia entre estas concepciones con las plasmadas en los fundamentos curriculares, propósitos, estructuras y evaluación.

- Análisis de la evaluación del proceso enseñanza-aprendizaje referido a:

- . Metodologías, técnicas e instrumentos de valuación del proceso enseñanza-aprendizaje y de la asignación de calificaciones.
- . Congruencia de estos procedimientos con los criterios de la evaluación del proceso enseñanza-aprendizaje.
- . Aportaciones y limitaciones de estos procedimientos.

B) Evaluación de las condiciones y características institucionales, en función de los requerimientos académicos.

En este punto conviene recabar información académica legal y administrativa de la institución que haya instrumentado el plan de estudios, así como de las características académico-laborales de los profesores, es importante esta información porque permite vislumbrar la realidad institucional que enmarca la evaluación en cuanto a:

- Modelo Académico y bases administrativas y legales de la institución, con respecto a lo siguiente.
  - . Modelo Académico de la institución.
  - . Programas de formación docente.
  - . Programas de orientación y apoyo al alumno.
  - . Características legales que rigen la institución (reglamentos internos, manuales, instructivos).

#### Evaluación externa.

Este tipo de evaluación se llevará a cabo una vez que se haya instrumentado el plan de estudios y se hayan graduado dos o tres generaciones.

Se valorarán los siguientes puntos:

- Análisis en el sector turístico acerca de la formación del egresado del BTHAAH.
- Análisis de la problemática social y de las necesidades que en materia del bachillerato existen en las tendencias a futuro.
- Análisis de la estructura ocupacional y del comportamiento del mercado de trabajo en el que se incorpora o no el egresado del BTHAAH.

## **CAPITULO V**

### **DISEÑO DEL PLAN DE ESTUDIOS DE UN BACHILLERATO TECNOLOGICO EN HOTELERIA: AREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE.**

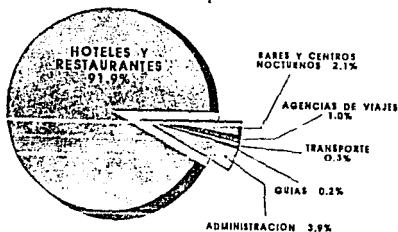
## V.1 Diagnóstico de Necesidades.

El diagnóstico de necesidades es la parte inicial de la metodología para el diseño curricular.

El diagnóstico de necesidades en el sector productivo permite determinar el tipo de conocimiento y habilidades necesarias en la formación en nuestro caso del Técnico profesional y así buscar alternativas de solución a las necesidades detectadas.

La presente investigación propone la creación de un BTHAAH. Los egresados de este bachillerato ocuparán puestos de trabajo en el sector turismo.

La distribución sectorial del empleo en la industria turística es la siguiente:



FUENTE: Secretaría de Turismo

En el capítulo III se anotó que de 79,849 empleos en la industria turística 73,382 son para los hoteles y restaurantes.



En las tres entrevistas que llevamos a cabo entre personas que trabajan en la hotelería coinciden en que a los egresados de los bachilleratos en turismo necesitan una formación más específica orientada preferentemente a las áreas de hospedaje y alimentos.

A continuación mostramos los planes de estudios de:

**Bachillerato de Empresas Turísticas del Colegio de Bachilleres.**

**Bachillerato Tecnológico de Administración Turística de la Dirección General de Estudios Tecnológicos e Industriales.**

**Plan de Estudios de Bachillerato en Administración de Empresas Turísticas del Instituto Tecnológico Politécnico Nacional.**

PLAN DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ESTUDIOS TECNOLÓGICOS E INDUSTRIALES. (DGETI)

SEMESTRE I

MATEMÁTICAS I  
TALLER DE LECTURA Y REDACCIÓN I  
QUÍMICA I  
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL I  
ADMINISTRACIÓN  
COMUNICACIÓN Y RELACIONES HUMANAS  
TEORÍA Y PRÁCTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I  
ACTIVIDADES PARA ESCOLARES I

SEMESTRE II

MATEMÁTICAS II  
TALLER DE LECTURA Y REDACCIÓN II  
QUÍMICA II  
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL II  
ADMINISTRACIÓN DE LA HOTELETERÍA  
BIOLOGÍA  
TEORÍA Y PRÁCTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II  
ACTIVIDADES PARA ESCOLARES II

SEMESTRE III

MATEMÁTICAS III  
FÍSICA I  
QUÍMICA III  
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL III  
MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN I  
DERECHO I  
TEORÍA Y PRÁCTICA DE HOSPEDAJE I  
ACTIVIDADES PARA ESCOLARES II

SEMESTRE IV

MATEMÁTICAS IV  
FÍSICA II  
INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS SOCIALES  
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL IV  
MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN II  
DERECHO II  
ECONOMÍA  
TEORÍA Y PRÁCTICA DEL HOSPEDAJE II

SEMESTRE V

MATEMÁTICAS V  
FÍSICA III  
HISTORIA DE MÉXICO  
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL V  
FILOSOFÍA  
CONTABILIDAD I  
TEORÍA Y PRÁCTICA DE AGENCIAS DE VIAJES I

SEMESTRE VI

PSICOLOGÍA  
PROMOCIÓN Y VENTAS TURÍSTICAS  
ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA DE MÉXICO  
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL VI  
PROGRAMACIÓN  
CONTABILIDAD II  
TEORÍA Y PRÁCTICA DE AGENCIAS DE VIAJES II

**PLAN DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO EN EMPRESAS TURISTICAS DEL COLEGIO DE BACHILLERES.**

**PRIMER SEMESTRE**

MATEMATICAS I  
FISICA I  
QUIMICA I  
INTRODUCCION A LAS CIENCIAS SOCIALES I  
METODOS DE INVESTIGACION I  
TALLER DE LECTURA Y REDACCION I

**SEGUNDO SEMESTRE**

MATEMATICAS II  
FISICA II  
QUIMICA II  
INTRODUCCION A LAS CIENCIAS SOCIALES II  
METODOS DE INVESTIGACION II  
TALLER DE LECTURA Y REDACCION II

**TERCER SEMESTRE**

MATEMATICAS III  
FISICA III  
QUIMICA III  
HISTORIA DE MEXICO I  
LITERATURA I  
LENGUAJE ADICIONAL AL ESPAÑOL I  
LEGISLACION LABORAL  
INTRODUCCION AL TRABAJO

**CUARTO SEMESTRE**

MATEMATICAS IV  
BIOLOGIA I  
CIENCIAS DE LA TIERRA  
HISTORIA DE MEXICO II  
LITERATURA II  
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL II  
INTRODUCCION AL ESTUDIO DEL TURISMO  
IDIOMA TECNICO I (Inglés o francés)

**QUINTO SEMESTRE**

BIOLOGIA II  
ESTRUCTURA SOC. ECONOMICA DE MEXICO I  
FILOSOFIA I  
SOCIOLOGIA I  
TECNOLOGIA DEL HOSPEDAJE I  
SERVICIO DE RESTAURANTE  
IDIOMA TECNICO II

**SEXTO SEMESTRE**

ECOLOGIA  
ESTRUCTURA SOCIOECONOMICA DE MEXICO II  
FILOSOFIA II  
SOCIOLOGIA II  
ECONOMIA  
TECNOLOGIA DEL HOSPEDAJE II  
AUDITORIA NOCTURNA  
IDIOMA TECNICO III

**PLAN DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS  
TURISTICAS DEL INSTITUTO TECNOLOGICO POLITECNICO NACIONAL.  
CENTROS CIENTIFICOS Y TECNOLOGICOS (CECYT).**

**1er. SEMESTRE**

MATEMATICAS I  
TALLER DE LECTURAS Y REDACCION I  
CONTABILIDAD I  
MECANOGRAFIA  
QUIMICA I  
FISICA  
INTRODUCCION A LAS CIENCIAS SOCIALES

**2o. SEMESTRE**

MATEMATICAS II  
TALLER DE LECTURA Y REDACCION II  
CONTABILIDAD II  
CALCULOS MERCANTILES I  
QUIMICA II  
DERECHO  
INTRODUCCION A LA ADMINISTRACION

**3er. SEMESTRE**

MATEMATICAS III  
METODOS DE INVESTIGACION I  
CONTABILIDAD III  
CALCULOS MERCANTILES II  
BIOLOGIA  
DERECHO MERCANTIL  
ECONOMIA I  
HISTORIA DE MEXICO I  
INGLES TECNICO I

**4o. SEMESTRE**

MATEMATICAS IV  
METODOS DE INVESTIGACION II  
TEORIA Y PATRIMONIO TURISTICO  
INTRODUCCION A LA COMPUTACION I  
FILOSOFIA  
LEGISLACION TURISTICA  
ECONOMIA II  
HISTORIA DE MEXICO II  
INGLES TECNICO II

**5o. SEMESTRE**

MATEMATICAS V  
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL I  
AGENCIA DE VIAJES I  
INTRODUCCION A LA COMPUTACION II  
SOCIOLOGIA  
TECNOLOGIA DEL HOSPEDAJE I  
ECONOMIA III  
INGLES TECNICO III

**6o. SEMESTRE**

MATEMATICAS VI  
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL II  
AGENCIA DE VIAJES II  
ALIMENTOS Y BEBIDAS  
PSICOLOGIA  
TECNOLOGIA DEL HOSPEDAJE II  
ESTRUCTURA SOCIOECONOMICA DE MEXICO  
INGLES TECNICO IV

Es una realidad que falta una verdadera vinculación entre el turismo y la educación impartida; porque por un lado la demanda mayor de empleos se encuentra en los hoteles y restaurantes y por otro los bachilleratos capacitan en todas las áreas del turismo, eso significa que egresan con una formación un tanto deficiente, mas que nada por la dispersión de los conocimientos en la especialidad en la que están capacitando: el turismo.

Por lo anteriormente expuesto consideramos que el BTHAAH daría respuesta a la necesidad de capacitación específica a nivel técnico en la hotelería.

## V.2 Marco de Referencia.

### V.2.1 Marco Pedagógico

En el primer capítulo de esta investigación expresamos que la educación debe conducir al hombre a su perfeccionamiento y que para lograrlo, la educación tiene que reunir tres características:

- Ser integral, esto es, que busque perfeccionar todas las connotaciones de la naturaleza humana, que dé respuesta a todas las exigencias de la vida a todas las posibilidades de actividad y en todos los ámbitos de la convivencia.
- Ser eficaz, esto es, que alcance su fin, por eso es necesario la definición de objetivos; una vez que estos se formulan vendrá la selección de los medios, tanto de los recursos humanos, como de los medios materiales y de los medios técnicos.

- Ser coherente, esto es, debe haber unidad entre los fines generales de la educación y los objetivos inmediatos y entre estos objetivos y las actividades y también entre los distintos factores y ambientes educativos. \*

Tomando en cuenta estas tres características nos propusimos diseñar el plan de estudios de un Bachillerato Tecnológico en Hotelería: Areas Alimentos y Hospedaje (BTHAAH).

El BTHAAH tiene como finalidad preparar personas que al concluir estos estudios se encuentren capacitadas para incorporarse al mundo laboral de los hoteles. Y/o continuar los estudios universitarios.

El hotel forma parte de la llamada industria de la hospitalidad, porque es una institución de servicio, que busca satisfacer eficazmente las necesidades de alojamiento y alimentación al huésped.

En los hoteles se pretende que el cliente se sienta como en su casa, es decir, que a través de un ambiente familiar, capte que se le estima, pero difícilmente se conseguirá que el huésped se sienta como en su casa, si no se cuenta con personas que tengan arraigada la hospitalidad como virtud. Por eso el BTHAAH lo concebimos como una respuesta a la necesidad de humanizar a las personas que trabajarán en la industria de la hospitalidad, concretamente en los hoteles.

El BTHAAH pretende formar un tipo de alumno que además de estar académica, científica y técnicamente preparado, sea responsable en alto grado, poseedor de sólidas convicciones y comprometido en el servicio a sus semejantes.

\* cf. *id. supra* p. 20

## V.2.2 Marco Teórico Disciplinar

### V.2.2.1 Especificidad y límites del objeto de estudio del BTHAAH.

En el diagnóstico de necesidades se mencionó que falta una adecuada vinculación entre la industria turística y la educación que se imparte en las escuelas de turismo; es en los hoteles en donde se generan el mayor número de empleos.

Actualmente lo que la industria turística está requiriendo es personal capacitado en nivel técnico para las áreas de alimentación y hospedaje.

Los planes de estudio actualmente vigentes \* que brindan capacitación en el nivel de Bachillerato en la industria turística proporcionan una cualificación demasiado amplia porque buscan preparar a los alumnos, al mismo tiempo, en todas las áreas del turismo: hotelería, agencias de viaje y líneas de transportación, planeación y desarrollo turístico. Consideramos que tal diversificación de contenidos de aprendizaje no favorece que el alumno adquiera conocimientos profundos y sólidos que lo capaciten realmente para ocupar y desempeñar adecuadamente su futuro trabajo.

El plan de Estudios del BTHAAH aspira a dar una preparación integral al alumno y a la vez proporcionarle una cualificación profesional muy específica, por ese motivo nos hemos ceñido exclusivamente al área hotelera y dentro de esta a los aspectos de alimentación y hospedaje, por ello al diseñar el plan de estudios del BTHAAH optamos por asignaturas como:

Introducción a la Hospitalidad, Servicio de Recepción, Servicio de Ropa, Alimentos, Planeación de menús, etc...

\* cfr. *ibid.* p. 125-127

Pero además de lo anterior, es necesario considerar que no todas las situaciones y problemas son prácticos y materiales; existen también problemas subjetivos importantes y es aquí donde surge la necesidad de contar con elementos que conformen homogéneamente todas las disciplinas que estudiará el alumno. De esta manera se ayudará en la formación del alumno completando su personalidad, de tal forma que sea capaz de conocer e interpretar los problemas humanos de las personas que le rodean, aquilate la valía de los recursos naturales existentes, comprenda mejor los problemas que le surgirán al tratar a personas diversas, cumpla con sus funciones de ciudadano y con la responsabilidad como miembro de una familia. Esta formación repercutirá en la toma de decisiones en cualquier área en la que se encuentre y de cuyos resultados dependerán su realización como individuo dentro de la sociedad en que vive.

Para ello, es necesario conocer al hombre, su ubicación en el contexto mundial y nacional, su proceso de desarrollo, sus valores, el ordenamiento de sus relaciones sociales, y es precisamente a través de las asignaturas del Tronco Común que se conseguirá que el alumno adquiera una formación general que dote al estudiante de un universo integrado de conocimientos.

Es por eso que consideramos que el plan de estudios del BTHAAH llena una necesidad fundamental, tanto en el plano pedagógico, como desde la perspectiva profesional hotelera.

El plan de estudios del BTHAAH pretende crear nuevas salidas profesionales y con esto contribuir a la capacitación de personal debidamente cualificado y así reducir en la medida de lo posible la tasa de desempleo en el país.



Este plan de estudios se ha diseñado considerando dos perspectivas distintas:

a) la habilitación del estudiante dotándole de unos conocimientos teórico-prácticos suficientes para que en un lapso de tiempo relativamente breve, pueda afrontar las exigencias de la práctica profesional en la industria hotelera en las áreas de alimentos y hospedaje.

b) la formación de estudiantes que pretenden continuar estudios universitarios. En la actualidad es cada vez más frecuente que los jóvenes opten por un Bachillerato Bivalente que deja abierta la posibilidad de acceder a la educación.

#### V.2.2.2 Integración de las áreas de conocimiento que conforman el plan de estudios del BTHAAH.

Atendiendo a los contenidos de enseñanza-aprendizaje de las asignaturas del Tronco Común, del Acuerdo No. 71 de la Secretaría de Educación Pública, publicado en el Diario Oficial de la Federación en viernes 28 de mayo de 1982; a las materias del Área Científico Humanístico, dichas materias están aprobadas por la Dirección General de Educación Tecnológica Industrial y a las asignaturas que estamos proponiendo para el Bachillerato en Hotelería.

#### A) AREA DE ADMINISTRACION

Conocer los principios de la Administración para aplicarlos en los servicios.

Organizar la capacidad lógica utilizando las herramientas administrativas para la toma de decisiones.

Manejar las bases contables de compra y presupuestos para efectuarlas con eficiencia y visión de conjunto.

Describir los procedimientos que se utilizan en la contabilidad hotelera.

## B) AREA DE SERVICIOS

Asimilar el sentido e importancia de la hospitalidad y el espíritu de servicio, para satisfacer las necesidades básicas del hombre dando un ambiente humano y familiar.

Describir el funcionamiento de las diversas actividades de los departamentos de: Reservas, Ama de Llaves, Lavandería, Limpieza y otros departamentos que proporcionan servicios al huésped.

Conocer la importancia del servicio de alimentos como satisfactor primordial de las necesidades humanas.

## C) AREA DE HUMANIDADES

Valorar que las humanidades hacen más profunda y abarcadora la visión del cosmo. Preparar el mejor conocimiento de lo permanente y lo mudable de los valores fundamentales del hombre.

Adquirir un conocimiento antropológico y ético social de la naturaleza humana y de la sociedad.

Aceptar los fenómenos sociales, situándolos en el dominio espacio-tiempo e identificando sus características principales.

#### D) AREA DE CIENCIAS

Desarrollar habilidades para aplicar los métodos y procedimientos científicos como medios de aprendizaje de los contenidos de las ciencias: Física, Química, Biología.

Comprender de manera progresiva la naturaleza, formándose una visión general de su comportamiento y de sus componentes esenciales.

Reconocer que las Ciencias Naturales están interrelacionadas y en continua evolución, lo cual permitirá desarrollar una actividad valorativa en la aplicación de éstas, mejorando con ello la comprensión de la realidad socioeconómica.

#### E) AREA DE INVESTIGACION

Iniciar al alumno en la aplicación de los métodos científicos y en los aspectos epistemológicos que le son característicos, como medio de aprendizaje de los contenidos de las ciencias.

Adquirir elementos de la metodología científica y documental y habilidades para el manejo de las mismas que se emplearán en las disciplinas que el alumno estudiará.

Describir las herramientas necesarias para la investigación documental.

#### F) AREA DE LENGUAJE Y COMUNICACION

Desarrollar en el alumno la capacidad de informarse y de utilizar el material escrito de manera eficiente, con el fin de expresarse con claridad y precisión, tanto en forma oral como escrita.

Delinear sus conocimientos, ideas, juicios y valores personales, en forma oral o escrita.

Adquirir el gusto por la lectura de obras clásicas de la literatura y de la ciencia.

Diferenciar los textos leídos, ubicándolos en el contexto social en que surgen y relacionándolos con su realidad.

Traducir escritos en lengua extranjera (inglés) requerida para sus estudios, empleando los principios gramaticales y el vocabulario básico que le aporten.

### V.2.2.3 Perfil del egresado.

Para obtener el perfil del egresado del BTHAAH hicimos tres entrevistas,\* una en la ciudad de México al Presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles del Distrito Federal. A través de esta persona en cierta forma obtuvimos la visión de los hoteleros en la Ciudad de México. En el interior de la República realizamos una entrevista en Guadalajara al Gerente de Recursos Humanos de SITUR, (grupo que maneja varios centros turísticos en todo el país); y por último entrevistamos al Gerente de un hotel en el Estado de Tlaxcala.

El egresado del BTHAAH debe ser una persona capaz de manejar una serie de datos y conceptos en forma creadora y socialmente responsable. Debe ser una persona que poseyendo los conocimientos necesarios y propios los sepa usar hábilmente de manera expedita y eficaz. Para lograr este fin, el técnico en hotelería especializado en las áreas de alimentos y hospedaje deberá estar dotado de los siguientes conocimientos, destrezas y actitudes:

\* cfr. rel. BTHAAH n.º 81-85

a) Debe poseer un entendimiento cabal de la importancia de la hotelería y del servicio como condición de la estructura administrativa de los hoteles y más concretamente de las áreas que tienen que ver directamente con las necesidades básicas del hombre, esto es, del alimento y del hospedaje.

b) Estará capacitado para la elaboración y actualización de menús.

c) Será capaz de supervisar la producción, calidad y presentación de los alimentos.

d) Conocerá y sabrá aplicar, según el caso, los diferentes tipos de servicios en los comedores:

Servicio Americano

Servicio francés

Servicio Buffet

Servicio Ruso

Servicio Banquete

e) Estará capacitado para conducir y realizar las actividades de atención al cliente: registro, información, reservaciones.

f) Contará con los conocimientos para elaborar y llevar a cabo programas de limpieza de habitaciones, corredores, elevadores, estaciones de servicio y áreas públicas.

#### V.2.2.4. Campo de Trabajo

En los hoteles encontramos una gama muy amplia de puestos de trabajo. El hotel se asemeja a una gran maquinaria, donde todas y cada una de sus partes debe funcionar correctamente para obtener el producto terminal que en este tipo de empresas es el mejor servicio, por eso podemos afirmar que todos los puestos de trabajo son muy importantes.

Dado el grado de escolaridad con que concluye (Bachillerato) el egresado del BTHAAH estará capacitado para ocupar puestos de trabajo en el nivel técnico, como son:

##### A) Asistente de Ama de llaves.

Las funciones específicas son:

1. Auxiliar al Ama de Llaves en la parte operacional del trabajo, y ocupará su puesto en su ausencia.
2. Vigilar que las camaristas lleguen a tiempo y debidamente aseadas.
3. Tomar asistencia diaria.
4. Entregar a las camaristas las llaves de sus respectivas secciones y formas de Reporte de Camaristas, así como instrucciones especiales cuando existan.
5. Coordinar el trabajo de las inspectoras de piso y de los Departamentos de Ropería, Uniformes, Mozos, Costura, Lavandería y Valets.
6. Ayudar eficazmente con el control de objetos olvidados.
7. Recorrer diariamente por lo menos dos veces todo el hotel, supervisando la limpieza y dando las instrucciones pertinentes.
8. Recopilar los datos que le indique el ama de llaves, para la preparación del presupuesto anual y el plan de limpieza, remodelaciones y redecoración.

9. Entregar semanalmente a las inspectoras, los suministros necesarios para su trabajo.
10. Recibir de recepción el Reporte de Salidas Probables.
11. Revisar los informes diarios de las camaristas sobre las condiciones en que están las habitaciones.
12. Supervisar el control de la ropa de cama y de baño, así como de los utensilios de habitación y limpieza.
13. Vigilará:
  - a) Que las pérdidas o deterioro de artículos de habitación no excedan los márgenes de tolerancia establecidos.
  - b) Que las camaristas devuelvan las llaves de las habitaciones aseadas al terminar su trabajo.
  - c) Que las camaristas elaboren el registro personal de blancos y utensilios de habitaciones que fueron cambiados o dejados en cada cuarto.

#### B) Jefe de Turno y Asistente de Recepción.

Las funciones específicas son:

1. Supervisar que todos los empleados de este turno lleguen unos minutos antes a sus puestos y perfectamente uniformados.
2. Recibir del turno anterior el Libro de Pendientes y firmara de enterado.
3. Cumplir con los pendientes del turno anterior.
4. Dividir las reservaciones que fueron proporcionadas en sus diversas modalidades: como son las Límites, Garantizadas, de Grupos, etcétera.
5. Hacer el primer conteo de recepción, para determinar el grado de disponibilidad para la venta de mostrador (tomando en cuenta siempre las fechas cerradas por el Departamento de Reservaciones) o bien, el alcance de la sobreventa. Informará de inmediato a su jefe los resultados de dicho conteo.

6. Asignar con el gerente de Recepción, las reservaciones de los VIP \*, especiales y grupos en el rack master \*\*, procurando que las familias, requerimientos especiales y grupos queden en un mismo piso o sección.
7. Pedir al informador que verifique que estén en el Palomar las llaves de los cuartos que se ocuparán, así como que confronte la correspondencia, recados, telegramas y paquetes contra las reservaciones del día, para poder entregarlas al cliente a su llegada.
8. Sacar los no shows del día anterior y los enviará a la caja para su aplicación y posterior cobro.
9. Revisar el informe de Ama de Llaves contra el rack master y la Caja de Recepción.
10. Aclarar las discrepancias que surjan entre la Caja de Recepción, el rack master y el Informe de Ama de Llaves.
11. Enviar el Reporte de Ama de Llaves al sub-gerente en caso de existir diferencias que puedan afectar los intereses del hotel.
12. Recibir a los clientes conforme se presenten y los acomodará lo más apegado a sus gustos.
13. Entregar personalmente y por escrito al jefe de Turno siguiente, el Libro de Pendientes, procurando hacer comentarios de lo más sobresaliente.

### C) Jefe de Lavandería.

Las funciones específicas son:

Es responsable de que toda la ropa que ahí se procesa sea lavada, planchada y desmanchada, así como que sea entregada con rapidez.

\* "Very important person or people". Persona muy importante en un hotel. Un VIP podría ser una celebridad o un huésped regular del hotel.  
 \*\* Charola donde se insertan las elips (lámina de papel de 3.5 de ancho por 10.3 de largo, las cuales pueden ser carbonizadas por un dorso) en orden cronológico de acuerdo al número de habitaciones.



También debe vigilar los costos del material que ahí se emplean, para que no rebasen el presupuesto que le ha sido asignado.

Poseer amplios conocimientos sobre telas y productos de lavandería.

Verificar que la dureza del agua esté dentro de los límites de tolerancia, en caso de no estar darle el tratamiento que se acostumbra; el no hacerlo así daría como resultado un gasto excesivo de jabón y un lavado de ropa deficiente.

#### D) Jefe de Cocina.

El Jefe de Cocina es la persona responsable de la adecuada preparación de los alimentos que se sirven en cualquier departamento del hotel (restaurantes, cafetería, servicio a cuartos, comedor de empleados, etc...)

Dentro de sus responsabilidades está el mantener el buen funcionamiento de la cocina y el control del personal que labora dentro de la misma.

Supervisa cada platillo que es preparado en la cocina.

"Canta" las órdenes que le son entregadas por los meseros y auxilia a su personal en la elaboración de platillos, así mismo mantiene una estrecha relación con su jefe inmediato y con los capitanes de meseros, para hacer las sugerencias del día, sugerencias del chef o bien crear nuevos platillos.

También es el encargado de hacer los requerimientos necesarios al almacén para la elaboración de los platillos de la carta menú.

#### E) Capitán de Meseros.

El capitán de meseros es la persona que labora dentro del restaurante o salón comedor de un hotel y que se encarga, entre otras cosas de dar la bienvenida a los comensales y asignarles la mesa más conveniente a sus necesidades. Es también el encargado de mantener en buen funcionamiento el salón comedor, así como de supervisar el trabajo del personal a su cargo.

#### V.2.2.5 Modalidades de egreso, titulación y Servicio Social.

Los estudiantes que deseen continuar sus estudios en la universidad, deberán haber acreditado todas las asignaturas del plan de estudios, haber hechos los tres períodos de prácticas profesionales y el servicio social.

Aquellos estudiantes que quieran obtener el título de técnicos en hotelería, área alimentos y hospedaje además de los requisitos señalados en el párrafo anterior deberán elaborar una tesina y presentar el correspondiente examen recepcional.

Las prácticas profesionales son aquellas actividades desarrolladas por los alumnos de 2º, 4º y 6º semestre dentro de la industria de la hospitalidad, con el objeto de afianzar los conocimientos tecnológicos adquiridos en los talleres y laboratorios del plantel, además de conocer los problemas de tipo tecnológico, humanístico y administrativo que afectan al sector de la industria hotelera.

Las prácticas profesionales son un requisito previo a la presentación del examen recepcional y una actividad importante dentro de la formación académica de los estudiantes.

Como ya se señaló son en tres periodos cada uno de un mes y se llevarán a cabo en los periodos de vacaciones a partir del 2º semestre.

La institución sede de las prácticas otorgará la carta de terminación de las prácticas profesionales.

El alumno elaborará un informe al término de esta práctica y lo presentará a las autoridades académicas competentes.

#### Servicio Social.

El servicio Social es una actividad de solidaridad para con la sociedad a través de la participación de los estudiantes. Es de carácter obligatorio y temporal.

Los alumnos deberán cubrir un periodo de 480 horas sin goce de sueldo en un lapso de 6 a 12 meses, sin descuidar su aprendizaje.

#### V.2.3 Marco Legal

En el acuerdo No. 71 de la Secretaría de Educación Pública; publicado el viernes 28 de Mayo de 1982 se establece que:

ARTICULO 3º.- El plan de estudios del bachillerato se integrará por un "tronco común", una área propedéutica, que relacionará directamente al ciclo con la educación superior, y otra de asignaturas optativas que pueden responder a los intereses del educando o a los objetivos de la institución que imparte los estudios y a asuntos de interés para la región en los que este se encuentre.

ARTICULO 4º.- El "tronco común" del ciclo que la Secretaría aplicará en sus escuelas y recomienda a las demás se organiza conforme a la siguiente estructura curricular:

Áreas del tronco común	No. de Materias	No. de cursos*	No. de horas a la semana**
Lenguaje y Comunicación	Taller de Lectura y Redacción	2	3 - 4
	Lenguaje Adicional al Español	2	3 - 4
Matemáticas	Matemáticas	4	4 - 5
Metodología	Métodos de Investigación	2	3 - 4
Ciencias Naturales	Física	2	4 - 6
	Química	2	4 - 6
	Biología	1	3 - 5
	Historia de México	1	3 - 4
	Introducción a las Ciencias Sociales	1	3 - 4
Histórico Social	Estructura Socioeconómica de México	1	3 - 4
	Filosofía	1	3 - 4

ARTICULO 5º.- Las materias que conforman el "tronco común" del ciclo de bachillerato quedarán comprendidas en los primeros cuatro semestres del plan de estudios; pero tanto su ubicación como las cargas horarias tendrán la flexibilidad necesaria para su adecuación a las diversas modalidades del bachillerato.

Al considerar el BTHAAH como un bachillerato bivalente, además de las asignaturas del tronco común es necesario incluir las materias del área propedéutica que son requisito indispensable para que el alumno ingrese a la educación superior.

La Dirección General de Educación Tecnológica Industrial (DGETI) establece dos tipos de materias propedéuticas las del Bachillerato Científico Humanístico y las del Bachillerato Científico Técnico.

## ASIGNATURAS DEL BACHILLERATO CIENTIFICO HUMANISTICO

### QUINTO SEMESTRE

ECONOMIA  
ESTADISTICA  
INTRODUCCION AL DERECHO  
INTRODUCCION A LAS CIENCIAS SOCIALES II  
TEORIA DEL CONOCIMIENTO I

OPTATIVAS  
HISTORIA DE DOCTRINAS FILOSOFICAS

### SEXTO SEMESTRE

ESPAÑOL  
ESTRUCTURA SOCIOECONOMICA DE MEXICO II  
SOCIOLOGIA  
INTRODUCCION A LA ADMINISTRACION  
TEORIA DEL CONOCIMIENTO II

OPTATIVAS  
ESTADISTICA II  
TEMAS SELECTOS DE ADMINISTRACION.

\* Cursos Semestrales  
\*\* Por curso

## BACHILLERATO CIENTIFICO TECNICO

### QUINTO SEMESTRE

OBLIGATORIAS  
MATEMATICAS V  
FISICA III  
QUIMICA III  
TEORIA DEL CONOCIMIENTO I

OPTATIVAS  
BIOLOGIA III  
ANATOMIA Y FISILOGIA I  
ZOOLOGIA I  
PSICOLOGIA II  
BOTANICA

### SEXTO SEMESTRE

OBLIGATORIAS  
MATEMATICAS VI  
FISICA IV  
QUIMICA IV  
TEORIA DEL CONOCIMIENTO II

OPTATIVAS  
BIOLOGIA IV  
ANATOMIA Y FISILOGIA II  
ECOLOGIA  
ZOOLOGIA II  
ESTADISTICA II  
DIBUJO TECNICO II  
DIBUJO ARQUITECTONICO

El plan de estudios del BTHAAH puede ser reconocido oficialmente por la DGETI porque entre sus metas está:

"Modernizar y optimizar la Educación Tecnológica Industrial mediante la actualización de planes y programas de estudio y la creación y/o liquidación de bachillerato y carreras, de acuerdo al avance científico-tecnológico y a las necesidades del sector productivo y de bienes y servicios." (10)

Para obtener este reconocimiento oficial se tiene que presentar a la DGETI un estudio de las necesidades del sector productivo (en nuestro caso del sector turístico) y del académico, elaborar el perfil profesional el mapa curricular y los programas propios de la especialidad.

(10) Dirección General de Educación Tecnológica Industrial. Sistema Institucional de Desarrollo Curricular participativo. p. 6

### V.3 Objetivos curriculares del BTHAAH.

El BTHAAH se plantea como un bachillerato que combina la adquisición de los fundamentos de la cultura general - a través del tronco común - con los conocimientos y técnicas necesarias para que el egresado pueda desarrollarse profesionalmente en la industria de la hospitalidad en concreto en los hoteles en las áreas de alimentos y hospedaje.

De esto se deriva que el BTHAAH se plantee los siguientes objetivos:

Reconocer los fenómenos sociales, situándolos en el dominio espacio-tiempo identificando sus características principales.

Distinguirá los procesos económicos y administrativos y la importancia de su organización.

Sensibilizar al alumno de la importancia que tiene el adquirir y desarrollar la virtud de la hospitalidad para lograr el bienestar del hombre fundamentado en el conocimiento de la dignidad del hombre.

Dotar al alumno de las técnicas en la elaboración de alimentos y familiarizarlo con la terminología y equipo que se utiliza en el área de alimentos.

Reconocer la importancia, los objetivos y las cualidades de un buen servicio de limpieza, así como adquirir los conocimientos para seleccionar técnicas y procedimientos adecuados para realizarla.

Instruir a los alumnos de las condiciones que debe tener la zona de lavado, sus máquinas y los cuidados que requieren, así como del proceso de lavado.

Conocer y saber aplicar, según sea el caso, los diferentes tipos de servicio en los comedores.

Comprender la importancia del departamento de reservaciones. Conocer los formatos y papelería que se utiliza en este departamento.

#### V.4 Mapa Curricular.

El Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje comprende 6 áreas de conocimientos:

A) En el diseño del mapa curricular se ubicaron las asignaturas del tronco común en los primeros cuatro semestres, como se aconseja en el artículo 5º del Acuerdo No. 71, anteriormente citado. Excepto las materias de Introducción a las Ciencias Sociales y Estructura Socioeconómica de México.

B) En cuanto a las asignaturas del Bachillerato Científico Humanístico, que en principio deben impartirse en el quinto y sexto semestre se hicieron las siguientes variaciones:

- la materia de Español la colocamos en el tercer semestre, nos parece más adecuado que se curse después de las asignaturas de Taller de Lectura y Redacción.

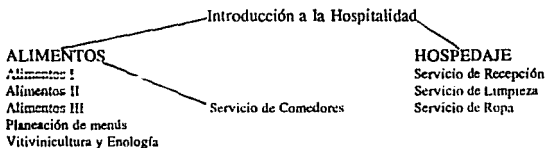
- la materia de Introducción a la Administración consideramos, que es más lógico que se curse al inicio del bachillerato y no al final de este.

- la materia de Estadística se cursará como antecedente de la materia de Contabilidad I y II.

- la materia de Sociología la ubicamos en el cuarto semestre, solamente se encontraba ubicada una materia humanística, mientras que en el 5º y 6º se encuentran tres materias de este tipo.

C.) Las asignaturas propias del BTHAAH son:

#### AREA DE SERVICIOS



Nos pareció de vital importancia programar la materia de Introducción a la Hospitalidad, porque es a través de esta, como el alumno se ubicará en el contexto de la industria de la hospitalidad y reconocerá que el hotel pertenece a este tipo de industria, además el alumno se sensibilizará de la necesidad de adquirir y desarrollar virtudes que se necesitan para trabajar en el hotel.



Con las asignaturas del área de alimentos se proporcionarán los conocimientos que contribuyan a que el alumno conozca la organización del departamento de alimentos en un hotel y además sabrá aplicar las técnicas de la elaboración de alimentos y también la planeación de menús considerando elementos económicos, socioculturales y gastronómicos.

Esta área quedaría incompleta si no se hubiera incluido la asignatura de vitivinicultura y Enología por lo general los alimentos se comen con vino.

Por último aunque la materia de Servicio de Comedores no pertenece propiamente al área de alimentos está muy ligada a esta porque el Servicio de Alimentos no llega directamente al cliente, haciéndolo a través del Servicio de Comedor.

Las materias del área de hospedaje son tres, estas asignaturas aspiran a formar a los alumnos en aspectos que son clave en el hotel como son la recepción y la limpieza; el huésped espera una cordial y eficiente acogida en el hotel, que las instalaciones se encuentren en buen estado y limpias.

Una persona al hospedarse en el hotel busca básicamente satisfacer las necesidades de alojamiento y alimentación, pero también, y esto muchas veces se olvida; que su ropa sea lavada.

En un hotel no sólo se lava la ropa de los clientes sino también la de las habitaciones, los uniformes, las del área de alimentos, comedores, etc... es por eso que incluimos la materia de Servicio de Ropa.

## AREA DE ADMINISTRACION

Contabilidad I  
Contabilidad II

En los hoteles algunos puestos son a nivel administrativo por eso consideramos conveniente que los alumnos adquieran conocimientos de Contabilidad. En el primer curso aprenderán los conocimientos básicos de la Contabilidad y en el 2º curso se les enseñará el funcionamiento y principios de la Contabilidad hotelera.

## AREA DE HUMANIDADES

Introducción a la Ecología  
Ética Profesional

Incluimos la materia de Introducción a la Ecología porque el alumno debe ser consciente de la importancia del medio ambiente y la influencia del hombre sobre este. El respeto a la naturaleza es parte integral de la educación actual.

La finalidad de la materia de Ética Profesional es proporcionar criterios de tipo moral que sirvan de base en la formación del alumno y que al concluir sus estudios los aplique en el trabajo profesional.

## AREA DE LENGUAJE Y COMUNICACION

El tronco común señala dos cursos de Lenguaje Adicional el Español (Inglés) como obligatorios, nosotros aumentamos 4 cursos más, consideramos indispensable el dominio del inglés por la afluencia cada vez mayor de turistas extranjeros en nuestro país.

**MAPA CURRICULAR DEL BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA  
ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**

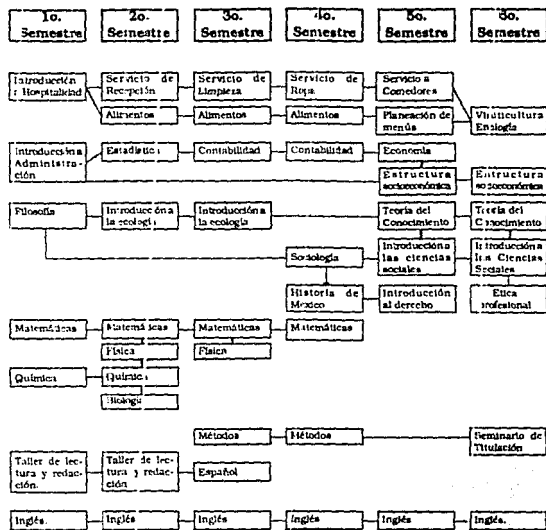
AREAS	1o. Semestre	2o. Semestre	3o. Semestre	4o. Semestre	5o. Semestre	6o. Semestre
<b>SERVICIOS</b>	Introducción a Hospitalidad	Servicio de Recepción	Alimentos I Servicio de Limpieza	Alimentos II Servicio de Ropa	Alimentos III Servicio a Comedores	Planificación de menús Viticultura Enología
<b>ADMINISTRACION</b>	Introducción a Administración	Estadística	Contabilidad I	Contabilidad II	Economía Estructuras socioeconómicas de México I	Estructuras socioeconómicas de México II
<b>HUMANIDADES</b>	Filosofía	Introducción a la ecología		Historia de México Sociología	Teoría del Conocimiento I Introducción al derecho Introducción a las ciencias sociales I	Teoría del Conocimiento II Ética profesional Introducción a las Ciencias Sociales II
<b>CIENCIAS</b>	Matemáticas I Física I	Matemáticas II Física I	Matemáticas III Biología	Matemáticas IV		
<b>INVESTIGACION</b>			Métodos de investigación I	Métodos de investigación II		Seminario de Titulación
<b>LENGUAJE Y COMUNICACION</b>	Lenguaje adicional al Español (Inglés I)  Taller de lectura y redacción I.	Inglés II  Taller de lectura y redacción II.	Inglés III  Español	Inglés IV	Inglés V	Inglés VI

## AREA DE INVESTIGACION

Tanto la DGETI como Secretaría de Educación Pública piden como requisito a los alumnos que NO continuarán estudios universitarios y que se incorporarán al mundo laboral, la elaboración de una tesina, por ese motivo y con la finalidad de facilitarles ese trabajo de investigación se programó la materia de Seminario de Titulación.

Por último queremos destacar que debido a las disposiciones del Acuerdo No. 71 sólo existe la opción de organizar los contenidos de aprendizaje -de los Bachilleratos- por medio de asignaturas, es por esto que no se propone una estructura modular que podría facilitar un aprendizaje más globalizador y por lo tanto menos fraccionado.

CONTINUIDAD, SECUENCIA E INTEGRACION DE LAS ASIGNATURAS DEL BACHILLERATO  
TECNOLOGICO EN HOTELERIA, AREAS ALIMENTOS Y HOSPIDAJE



## PLAN DE ESTUDIOS

	ASIGNATURA	No. hrs.*		Total*
		Teoría	Práctica	
SEMESTRE I	1. Matemáticas I	4	-	4
	2. Física I	4	-	4
	3. Química I	4	-	4
	4. Taller de Lectura y Redacción I	4	-	4
	5. Filosofía	4	-	4
	6. Lenguaje Adicional al Español (Inglés)	4	-	4
	7. Introducción a la Administración	3	-	3
	8. Introducción a la Hospitalidad	3	-	3
	<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
SEMESTRE II	1. Matemáticas II	4	-	4
	2. Física II	4	-	4
	3. Química	4	-	4
	4. Taller Lectura y Redacción II	4	-	4
	5. Inglés II	4	-	4
	6. Servicio de Recepción	2	1	3
	7. Introducción a la Ecología	3	-	3
	8. Estadística	3	-	3
	<b>TOTAL</b>	<b>28</b>	<b>1</b>	<b>29</b>
SEMESTRE III	1. Matemáticas III	4	-	4
	2. Biología	4	-	4
	3. Métodos de Investigación I	3	-	3
	4. Español	4	-	4
	5. Inglés III	4	-	4
	6. Alimentos I	4	-	4
	7. Servicio de Limpieza	3	3	6
	8. Contabilidad I	3	-	3
	<b>TOTAL</b>	<b>29</b>	<b>3</b>	<b>32</b>
SEMESTRE IV	1. Matemáticas IV	4	-	4
	2. Historia de México	3	-	3
	3. Métodos de Investigación	4	-	4
	4. Sociología	3	-	3
	5. Inglés IV	4	-	4
	6. Alimentos II	2	4	6
	7. Servicio de Ropa	2	3	5
	8. Contabilidad	4	-	4
	<b>TOTAL</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>33</b>

	1. Teoría del Conocimiento I	3	-	3
	2. Introducción a las Ciencias Sociales	3	-	3
	3. Estructura Socioeconómica de México I	3	-	3
SEMESTRE	4. Introducción al Derecho	3	-	3
V	5. Economía	3	-	3
	6. Inglés	4	-	4
	7. Servicio de Comedores	2	3	5
	8. Alimentos III	2	4	6
	<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>7</b>	<b>30</b>
	1. Teoría del Conocimiento II	3	-	3
	2. Introducción a las Ciencias Sociales II	3	-	3
	3. Estructura Socioeconómica de México II	3	-	3
SEMESTRE	4. Ética Profesional	4	-	4
V	5. Planeación de menús	4	2	6
	6. Inglés	4	-	4
	7. Vitivinicultura y Enología	3	-	3
	8. Seminario de Titulación	4	-	4
	<b>TOTAL</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>30</b>

## V.5 Programas

El Consejo del Sistema Nacional de Educación Tecnológica de la Secretaría de Educación Pública elaboró los Programas Maestros de las materias del Tronco Común del Bachillerato Tecnológico. \*

Las cartas descriptivas que conforman el tronco común del BTHAAH respetan los principios del marco pedagógico, ya que pretende darse con ellos una formación integral.

Partiendo de este dato las cartas descriptivas que elaboramos fueron las que conforman propiamente el BTHAAH y son los siguientes:

Alimentos I  
Alimentos II

\* s/f. Programas Maestros. Tronco Común del Bachillerato Tecnológico. Subsecretaría de Educación e Investigación Tecnológicas

Alimentos III  
Planeación de menús  
Vitivicultura y Enología  
Introducción a la hospitalidad  
Servicio de Recepción  
Servicio de limpieza  
Servicio de comedores  
Servicio de Ropa  
Introducción a la Ecología  
Contabilidad I  
Contabilidad II  
Ética Profesional  
Seminario de Titulación

Las cartas descriptivas se estructuraron atendiendo a los siguientes aspectos:

- a) Datos de identificación de la carta descriptiva
  - nombre del área
  - nombre de la materia
  - carga horaria de la teoría y de la práctica
- b) Objetivo general del curso y objetivos particulares de cada unidad.
- c) Unidades temáticas y subtemas.
- d) Bibliografía de consulta tanto para el profesor como para el alumno.
- e) Actividades de Enseñanza-Aprendizaje que llevarán a cabo el profesor y los alumnos.
- f) Sistema de evaluación es la forma en que se verificará lo que el alumno aprendió durante el curso.
- g) Material didáctico que se utilizará en el proceso de Enseñanza-Aprendizaje de la materia en cuestión.

A continuación presentamos las cartas descriptivas del BTHAAH que no están comprendidas en el tronco común. Han sido elaboradas tomando como base el formato que siguen las cartas descriptivas que pertenecen al tronco común.



**BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**

ASIGNATURA Introducción a la hospitalidad SEMESTRE 1º No. Hrs. TEORÍA 3  
ÁREA Servicios No. Hrs. PRÁCTICA ---

**OBJETIVO GENERAL:**

Comprender que el hotel pertenece a la industria de la hospitalidad. Apreciar las virtudes que se requieren para trabajar en un hotel.

**TEMA: Contenido General por unidades:**

- I. La industria de la hospitalidad
- II. El hotel: Institución de la industria de la hospitalidad
- III. Virtudes necesarias para trabajar en un hotel

**BIBLIOGRAFÍA:**

EIGLER PIERRE LANGEARD. Servicio. El Marketing de Servicios. Ed. Mc Graw Hill/Interamericana de España, España, 1988.  
BOELLA V. MICHAEL. Trabalando en un hotel. Ed. CECSA. México, 1981.

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:**

Exámenes parciales, Examen final.

**MATERIAL DIDÁCTICO:**

Pizarrón, Rotafolio, Cass.

ASIGNATURA	Introducción a la hospitalidad	SEMESTRE	1º	No. Hrs. TEORIA	3
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Redactar la definición e historia de la industria de la hospitalidad. Identificar as principales instituciones que pertenecen a la industria de la hospitalidad.	1.1 Definición de Hospitalidad 1.2 Historia de la Hospitalidad 1.3 Principales instituciones que pertenecen a ésta industria	Expositiva por parte del profesor
II	Investigar los antecedentes, clasificación y estructura del hotel.	II.1 Antecedentes II.2 Clasificación atendiendo a factores tales como: - Tamaño - Localización geográfica - Tipo de servicio - Sector del mercado que captar (turístico, negocios, etc) - Cadena Hotelera o Privado - Tipo de operación: Permanente o de temporada II.3 Estructura Orgánica (Breve semblanza departamental).	Investigación por grupos Visita a varios hoteles
III	Valorar la importancia de adquirir y desarrollar las virtudes características en el trabajo de la industria de la hospitalidad.	III.1 Definición de virtud III.2 Virtudes necesarias en el trabajo de la industria de la hospitalidad a) Espíritu de Servicio b) Tenacidad c) Perseverancia d) Laboriosidad e) Generosidad f) Responsabilidad g) Orden	Expositiva por parte del profesor Estudio de un caso

## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

ASIGNATURA Servicio de Recepción SEMESTRE 2º No. Hrs. TEORÍA 2  
ÁREA Servicios No. Hrs. PRACTICA 1

### OBJETIVO GENERAL:

Analizar el funcionamiento y las diversas actividades del departamento de Recepción.  
Valorar la importancia de que el departamento de Recepción es la imagen del hotel.

### TEMA: Contenido General por unidades:

- I. El servicio de Recepción
- II. Funciones del personal que labora en el departamento de Recepción
- III. Mecánica del trabajo de Recepción
- IV. Virtudes que se requieren para trabajar en el departamento de Recepción.

### BIBLIOGRAFIA:

FRANCISCO GÓMEZ TAGLE Y EDUARDO MARTÍNEZ. Tecnología del hospedaje. Ed. Diana, México, 1987  
BAEZ CASILLAS, SIKTO. Hotelería. Ed. CEEISA, 1984  
LATTIN GERAL W. Administración Moderna de hoteles y moteles. Ed. Trillas, México, 1975

### SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Participación en clase, Investigación y Exposición. Trabajo final.

### MATERIAL DIDÁCTICO:

Pizarrón, Rotafolio, Notas técnicas alusivas a la temática, Guión de la situación que van a dramatizar.

ASIGNATURA	Servicio de Recepción	SEMESTRE	2º	No. Hrs. TEORIA	2
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	1

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Explicar el concepto, elementos y características generales del Servicio de Recepción	1.1 Definición e Importancia 1.2 Funciones generales y su relación con otros departamentos: ama de llaves. Departamento de Reservas.	Expositiva por parte del profesor Dinámicas grupales: mesa redonda, dramatización y visitas a hoteles.
II	Practicar los diferentes puestos que integran el departamento de Recepción de un hotel	II.1 Gerente de división de cuartos II.2 Gerente de Recepción. II.3 Subgerente de turno de Recepción. II.4 Informador II.5 Maquinista	Dinámicas grupales: Dramatización
III	Describir el modo en que se lleva a cabo el trabajo de Recepción	III.1 Registro del cliente III.2 Formas de pago del huésped III.3 Manejo de los diversos RACKS	Dinámicas grupales: Cronológico
IV	Justificar la importancia de adquirir virtudes humanas que son necesarias en el trabajo de Recepción.	IV.1 Hospitalidad IV.2 Responsabilidad IV.3 Orden	Dinámicas grupales: Promoción de ideas

## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

ASIGNATURA Introducción a la Ecología SEMESTRE 2º No. Hrs. TEORÍA 3

ÁREA Humanidades No. Hrs. PRACTICA         

### OBJETIVO GENERAL:

Identificar los conocimientos que les permitan establecer las relaciones entre los organismos y su medio y los factores que intervienen en su deprecación y las disposiciones legales que pretenden mantener el equilibrio ecológico.

### TEMA: Contenido General por unidades:

- I. Introducción a la Ecología.
- II. El clima, sus factores e inclinaciones sobre los sistemas ecológicos.
- III. El agua como recurso natural.
- IV. El medio terrestre como recurso natural.
- V. Contaminación ambiental.
- VI. Control del medio ambiente.

### BIBLIOGRAFÍA:

- W. D. BILL. Las Plantas y el Ecosistema. Ed. Herrero. México, 1983.  
MICHEL GUILLERMO. Ecología de la Organización. Ed. Trillas. México, 1980.  
TAMAMES RAMON. Ecología y Desarrollo, la polémica sobre los límites del crecimiento. Ed. Alianza Editorial. México, 1985.

### SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Exposición por equipo, Trabajo escrito individual, Examen final.

### MATERIAL DIDÁCTICO:

Pizarrón, Diapositivas, Rotafolio.

ASIGNATURA	Introducción a la Ecología	SEMESTRE	2º	No. Hrs. TEORIA	3
AREA	Humanidades	No. Hrs. PRACTICA _____			

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Definir los conceptos de Ecología y Ecosistema, situándose en el contenido de la materia, haciendo notar su importancia y utilidad. Distinguir entre ciclos biológicos, ciclos bioquímicos y flujo de energía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>I.1 Objetivos y conceptos de Ecología</li> <li>I.2 Concepto de ecosistema</li> <li>I.3 Estructura</li> <li>I.4 Estructura del ecosistema               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Desarrollo de un ecosistema</li> <li>b) Evolución de un ecosistema</li> </ul> </li> <li>I.5 Ciclos biológicos.               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ciclo biológico de un ecosistema</li> <li>b) Ciclos biogeoquímicos</li> <li>c) Ciclo de nutrientes</li> </ul> </li> <li>I.6 Flujo de energía               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Flujo de energía de un ecosistema</li> <li>b) Metabolismo y ambiente energético</li> <li>c) Cadenas y redes bióticas y abióticas</li> </ul> </li> <li>I.7 Equilibrio               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Equilibrio del ecosistema</li> <li>b) Análisis</li> </ul> </li> </ul>	<p>Expositiva por parte del profesor</p> <p>Investigación Individual sobre el tema</p> <p>Documental alusivo al tema</p>
II	Explicar los factores e incidencias del clima sobre los sistemas ecológicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>II.1 El clima</li> <li>II.2 Interacción del clima</li> <li>II.3 Zonas biográficas y su localización               <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Importancia para los sistemas ecológicos</li> </ul> </li> <li>II.4 Influencia del clima en los organismos y sus distribuciones geográficas</li> </ul>	Expositiva por parte de los alumnos en equipos

ASIGNATURA <u>Introducción a la Ecología</u>	SEMESTRE <u>2º</u>	No. Hrs. TEORIA <u>3</u>
AREA <u>Humanidades</u>		No. Hrs. PRACTICA _____

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
III	Fundamentar la importancia del agua como un recurso natura	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Influencia del habitat y nicho ecológico</li> <li>b) Influencia sobre la acción selectiva y distributiva del sistema ecológico</li> </ul> II.5 Adaptación <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Adaptación de los organismos al medio ambiente</li> <li>b) Homeostasis y homeorrexis</li> <li>c) Sistemas de selección</li> </ul> II.6 Equivalencias ecológicas II.7 Modo de subsistencia estacional	Expositiva por parte del profesor. Los alumnos realizarán un trabajo escrito de manera individual sobre la clasificación de las aguas.
		III.1 Clasificación de las aguas III.2 Aguas oceánicas y sus organismos III.3 Aguas continentales y sus organismos III.4 Conservación de las aguas III.5 Conservación de la vida acuática III.6 Caudal hidroológico III.7 Contaminación de los sistemas acuáticos	

ASIGNATURA Introducción a la EcologíaSEMESTRE 2ºNo. Hrs. TEORIA 3AREA HumanidadesNo. Hrs. PRACTICA         

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
IV	Explicar la importancia del medio terrestre como recurso natural	IV.1 Origen y clasificación de los suelos IV.2 Diversos medios terrestres - Cultivos básicos en nuestro país IV.3 Silvicultura y ganadería en nuestro país IV.4 La caza y sus limitaciones IV.5 El manejo y conservación de los suelos IV.6 Contaminación de los sistemas terrestres	Expositiva por parte del profesor
V	Valorar las causas y los efectos de la contaminación ambiental	V.1 Causas y efectos de la depredación sobre los recursos naturales V.2 Polución acuática V.3 Polución térmica V.4 Polución aérea	Expositiva por parte del profesor Los alumnos harán ejercicios de comprensión y reflexión y discutirán las causas y los efectos de la contaminación.
VI	Examinar las leyes que regulan el control del medio ambiente.	VI.1 El papel del Estado en el control de la contaminación VI.2 Legislación sanitaria VI.3 Legislación del mejoramiento ambiental VI.4 Ventajas y desventajas de la legislación sobre el medio ambiente.	Simposio que verse sobre el tema de la contaminación citando las distintas leyes que tratan del control del medio ambiente. Se invitarán personas que traten el tema desde distintos ángulos.



## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

ASIGNATURA Alimentos I SEMESTRE 3º No. Hrs. TEORÍA 4  
ÁREA Servicios No. Hrs. PRÁCTICA       

### OBJETIVO GENERAL:

Describir la organización del Servicio de Alimentos, tanto en su aspecto dinámico, como en la mecánica del mismo.

### TEMA: Contenido General por unidades:

- I. Organización del departamento de alimentos
- II. Departamentalización
- III. Facultades y responsabilidades del departamento
- IV. Personal
- V. Compras
- VI. Contraloría
- VII. Seguridad e higiene.

### BIBLIOGRAFÍA:

LEONIE COMBLECE LAMBERTINE. Administración de bar, cafetería y restaurante. Ed. CECSA. México, 1982.  
LARA MARTINEZ LAZCANO JORGE. Dirección de alimentos y bebidas en hoteles. Ed. Limusa. México, 1986.  
ESHBACH CHARLES E. Administración de Servicio de Alimentos. Ed. Diana. México, 1983.

### SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Examen parcial. Reporte de visitas. Examen final.

### MATERIAL DIDÁCTICO:

Material didáctico: Pizarrón, Aceitunas, Transparencias, Caso.

ASIGNATURA Alimentos ISEMESTRE 3ºNo. Hrs. TEORIA 4AREA Servicios

No. Hrs. PRACTICA \_\_\_\_\_

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Explicar la organización del departamento de alimentos de un hotel	I.1 Organigrama I.2 Diagramas de funcionamiento I.3 Diagramas de flujo de la mercancía I.4 Operaciones básicas	Expositiva por parte del profesor
II	Identificar la interdependencia que existe entre las distintas zonas del área de cocina	II.1 Interdependencia a) Compras b) Recibo c) Almacenaje d) Producción  II.2 Contabilidad II.3 Organigrama de cocinas II.4 Departamentos y funciones del servicio de alimentos	Expositiva por equipos por parte de los alumnos
III	Justificar la importancia de las facultades y responsabilidades del Servicio de Alimentos.	III.1 Compras III.2 Almacenaje y control III.3 Elaboración de los alimentos	Expositiva por parte del profesor Dinámicas grupales (discusión óo)
IV	Identificar los puestos y funciones del personal que trabaja en el área de alimentos.	IV.1 Descripción de puestos IV.2 Funciones IV.3 Integración IV.4 Supervisión	Visita a un hotel y elaboración de un trabajo individual sobre los puestos y funciones del área de alimentos

ASIGNATURA <u>Alimentos I</u>	SEMESTRE <u>3º</u>	No. Hrs. TEORIA <u>4</u>
AREA <u>Servicios</u>		No. Hrs. PRACTICA <u>      </u>

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
V	Señalar la importancia del sistema y Organización de las compras y la relación con los proveedores.	V.1 Organigrama V.2 Sistema de compras a) Especificaciones b) Requisitos c) Formatos V.3 Proveedores a) Clasificación b) Selección V.4 Cotizaciones a) Pedidos b) controles	Expositiva por parte del profesor
VI	Identificar las funciones y responsabilidades del contratador de alimentos.	VI.1 Descripción VI.2 Funciones VI.3 Propósitos del sistema de control en alimentos VI.4 Responsabilidades del Contratador de alimentos a) Compra b) Recibo c) Almacenaje d) Despacho e) Control de Ingresos	Análisis de un caso
VII	Explicar las responsabilidades que tienen las personas que trabajan en el área de alimentos para evitar la transmisión de enfermedades.	VII.1 Responsabilidades del Departamento de alimentos y bebidas Obligaciones de la institución VII.2 Medidas que se exigen al personal de alimentos y bebidas VII.3 Transmisión de enfermedades. Accidentes.	Exposición por equipos

**BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**

ASIGNATURA Servicio de Limpieza SEMESTRE 3º No. Hrs. TEORÍA 3  
ÁREA Servicios No. Hrs. PRÁCTICA 3

**OBJETIVO GENERAL:**

Valorar la importancia, los objetivos y las cualidades de un buen servicio de limpieza.  
Analizar la estructura de este servicio y seleccionar las técnicas y procedimientos adecuados para realizarlo.

**TEMA: Contenido General por unidades:**

- I. El servicio de Limpieza
- II. Operaciones básicas de limpieza
- III. Organización de la limpieza por zonas
- IV. Limpieza en diferentes áreas
- V. Métodos modernos de limpieza
- VI. Productos y suministros

**BIBLIOGRAFÍA:**

VISTRAIN DE LA MORA AMALIA. Conservación y Limpieza. Ed. Interamericana. México, 1972  
Manual de Limpieza. Jefatura de Conservación de Inmuebles y Equipo. IMSS. México, 1968  
CHAPPART DJENAMÉ. Diccionario de Limpieza. Alianza Editorial. México, 1970

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:**

Examen parcial, Trabajo individual, Examen final.

**MATERIAL DIDÁCTICO:** a) Para las clases teóricas: Rotafolio, Láminas ilustrativas, Pizarrón  
b) Para las clases Prácticas: Máquinas y productos de limpieza.

ASIGNATURA	Servicio de Limpieza	SEMESTRE	3ª	No. Hrs. TEORIA	3
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	3

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Fundamentar el contenido de la materia, haciendo notar su importancia y utilidad	I.1 Introducción y fundamentación científica de la materia I.2 Definición de limpieza I.3 Material y equipo de trabajo	Lluvia de ideas en pizarrón para distinguir los conceptos
II	Describir las operaciones básicas de limpieza	II.1 Manual II.2 Mecánica II.3 Artículos II.4 Productos II.5 Equipos	Expositivo por parte del profesor Los alumnos harán una demostración de los distintos tipos de limpieza.
III	Practicar los conocimientos teórico-práctico de la organización de la limpieza por zonas	III.1 Limpieza diaria y periódica III.2 Técnicas que se emplean en la limpieza III.3 Procedimientos Orden a seguir en la limpieza diaria, mensual, general III.4 Procedimientos de limpieza en muebles y materiales de construcción	Diseño de un manual de limpieza para un hotel
IV	Emplear su conocimiento teórico-práctico de los procedimientos de limpieza en diferentes áreas.	IV.1 Habitaciones IV.2 Baños IV.3 Areas públicas IV.4 Areas de servicio y oficinas	Visita guiada por las diferentes áreas de un hotel

ASIGNATURA	Servicio de Limpieza	SEMESTRE	3°	No. Hrs. TEORIA	3
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	3

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
V	Identificar los métodos modernos de limpieza.	V.1 Maquinaria Industrial y doméstica V.2 Manera de guardar la maquinaria y mantenimiento	Expositiva y demostrativa
VI	Diferenciar los distintos productos de limpieza.	VI.1 Productos de limpieza en el mercado VI.2 Suministros que se utilizan en los hoteles	Diseño de un catálogo con los productos de limpieza que ofrece el mercado

**BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**ASIGNATURA Contabilidad I SEMESTRE 3º No. Hrs. TEORÍA 4ÁREA Administración No. Hrs. PRACTICA       **OBJETIVO GENERAL:**

Diferenciar los elementos que definen la contabilidad.  
Identificar el contenido de los valores que integran un balance.  
Aplicar técnicas contables.

**TEMA: Contenido General por unidades:**

- I. La contabilidad, sus funciones, la clasificación, obligaciones, elementos que integran el balance general.
- II. Las fórmulas aplicables a fin de determinar el balance general.
- III. Las reglas de la partida doble, la cuenta y su clasificación.
- IV. El balance general comparativo.

**BIBLIOGRAFÍA:**

LARA FLORES ELIAS, Contabilidad. Primer curso, Ed. Trillas. México, 1986  
PRIETO ALEJANDRO, Principios de Contabilidad. Ed. Banco y Comercio, S.A. México, 1984.  
SASTRIAS MARCOS, Contabilidad General. Ed. Porrúa. México, 1979

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:**

Exámenes parciales. Ejercicios. Trabajo final

**MATERIAL DIDÁCTICO:**

Pizarrón

ASIGNATURA	Contabilidad I	SEMESTRE	3º	No. Hrs. TEORIA	4
AREA	Administración			No. Hrs. PRACTICA	

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Identificar los principales aspectos de la contabilidad: funciones, obligaciones y elementos del balance general	I.1 Introducción a la contabilidad I.2 Importancia y funciones de la contabilidad I.3 Conceptos y clasificación de bienes, obligaciones y capital I.4 Elementos que integran el Balance General I.5 Práctica de la unidad.	En todas las unidades: Expositiva por parte del profesor Los alumnos al finalizar cada unidad realizarán ejercicios para reforzar los conocimientos adquiridos.
II	Señalar las fórmulas aplicables a fin de determinar al balance general	II.1 Fórmulas fundamentales del Balance General II.2 Clasificación del activo, pasivo y capital II.3 Formas de presentación del Balance General II.4 Práctica de la unidad	
III	Identificar las reglas de la Partida Doble. La cuenta y su clasificación	III.1 Reglas de la partida doble III.2 La cuenta. Concepto III.3 Clasificación de las cuentas III.4 Su presentación en el balance III.5 Uso de esquemas III.6 Transacciones mercantiles y sus efectos en el Balance General III.7 Práctica de la unidad	
IV	Interpretar el Balance General	IV.1 Balance General comparativo IV.2 Concepto y datos que debe contener IV.3 Clasificación del activo IV.4 Clasificación del pasivo.	



**BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**

**ASIGNATURA** Alimentos II **SEMESTRE** 4º **No. Hrs. TEORÍA** 2  
**ÁREA** Servicios **No. Hrs. PRÁCTICA** 4

**OBJETIVO GENERAL:**

Ejemplificar las técnicas básicas de la elaboración de alimentos.  
Diferenciar la terminología y el equipo que se utiliza en el área de alimentos.

**TEMA: Contenido General por unidades:**

- I. Principios básicos en la aplicación de técnicas culinarias
- II. Caldos y sopas
- III. Huevos
- IV. Verduras
- V. Pescados
- VI. Arroz y pastas
- VII. Aves

**BIBLIOGRAFÍA:**

CENTENO JOSE M. Prácticas de cocina. Ed. Paraninfo. México, 1977  
CUESTA LEONOR Técnicas Culinarias  
ESCOFFIER AUGUSTE. La cocina: 2500 recetas. Ed. Garriga. México, 1977

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:**

Evaluación Teórica-Práctica Semanal. Examen final

**MATERIAL DIDÁCTICO:**

Laboratorio de alimentos con todo lo necesario para cocinar, tarjetas para escribir las recetas.

ASIGNATURA	Amentos II	SEMESTRE	3º	No. Hrs. TEORIA	2
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	4

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Valorar de la importancia de conocer y poner en práctica las técnicas culinarias	I.1 Definición e importancia de las técnicas culinarias I.2 Demostración de las principales técnicas culinarias	Expositiva por parte del profesor
II	Aplicar las técnicas culinarias en la elaboración de caldos y sopas	II.1 Caldos de base blancos y oscuros, consomés y jugos II.2 Sopas y potajes, ingredientes de sazónamiento	Pondrá en práctica las siguientes recetas: Consomé de Ave Aurora, Consomé de Tomera Celestina, Potaje Permentier, Sopa de cebolla
III	Demostrar las técnicas culinarias en la elaboración de huevos	III.1 Frescura y formas de preparación, Huevos duros, rellenos, tortilla.	Omelette a la Arlesiana, Tortilla de Huevo
IV	Ejemplificar la clasificación, cocción y preparación de las verduras	IV.1 Clasificación: a) Verdes b) Secas c) Cereales IV.2 Formas de cocción: a) Al vapor b) Estofadas c) Cocidas - a presión - batería especial IV. Preparación: a) A la Inglesa b) A la francesa c) Enteras d) Rellenas e) Fondos f) Rebozadas g) Fritas h) Empanadas l) Ensaladas	Elaboración de las siguientes recetas: - Coliflor rebozada - Berenjenas fritas - Cal rellena - Coliflor entera - Champignones - Espinacas a la francesa - Verduras al gratin

ASIGNATURA	Alimentos II	SEMESTRE	3º	No. Hrs. TEORIA	2
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	4

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
V	Identificar las características del pescado y aplicar las técnicas culinarias en su elaboración	V.1 Características V.2 Preparaciones: a) Frito b) Rebozado c) Relleno d) Caldo corto e) A la parrilla	- Filete de pescado a la Orly - Robalo a la Escocesa
VI	Diferenciar las distintas formas de preparación del arroz y distinguir la variedad de pastas y las cocinará de acuerdo a las técnicas culinarias	VI.1 Arroz, distintas formas de preparación y sistemas de cocción VI.2 Pastas a) Variedades - Espaguettis - Macarrones - Tallarines - Raviolos - Canelones - Lasaña - Nocchi b) Preparación c) Salsas VI.3 Budines y Souffles	Elaboración de las siguientes recetas: - Espaguetti Bolognesa - Raviolos Marinera - Canelones de espina-cas y jamón - Salsa Bordalesa - Salsa Bechamel  Souffle de papa y queso
VII	Apreciar la calidad y frescura de las aves. Distinguir los distintos tipos de cve Practicar las técnicas culinarias en la preparación de las aves	VII.1 Calidad y frescura VII.2 Clasificación a) Pavo b) Pato c) Pichón d) Ceza - Perdices - Codornices VII.3 Preparación a) Cocción c) Asado b) Horno d) Emparrillado	- Pollo asado al jerez o vino blanco - Pato guisado a la naranja

## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

ASIGNATURA Servicio de Ropa SEMESTRE 4º No. Hrs. TEORÍA 2  
ÁREA Servicios No. Hrs. PRACTICA 3

### OBJETIVO GENERAL:

Practicar los procesos de lavado y planchado de la ropa.  
Seleccionar los métodos y técnicas más eficaces para un adecuado lavado y planchado.

### TEMA: Contenido General por unidades:

- I. El Servicio de Ropa
- II. Elementos que intervienen en el proceso de lavado
- III. Las fibras textiles
- IV. Clasificación de la ropa
- V. Proceso de lavado
- VI. Proceso de secado
- VII. Técnicas del planchado

### BIBLIOGRAFÍA:

OLAIZOLA, ROSA MARÍA. Lavado y desmanchado de Ropa. Ed. CEICID. Madrid, 1984  
Manual de Lavandería. MSS, Coplamar, 1980  
Enciclopedia Sopena del hogar para ella. Ed. Ramón Soez, S.A., 1972

### SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Exámenes parciales, Reporte de las prácticas, Examen final.

### MATERIAL DIDÁCTICO:

- a) Para las clases técnicas: Pizarrón, Rotafolio
- b) Para las clases prácticas: Máquinas de lavado y planchado, diferentes productos: Jabones, enjuagues.

ASIGNATURA	Servicio de Ropa	SEMESTRE	4º	No. Hrs. TEORIA	2
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	3

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Describir el proceso de lavado y planchado de la ropa, partiendo de la fundamentación científica del servicio de ropa.	I.1 Fundamentación científica del servicio de la ropa I.2 Descripción general del proceso de lavado y planchado de la ropa	Expositivo
II	Manipular los elementos que intervienen en el proceso de lavado y señalar su aplicación en el mismo	II.1 Estudio de la naturaleza y características del agua II.2 Propiedades del: Jabón, detergente, blanqueadores.	Expositivo Trabajo individual
III	Identificar las propiedades y la composición de las fibras textiles, y distinguir los distintos tipos de tejidos y acabados.	III.1 Propiedades y composición de las fibras textiles a) Fibras naturales b) Fibras sintéticas III.2 Tipos de tejidos y acabados	Trabajo en equipo Investigación
IV	Diferenciar el tipo de ropa a fin de someterla a un adecuado proceso de lavado.	IV.1 De acuerdo al tipo de ropa a) Personal b) De la cocina c) De las habitaciones d) De las demás zonas del hotel.	Investigación en los hoteles

ASIGNATURA Servicio de RopaSEMESTRE 4ºNo. Hrs. TEORIA 2AREA ServiciosNo. Hrs. PRACTICA 3

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
V	Identificar los elementos que integran el proceso de lavado de la ropa	V.1 Pre-lavado V.2 Lavado V.3 Exprimido V.4 Secado	Expositiva Prácticas Elaboración del reporte de prácticas
VI	Señalar las características del secado de la ropa, identificar los distintos procedimientos del proceso de secado	VI.1 Características del secado VI.2 Secado al aire VI.3 Secado en máquina	Expositiva Prácticas Elaboración del reporte de práctica
VII	Practicar los distintos métodos de planchado	VII.1 Características del planchado VII.2 Máquinas que se utilizan en el planchado a) Planchado b) Prensa de vapor c) Prensa de aire d) Mangle	Expositiva Prácticas Elaboración del reporte de práctica

## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

ASIGNATURA Contabilidad II SEMESTRE 4º No. Hrs. TEORÍA 4  
ÁREA Administración No. Hrs. PRACTICA \_\_\_\_\_

### OBJETIVO GENERAL:

Definir los principios fundamentales de la contabilidad hotelera y de su control interno.

### TEMA: Contenido General por unidades:

- I. Contabilidad hotelera
- II. Formatos y flujos de información
- III. Auditoría de operaciones hoteleras
- IV. Auditoría nocturna

### BIBLIOGRAFÍA:

NEIL ARTHUR. Organización y Gestión hotelera. Ed. Hispano-Europea. México, 1976  
LUIGI SALMASI. Administración hotelera. Index-Buttelli, 1979  
LEONIE COMBLECE LAMBERTINE. Técnica Hotelera. Ed. CECSA, México, 1982

### SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Exámenes parciales. Ejercicios. Reporte individual de prácticas. Trabajo final

### MATERIAL DIDÁCTICO:

Pizarra, Estados Financieros de hoteles, Formatos de contabilidad hotelera.

ASIGNATURA	Contabilidad II	SEMESTRE	4º	No. Hrs. TEORIA	4
AREA	Administración			No. Hrs. PRACTICA	

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Integrar la contabilidad general en el contexto de la contabilidad hotelera	1.1 Departamentos que integran un hotel 1.2 Información financiera departamental a) Cuartos b) Alimentos y bebidas c) Otros departamentos de operación 1.3 Concepto e importancia de la utilidad bruta de operación 1.4 Concepto y características de gastos no asignables departamentalmente 1.5 Indicadores financieros de rentabilidad departamental y global	Expositiva por parte del profesor Manejo de Estados Financieros reales de un hotel
II	Manejar formatos y flujos de información hotelera	II.1 Descripción, uso y forma de llenado de los principales formatos relacionados con la contabilidad hotelera II.2 Análisis del flujo que siguen los formatos	Práctica con formatos reales utilizados en un hotel
III	Describir los distintos tipos de auditorías que intervienen en los hoteles	III.1 Concepto general de auditoría III.2 Diferentes tipos de auditoría que intervienen en la operación hotelera a) Auditoría interna b) Auditoría externa c) Auditoría nocturna d) Auditoría de Ingresos	Expositiva por parte del profesor Realización de una auditoría de ingresos con datos proporcionados por el profesor



ASIGNATURA	Contabilidad II	SEMESTRE	4º	Nº. Hrs. TEORIA	4
AREA	Administración			Nº. Hrs. PRACTICA	

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
IV	Explicar el objetivo, funciones y ubicación del auditor nocturno	IV.1 Objetivo IV.2 Funciones del auditor nocturno IV.3 Ubicación del auditor nocturno en el organigrama general IV.4 Verificación de reportes departamentales IV.5 Formatos de concentración de datos IV.6 Sistemas de proceso de información	Los alumnos expondrán el tema por equipos

**BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**ASIGNATURA Servicio de ComedoresSEMESTRE 5ºNo. Hrs. TEORÍA 2ÁREA ServiciosNo. Hrs. PRACTICA 3**OBJETIVO GENERAL:**

Identificar los distintos aspectos que integran el Servicio de Comedores.

**TEMA: Contenido General por unidades:**

- I. Organización del Servicio de Comedor
- II. Secuencia y Reglas para montar diferentes servicios
- III. Tipos de servicios: Ruso, Americano, Francés
- IV. Lavado de loza y del equipo para el servicio de Comedores

**BIBLIOGRAFÍA:**

- MUÑOZ ORTIZ, RAUL. Arte de servir en hoteles y restaurantes. Ed. Diana, México, 1982
- LILIGRAP, D.R. Servicio de Alimentos y bebidas. Ed. Diana, México, 1979
- ESHBACH CHARLES, E. Administración de Servicios de alimentos. Ed. Diana, México 1983
- PALENCIA CEFERINO. Servicio de Alimentación. Ed. Interamericana, México, 1979

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:**

Participación en clase. Reporte de las prácticas. Trabajo final

**MATERIAL DIDACTICO:**

- a) Para las clases teóricas: Pizarrón, diapositivas
- b) Para las clases prácticas: vajillas y cubiertos, mantelería, cristalería.

ASIGNATURA	Servicio de Comedores	SEMESTRE	5º	Nº. Hrs. TEORIA	2
AREA	Servicios			Nº. Hrs. PRACTICA	3

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Explicarlo referente al servicio del comedor, identificar el mobiliario y equipo de este servicio	I.1 Dimensiones y áreas de servicio en el comedor I.2 Limpieza en el área del comedor I.3 Mobiliario y tipo de mesas I.4 Equipo de servicio: a) Vajillas y cubiertos -Usos y variedad- b) Cristalería c) Mantelería d) Arreglos	Expositiva por parte del profesor Demostración del equipo de servicio de comedor
II	Enunciar el proceso de montaje y preparación del Servicio de Comedor Identificar las diferentes funciones de los empleados	II.1 Proceso del montaje, preparación y servicio. II.2 Personal que interviene, funciones y organización del mismo II.3 División de funciones en el comedor, Maitre, Barman, Capitán, Mesero, Garzadero. Características del personal de servicio	Trabajo en equipo Visitas a restaurantes de los principales hoteles
III	Distinguir las características de los principales tipos de servicio de comedor: Ruso, Americano, Francés. Realizará las actividades necesarias para ponerlas en práctica.	III.1 Clases de servicio y descripción de cada uno: a) Americano b) Francés c) Buffet d) Ruso e) Banquete  III.2 Deceración, montaje y ambientación III.3 Presentación de platillos	Expositiva por parte del profesor Prácticas que realizarán los alumnos Reporte de las prácticas

ASIGNATURA	Servicio de Comedores	SEMESTRE	5º	No. Hrs. TEORIA	2
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	3

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
IV	Utilizar las técnicas adecuadas para el lavado de la loza y equipo del servicio de comedor Justificar la importancia del almacenaje y control de la loza	IV.1 Organización para el lavado de loza, y cristalería IV.2 Servicio de lavado IV.3 Almacenaje IV.4 Control	Expositiva por parte del profesor Prácticas que realizarán los alumnos Reporte de las prácticas.

**BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**ASIGNATURA Alimentos IIISEMESTRE 5ºNo. Hrs. TEORÍA 2ÁREA ServiciosNo. Hrs. PRÁCTICA 4**OBJETIVO GENERAL:**

Aplicar las técnicas para la elaboración de los alimentos.  
Reafirmar el conocimiento adquirido en la asignatura de Alimentos II.

**TEMA: Contenido General por unidades:**

- I. Carnes
- II. Interores
- III. Cuajados
- IV. Ensaladas
- V. Masas
- VI. Pastres
- VII. Bebidas

**BIBLIOGRAFÍA:**

HENRI PAUL PELLAPRAT *El Arte Culinario Moderno*. Ed. Garilaga, México, 1969  
NAVARRO RUBIO P. *Las Artes del Arte Culinario*. Ed. Jover, Madrid, 1981  
MESTAYER DE ECHAGUE, MARÍA. *La Cocina Completa*. Ed. Espasa Calpe, Madrid, 1973  
HUNT JANET. *Las Pastries*. Ed. Edaf Mexicana, México, 1985

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:**

Evaluación teórica-práctica Examen final.

**MATERIAL DIDÁCTICO:**

Laboratorio de alimentos con todo lo necesario para cocinar.

ASIGNATURA	Alimentos III	SEMESTRE	5º	No. Hrs. TEORIA	2
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	4

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	clasificar los distintos tipos de carnes identificando los cortes, así como los diversos modos en que pueden prepararse las carnes.	1.1 Generalidades 1.2 Clasificación a) Res b) Ternera c) Carnero d) Cordero e) Cabrito f) Cerdo 1.3 Cortes 1.4 Preparación a) Asado b) Horneado c) Frito d) Emparrillado e) Salteado f) Capeado g) Braseado	El alumno pondrá en práctica las siguientes recetas: Roastbeef, papas, avecinna, espárragos, salsa holandesa. Tourneados Rossini, arroz Pilaf Jitomate rellenos Escalopas de ternera a la Bchemia Budin de espinacas a la crema Lomo en sal Píriz en rebanadas
II	Identificar cuáles son los interiores y sabrá cocinarlos	II.1 Hígado, riñones, sesos de ternera, acompañamientos	Riñones en brocheta Sesos en mantequilla Hígado al vino blanco Bolsas de papa
III	Mostrar las dos variantes de los cuajados	III.1 En frío a) Gelatinas b) Babaresa III.2 En caliente a) Budines b) Natillas c) Flanes	El alumno pondrá en práctica las siguientes recetas: Flan Royal Babaresa de fresa Crema Chantilly Puding de sémola

ASIGNATURA	Alimentos III	SEMESTRE	5º	No. Hrs. TEORIA	2
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	4

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
IV	Explicar los distintos tipos de ensalada y aprenderá a prepararlas	IV.1 Ensaladas:	Preparación de: Ensalada César, Ensalada de atún, Ensaladilla Rusa
V	Identificar y preparar los distintos tipos de masas	V.1 Clasificación a) Básicas b) Quebradas c) Azucaradas d) Americanas V.2 Preparación a) Fritas b) Horneadas	Preparación de: Manzana envuelta, Pastel de naranja, Banda de manzana, Rollo de canela Profiteroles
VI	Participar en la confección de diversos postres	VI.1 Masas de levadura, El hojaldre VI.2 Pastas líquidas y pastas con grasa VI.3 Postres helados, mantecado VI.4 Masa azucarada, americanas y europeas VI.5 Pasta Genovesa, crema pastelería y carlotas	El alumno pondrá en prácticas las siguientes recetas: frasca de reyes, Banda de manzana, Bñuelos de molca, Mantecado de arroz a la Conde, Fle de limón (Fasta Genovesa) Fie de nuez, Tarta tostado, Frerengue acaramelado, Crema pastelera fina, almibar para emborrachar, carlota de manzana.
VII	Ejecutar los principios básicos en la preparación de bebidas	VII.1 Clasificación a) Aperitivos b) Tragos largos c) Cocktails d) Licores e) Refrescos	Preparación de: Planter punch, Cuba libre, Margarita, Alfonso XIII, Tonga

## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

ASIGNATURA Planeación de menús SEMESTRE 6º No. Hrs. TEORIA 4

ÁREA Servicios No. Hrs. PRACTICA 2

### OBJETIVO GENERAL:

Practicar la planeación de menús considerando elementos económicos, socioculturales, gastronómicos y administrativos.

### TEMA: Contenido General por unidades:

- I. Planeación de menús
- II. Finalidad de la planeación de menús
- III. Planeación de menús cíclicos
- IV. Redacción de recetas
- V. Aspectos nutricionales
- VI. Diferentes tipos de recetas
- VII. Aspectos socioeconómicos y cultural
- VIII. La carta.

### BIBLIOGRAFIA:

BADUI DARGAL SALVADOR, Diccionario de Tecnología de los Alimentos, Ed. alhambra, México, 1988  
JAMIESON Y JOBER, Manejo de los Alimentos, Ed. CRAT, México, 1975  
ORELLANA RUTH, S., Dietas Normales y Terapéuticas. Los alimentos en la salud y en la enfermedad, Ed. Fournier  
BEHAR MOISES, Nutrición, Ed. Interamericana, México, 1972

### SISTEMA DE EVALUACION:

Exámenes parciales. Trabajo individual. Examen final. Reporte de prácticas

### MATERIAL DIDACTICO:

Pizarrón, Rotafolio, Acetato, Película.



ASIGNATURA	Planeación de menús	SEMESTRE	6º	No. Hrs. TEORIA	4
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	2

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Distinguir los objetivos y los factores que intervienen en la planeación de menús	I.1 Objetivos I.2 Factores que intervienen: a) Lo que representa en el servicio b) Lo que representa en la institución I.3 Tipos de menús	Expositiva por parte del profesor Películas: MEL Nutrición Equilibra tu dieta
II	Explicar la finalidad de la planeación de menús	II.1 Mecánica de la planeación de menús II.2 Guía en instituciones II.3 Menús cíclicos	Prácticas gastronómicas
III	Señalar los elementos de la planeación de menús	III.1 Consideraciones básicas III.2 Clasificación dietética III.3 Otros factores que intervienen en la planeación de menús a) Determinantes b) Variables	Investigación Individual
IV	Redactar diversas recetas con base en los conocimientos adquiridos	IV.1 Cómo lograr un buen sistema IV.2 Fuentes de información IV.3 Procedimiento	Elaboración de diversas recetas

ASIGNATURA	Planificación de menús	SEMESTRE	6º	No. H's. TEORIA	4
AREA	Servicios			No. H's. PRACTICA	2

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
V	Deducir la importancia del factor nutricional, en la alimentación del hombre	V.1 Nutrientes que forman la alimentación, clasificación y función corporal V.2 Hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y minerales. Fuentes y función corporal V.3 Los alimentos según su origen: Animal y Vegetal V.4 Grupos básicos de alimentos V.5 Menú patrón	Nota técnica Visita guiada a la cocina de tres hoteles
VI	Investigar los distintos tipos de dietas y su importancia en la planeación de menús. Analizar los principios de la elaboración de menús	VI.1 Dieta normal: alimentación en las distintas edades VI.2 Dietas terapéuticas VI.3 Principios de elaboración de menús a) Distribución de platos b) Temperaturas c) Constancia d) Balance nutricional e) Calendarización f) Confección	Trabajo individual sobre la alimentación en las distintas edades de la persona. Elaboración de cinco dietas terapéuticas
VII	Evaluar la importancia y repercusión socioeconómica y cultural en la planeación de menús	VII.1 Necesidades del hombre VII.2 Tipos de menú de acuerdo al comensal VII.3 Alimentación de acuerdo a costumbres y hábitos	Expositiva por parte del profesor Exposición por grupos de la alimentación en distintos países
VIII	Identificar los elementos que intervienen en la elaboración de la carta-menú	VIII.1 Concepto. Origen VIII.2 Unión de los aspectos económico, sociocultural y gastronómico.	El alumno hará una comparación entre las distintas cartas de algunos hoteles.

## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

ASIGNATURA Vitivinicultura y Enología SEMESTRE 6º No. Hrs. TEORÍA 3

ÁREA Servicios No. Hrs. PRÁCTICA         

### OBJETIVO GENERAL:

Fundamentar los inicios, procesos y conservación de los vinos, principalmente en nuestro país.

### TEMA: Contenido General por unidades:

- I. La vid en México y en el mundo
- II. Propagación de la vid
- III. Elementos que intervienen en la elaboración de vinos
- IV. Conservación de los vinos

### BIBLIOGRAFÍA:

DE BLAS JIMÉNEZ, JOSÉ J. El vino y la mesa. Ed. CECSA, México, 1980.  
Los vinos de mesa. Casa Pedro Domecq, México, 1988  
HERECA C.I. Enología. Ed. Alhambra, México, 1982

### SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Examen parcial. Reporte de las visitas a las casas vitivinícolas. Exposición por grupos. Trabajo final.

### MATERIAL DIDÁCTICO:

Pizarra, Videocassette, Rotafolio. Todo lo necesario para preparar un vino de mesa.

ASIGNATURA	Vitivinicultura y Enología	SEMESTRE	6º	No. Hrs. TEORIA	3
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Detallar el origen, clasificación, importancia y comercialización del vino	1.1 Concepto, Definición y característica de la vitivinicultura 1.2 El origen en México y en el mundo del cultivo de la vid 1.3 Clasificación en México y en el mundo 1.4 Importancia 1.5 Comercialización 1.6 Zonas productoras en México	Expositiva por parte del profesor Visitara las instalaciones de la Casa Domeca
II	Identificar los aspectos que intervienen en el proceso de la propagación de la vid	II.1 Formas de propagación de la vid II.2 Establecimiento y mantenimiento de un viñedo II.3 Cosecha II.4 Madurez fisiológica y comercial II.5 Corte, manejo, empaque II.6 Industrialización	Expositiva por parte de los alumnos en grupos de 6 alumnos Preparación casera de un vino de mesa

ASIGNATURA	Vitivinicultura y Enología	SEMESTRE	6ª	No. Hrs. TEORIA	3
AREA	Servicios			No. Hrs. PRACTICA	

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
III	Realizar investigaciones y observaciones en las casas vitivinícolas del D.F.	III.1 Constitución de la uva III.2 La transformación del mosto en vino III.3 Fermentación III.4 Vinificación y conservación del vino III.5 Mantenimiento de los envases vinarios III.6 Preparación de la bodega III.7 Clasificación: a) Estrujado b) Despillado c) Escurrido III.8 Rendimiento de la vendimia III.9 Añejamiento artificial III.10 Embotellado	Reporte de las visitas a las casas vitivinícolas: Pedro Domínguez, Vergel y Osborne
IV	Valorar la importancia de los cuidados que requieren los vinos	IV.1 Cuidados especiales que requieren los vinos a) Proceso de fabricación b) Conservación c) Utilización IV.2 Añejamiento de los vinos IV.3 Productos especiales del vino	Expositiva por parte del profesor Investigación por equipos de seis alumnas

## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE

ASIGNATURA Ética profesional SEMESTRE 6º No. Hrs. TEORÍA 4  
ÁREA Humanidades No. Hrs. PRÁCTICA \_\_\_\_\_

### OBJETIVO GENERAL:

Analizar la naturaleza y objeto de la ética a través del conocimiento de los elementos fundamentales de la moral.  
Describir la utilidad de la ética en la vida profesional

### TEMA: Contenido General por unidades:

- I. Concepto de Ética
- II. Fundamentos antropológicos de la Ética
- III. El hombre
- IV. Fuentes de moralidad
- V. El Trabajo
- VI. La profesión y el profesional

### BIBLIOGRAFÍA:

GÓMEZ PÉREZ RAFAEL Problemas morales de la existencia humana. Ed. Magisterio Español, Madrid, 1981  
OLIVEROS F. OTERO Realización Personal en el Trabajo. Ed. EUNSA. Pamplona, 1978

### SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Exámenes parciales. Trabajo de investigación y Examen final

### MATERIAL DIDÁCTICO:

Pizarra, Nota técnica, caso.

ASIGNATURA	Etica Profesional	SEMESTRE	6º	No. Hrs. TEORIA	4
AREA	Humanidades			No. Hrs. PRACTICA	

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Examinar el concepto Etica y explicar la relación que tiene con otras ciencias	I.1 Concepto I.2 Relación con otras ciencias: Sociología, Medicina, Psicología, etc.	En todas las unidades expositiva por parte del profesor y participación de los alumnos
II	Reconocer los fundamentos antropológicos de la Etica	II.1 Causas extrínsecas del hombre, principio y fin del mismo El hombre obra por un fin El fin último II.2 Causas intrínsecas del hombre: a) Ley natural b) Nociones de Ley c) Divisiones de la ley	
III	Definir al hombre en cuanto ser perfectible, que posee conciencia y que debe ejercitar las virtudes	III.1 Ser perfectible a) Facultades del hombre y su perfectibilidad b) Agentes externos que afectan su desarrollo c) La libertad. Concepto d) Actos del hombre y actos humanos e) La imputabilidad: Mérito y desmérito III.2 La conciencia a) Norma subjetiva de moralidad b) Concepto. División c) Principios que la rigen d) Conciencia y Ley e) Formación de la conciencia III.3 La virtud a) Su necesidad b) Formación de la virtud	Estudio de nota técnica alusiva al tema.

ASIGNATURA	<u>Ética Profesional</u>	SEMESTRE	<u>6º</u>	No. Hrs. TEORIA	<u>4</u>
AREA	<u>Humanidades</u>			No. Hrs. PRACTICA	<u>        </u>

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
IV	Investigar cuáles son las fuentes de la moralidad	IV.1 La moralidad y los actos IV.2 Objeto, fin y circunstancia.	
V	Apreciar el valor que tiene el trabajo en la vida del hombre, porque contribuye a su perfeccionamiento	V.1 El trabajo y la perfectibilidad del hombre V.2 El trabajo como medio El dominio del hombre sobre el universo material V.3 El trabajo y la sociedad; medio de perfeccionamiento personal y de subsistencia de la persona	Trabajo de investigación sobre el origen de la palabra trabajo.
VI	Aplicar los conceptos fundamentales de la Ética en la actividad profesional	VI.1 Concepto de profesión VI.2 Su relación con la moral, conciencia profesional VI.3 Profesión y Profesional realidad social VI.4 Principios fundamentales de la moral profesional	Resolución de un caso



**BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN HOTELERÍA ÁREAS ALIMENTOS Y HOSPEDAJE**

ASIGNATURA Seminario de Titulación SEMESTRE 6º No. Hrs. TEORIA 4  
ÁREA Investigación No. Hrs. PRACTICA       

**OBJETIVO GENERAL:**

Aplicar las técnicas y métodos de investigación en la realización de un trabajo escrito que cumpla con los requisitos de una tesis.

**TEMA: Contenido General por unidades:**

- I. Plan de trabajo
- II. Recopilación de material y análisis de datos
- III. Estilo y redacción final de trabajo

**BIBLIOGRAFÍA:**

GARZA MERCADO, ARIO *Manual de Técnicas de Investigación*. Ed. El Colegio de México, 1973  
PARDINAS FELIPE. *Metodología y Técnicas de Investigación en Ciencias Sociales*. Ed. Siglo XXI, México, 1983

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:**

Presentación del anteproyecto de un trabajo de investigación

**MATERIAL DIDÁCTICO:**

Pizarrón, Textos, Nota Técnica, Fichas de Trabajo.

ASIGNATURA	Seminario de Titulación	SEMESTRE	6º	No. Hrs. TEORIA	4
AREA	Investigación			No. Hrs. PRACTICA	

UNIDAD	OBJETIVO PARTICULAR DE CADA UNIDAD	SUBTEMAS	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE
I	Describir el proceso metodológico del plan de trabajo necesario para la elaboración de una tesis. Justificar la utilidad de revisar la literatura relacionada con el tema elegido. Ejemplificar el tratamiento y ordenamiento al tema elegido. Diseñar un cronograma de actividades.	I.1 Necesidades de un plan de trabajo I.2 Revisión de la literatura relacionada con el tema elegido. I.3 Tratamiento del tema I.4 Fuentes preliminares I.5 Cronograma de actividades	Expositiva por parte del profesor. Los alumnos realizarán ejercicios para elegir tema de tesis. Diseñará un cronograma de actividades.
II	Distinguir los diferentes elementos que intervienen en la recopilación del material, ordenación y análisis de datos.	II.1 Fuentes de información documental. II.2 Orden metodológico del manejo de información. II.3 Presentación de datos. II.4 Análisis de datos. II.5 Locuciones latinas y abreviaciones usuales.	El alumno seleccionará la bibliografía para el tema de tesis. Elaborará fichas de trabajo.
III	Emplear los elementos de estilo y redacción necesarios en la elaboración de un trabajo de investigación. Diseñar su propio proyecto de tesis.	III.1 Formas de expresión escrita. III.2 Características y estilo de lenguaje científico. III.3 Función de las diferentes partes básicas del trabajo. III.4 Elementos secundarios u opcionales. III.5 Presentación del proyecto de tesis.	El alumno presentará su proyecto de tesis.

## V.6 Evaluación.

Evaluar el curriculum es la tarea que consiste en establecer su valor como recurso normativo principal de un proceso concreto de enseñanza-aprendizaje, para determinar la conveniencia de conservarlo, modificarlo o sustituirlo.

Cabe aclarar que para la evaluación del plan de estudios del BTHAAH sea completa y eficaz sería necesario la instrumentación del mismo, sin embargo consideramos que todo proyecto de investigación tiene sus limitaciones, en nuestro caso no nos fue posible llevar a cabo ésa instrumentación y evaluación, entre otras cosas porque sale de nuestros propósitos; pero dejamos abierto el camino para que en posteriores investigaciones se instrumente y se evalúe el Plan de Estudios del BTHAAH.

## SUGERENCIAS

Como término de este trabajo proponemos las siguientes sugerencias que pueden servir si llegara a instrumentarse el plan de estudios del BTHAAH.

### 1.- Aspecto académico.

. Los profesores deberán poseer la suficiente preparación en relación con los contenidos que habrán de impartir, así como tener las habilidades didácticas necesarias a cada asignatura en particular.

. Al seleccionar a los alumnos se atenderá no solo al aspecto académico, sino que deberá tomarse muy en cuenta el perfil del egresado del BTHAAH.

. Para que el alumno adquiera y desarrolle las destrezas requeridas en las áreas de Alimentos y Hospedaje, sería conveniente que la escuela se vinculara a un hotel donde pudieran practicar más o menos de modo frecuente con la finalidad de que el alumno vaya introduciéndose al mundo laboral a través de unas prácticas reales.

### 2.- Instalaciones

. El plan de estudios del BTHAAH precisa unas instalaciones específicas, esto es, además de contar con los laboratorios de Física, Química y Biología se deberá contar con laboratorios de Alimentos y Hospedaje.

## CONCLUSIONES

1.- Todo proceso educativo concebirá al alumno como un hombre y partirá del conocimiento verdadero de la persona humana, que es un ser con grandes potencialidades y con posibilidad de perfeccionar todas las capacidades a través del cultivo y enriquecimiento de las mismas.

2.- Es innegable la necesidad de que exista una mayor adecuación del actual Sistema Educativo Nacional a los requerimientos que demanda la sociedad.

Las instituciones educativas requieren, por parte de las autoridades que otorguen reconocimiento a los planes y programas de estudio, mayor autonomía, que vivida con responsabilidad, contribuya a una mayor flexibilidad en los planes de estudio y también a una mejor vinculación entre la educación y el aparato productivo y de servicios.

3.- El análisis curricular es un instrumento básico para el impulso de la transformación educativa ahora más que nunca con la eventual firma del Tratado de Libre Comercio, nuestro país tiene que ponerse a tono, esto es, a nivel competitivo con Estados Unidos y Canadá y una forma es precisamente a través de la reestructuración de los planes y los programas de estudio.

4.- La triada del proceso enseñanza-aprendizaje contiene, en sí misma, al profesor, al alumno y al conocimiento, los tres son igualmente importantes. El profesor no es sólo el que enseña y el alumno es el que se dedica a aprender pasivamente, sino que el profesor debe ser un facilitador del aprendizaje y el alumno debe captarlo de manera creativa.

El presente trabajo de investigación puso mayor énfasis en el contenido, pero volvemos a remarcar que son igualmente importantes el alumno y el profesor.

5.- En los planes de estudio subyace una teoría o modelo curricular que los fundamenta y les da sentido. Dependiendo de las orientaciones, objetivos y finalidades de dicho modelo curricular se elaborarán los planes de estudio, de aquí arranca la importancia de que en el diseño curricular se cuente con el modelo adecuado.

6.- Tomando en cuenta que en los actuales planes de estudio de Bachillerato en el ramo turístico sus contenidos se encuentran muy diversificados porque preparan a los alumnos al mismo tiempo, en todas las áreas del turismo: hotelería, agencias de viajes y líneas de transportación, planeación y desarrollo turístico, tal diversificación es causa de un superficial y deficiente aprendizaje. Por este motivo proponemos el plan de estudios del Bachillerato Tecnológico en Hotelería que aspira a dar al alumno una calificación profesional muy específica que se ciñe exclusivamente al área de hotelería y dentro de esta a los aspectos de alimentación y hospedaje.

7.- Con el plan de estudios del Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje se crearán nuevas salidas profesionales y se contribuirá a la capacitación de personal debidamente calificado.

8. Para que realmente el BTHAAH logre los objetivos que se propone, es necesario que los egresados, además de la preparación científica y técnica al prestar los servicios posea una actitud constante, un deseo persistente y generoso de servir. Es decir, que además del servicio completo y práctico se necesita la intención de servir, de tal manera que adquiera la virtud de Servicio y Hospitalidad. Para esto se requiere de una disposición psicológica y social capaces de conformar un hábito acompañado de una recta intención, deseo y sentimiento.

## FUENTES DE CONSULTA

### LIBROS

1. ALVIRA TOMAS  
¿Cómo ayudar a nuestros hijos?  
2a. Ed.  
Ed. Patafina  
Madrid, 1983  
218 p.
2. ALVIRA TOMAS, CLAVELL LUIS, MELENDO TOMAS  
Metafísica  
Ed. EUNSA  
Pamplona, 1984  
247 p.
3. ANSOFF H.I., DECLERCK R. P., HAYES R.L.  
El planeamiento estratégico. Nuevas tendencias de la Administración.  
2a. Ed.  
Ed. Trillas  
México, 1990  
215 p.
4. ARNAZ JOSE A.  
La Planificación Curricular  
2a. Ed.  
Ed. Trillas-ANUIES  
México, 1990  
74 p.
5. ARIO GARZA MERCADO  
Manual de Técnico de Investigación  
Ed. El Colegio de México  
México, 1973  
187 p.
6. BEST JOHN W.  
Cómo investigar en educación  
Ed. Morata  
Madrid, 1981  
510 p.

7. BAEZ CASILLAS SIXTO  
Descripción de puestos en hoteles, restaurantes y bares  
11a. Ed.  
Ed. CECSA  
México, 1990  
138 p.
8. BOELLA V. MICHAEL  
Trabajando en un hotel  
2a. Ed.  
Ed. CECSA  
México, 1981  
111 p.
9. COLL CESAR  
Psicología y Currículum  
Ed. Paidós  
México, 1991  
174 p.
10. CUELLAR HORTENSIA  
El niño como persona  
Ed. MINOS  
México, 1990  
209 p.
11. DIAZ BARRIGA ANGEL  
Didáctica y Currículum  
Ed. Nuevo Mar  
México, 1991  
150 p.
12. DIAZ BARRIGA ANGEL  
Ensayos sobre la problemática curricular  
Ed. Trillas-ANUIES  
México, 1991  
104 p.
13. DIAZ GONZALEZ TANIA  
Introducción a las Ciencias Sociales  
Ed. Universidad de Puerto Rico  
San Juan, 1983  
409 p.



14. DIAZ GONZALEZ TANIA  
El Derecho a la Educación  
Ed. EUNSA  
Pamplona, 1973  
222 p.
15. EIGLER PIERRE, LANGEARD ERIC  
Servucción. El Marketing de Servicios  
Ed. Mc Graw Hill / Interamericana de España  
Madrid, 1988  
220 p.
16. ESCOBAR EDMUNDO  
La Segunda Enseñanza en México (Sinopsis)  
Ed. Centro de Publicaciones ENP  
México, 1982  
32 p.
17. ESPINOSA SUÑER ENRIQUE  
Educación Media Superior. La Escuela Nacional Preparatoria  
Ed. Centro de Publicaciones ENP  
México, 1979  
112 p.
18. ESPINOSA SUÑER ENRIQUE  
El Bachillerato en México  
Ed. Centro de Publicaciones ENP  
México, 1982  
219 p.
19. GAGO HUGUET ANTONIO  
Modelos de Sistematización del proceso de enseñanza-aprendizaje  
10a. Reimpresión  
Ed. Trillas-ANUIES  
México, 1990  
80 p.
20. GARCIA HOZ VICTOR  
Calidad de Educación, Trabajo y Libertad  
Ed. Dossat, S.A.  
Madrid, 1982  
124 p.

21. GARCIA HOZ VICTOR  
Pedagogía visible y Educación invisible  
Ed. Rialp  
Madrid, 1987  
216 p.
22. GARCIA HOZ VICTOR  
Principios de Pedagogía Sistemática  
12a. Ed.  
Ed. Rialp  
Madrid, 1987  
694 p.
23. GARCIA HOZ VICTOR, MEDINA ROGELIO  
Organización y Gobierno de Centros Educativos  
Ed. Rialp  
Madrid, 1986  
394 p.
24. GOMEZ TAGLE FRANCISCO, MARTINEZ EDUARDO  
Tecnología del hospedaje  
Ed. Diana  
México, 1983  
183 p.
25. IBARRA PEREZ OSCAR  
Didáctica Moderna  
1a Reimpresión  
Ed. Aguilar  
Madrid, 1970  
310 p.
26. LATTIN GERALD W.  
Administración moderna de hoteles y moteles  
Ed. Trillas  
México, 1976  
274 p.
27. LEONIE COMBLENCÉ LAMBERTINE  
Técnica Hotelera  
Ed. CECSA  
México, 1982  
262 p.

28. LLANO CIFUENTES CARLOS  
Las formas actuales de la libertad  
 Ed. Trillas  
 México, 1983  
 188 p.
29. MATTOS A. LUIS DE  
Compendio de Didáctica General  
 Ed. Kapelusz  
 Buenos Aires, 1963  
 355 p.
30. MILLAN PUELLES ANTONIO  
Sobre el hombre y la Sociedad  
 Ed. Rialp  
 Madrid, 1976  
 283 p.
31. MUNCH GALINDO, GARCIA MARTINEZ  
Fundamentos de Administración  
 3a. Ed.  
 Ed. Trillas  
 México, 1987  
 240 p.
32. PANSZA MARGARITA  
Pedagogía y Currículo  
 3a. Ed.  
 Ed. Gernika  
 México, 1990  
 107 p.
33. PALACIOS LEOPOLDO-EULOGIO  
 MEDINA RUBIO ROGELIO  
 FORMENT EDUARDO  
 ROMAN PEREZ MARTINIANO  
 MORENO MENESES PEDRO  
 MARIN IBAÑEZ RICARDO  
 ESCAMEZ SANCHEZ JUAN  
 NEIRA TEOFILO R.  
 QUINTANA CABAÑAS JOSE MARIA  
 CASTANE JAIME  
 BUJ GIMENO ALVARO  
El Concepto de Persona. Tratado de Educación Personalizada  
 Dirigido por Victor García Hoz

- Ed. RIALP  
Madrid, 1989  
293 p.
34. PARDINAS, FELIPE  
Metodología y Técnicas de investigación en las Ciencias Sociales  
Ed. Siglo XXI  
México, 1978  
188 p.
35. RAMIREZ BLANCO  
Teoría General del turismo  
Ed. Diana  
7a. Reimpresión  
México, 1988  
189 p.
36. REYES PONCE AGUSTIN  
Administración de empresas. Teoría y práctica.  
Segunda Parte  
10a. Ed.  
Ed. LIMUSA  
México, 1975  
392 p.
37. STEINER GEORGE A.  
Planeación Estratégica. Lo que todo director debe saber.  
14a. Reimpresión  
Ed. Continental  
México, 1991  
270 p.
38. TABA HILDA  
Elaboración del currículo  
8a. Ed.  
Ed. Troquel  
Buenos Aires, 1990  
525 p.
39. TYLER RALPH R.  
Principios básicos del currículo  
5a. Ed.  
Ed. Troquel  
Buenos Aires, 1986  
136 p.

40. **UNESCO**  
Sobre el futuro de la educación, hacia el año 2000  
Ed. Narcea  
Madrid, 1990  
342 p.
41. **VERNEAUX ROGER**  
Filosofía del hombre  
Ed. Herder  
Barcelona, 1979  
234 p.

#### **DICCIONARIO**

42. **BRUGGER WALTER**  
Diccionario de Filosofía  
9a. Ed.  
Ed. Herder  
Barcelona, 1978  
683 p.

#### **ENCICLOPEDIA**

43. **Enciclopedia Universal Ilustrada Euro-Americana**  
Ed. Espasa-Calpe  
Madrid, 1966

#### **REVISTAS**

44. **ISTMO**  
Revista del pensamiento actual  
No. 186. enero-febrero 1990  
Ed. Centros Culturales de México, A.C.  
México, 1990  
71 p.
45. **MUNDO EJECUTIVO**  
No. 145. mayo 1991  
Ed. vitacolor, S.A.  
México, 1991  
78 p.

## PERIODICO

46. El Heraldo de México  
del día 2 de abril de 1992

## OTROS DOCUMENTOS

47. Programa para la Modernización Educativa 1989-1994  
Poder Ejecutivo Federal  
Ed. Talleres de Encuadernación Progreso  
México, 1989  
203 p.
48. Acuerdo Nacional para la Modernización de la Educación Básica.  
Firmado el 18 de mayo de 1992  
21 p.
49. SEP  
Estadística Básica del Sistema Educativo Nacional  
Inicio de cursos 1989-1990  
México, 1990
50. DGETI  
Sistema Institucional de desarrollo curricular participativo.  
México, 1990  
65 p.
51. Subsecretaría de Educación e Investigación Tecnológicas  
Programas Maestros. Tronco Común del Bachillerato Tecnológico.  
México, 1984  
481 p.
52. LEY FEDERAL DE EDUCACION
53. SECTUR  
Questionario para autoclasificación de establecimientos de hospedaje.  
Reforma de Ventanilla. Secretaría de Turismo  
México, 1982
54. Diario Oficial de la Federación  
Del Viernes 28 de mayo de 1982

55. Cocoy, Morelos, 10-12 de marzo 1982  
SEP  
México, 1982  
80 p.
56. CASTREJON DIEZ JAIME, MEDINA MARTINEZ SARA ROSA, SALAS GOMEZ LAURA ELENA, MC KELLIGAN SANCHEZ MA. TERESA, ROBLES B. ANA JULIA, CASTELLANOS RAMIREZ ADRIAN.  
Prospectiva del Bachillerato 1980-2000  
Ed. Grupo de estudios sobre financiamiento de la educación. SEP-SPP.  
México, 1982  
248 p.

#### CONFERENCIAS

57. SANCHEZ CALDERON PRIMITIVO  
Grupo Consultivo para la formación de recursos humanos para turismo: una experiencia de vinculación de los sectores educativo y productivo.  
En la Reunión Nacional de Educación extraescolar.  
México, 1990
58. SANABRIA JESUS  
La planeación estratégica de recursos humanos en Petróleos de Venezuela.  
En el primer seminario de Planeación Estratégica de recursos humanos.  
Venezuela, 1981.
59. DE DELGADO CLARITZA  
Análisis cualitativo de la planeación estratégica de recursos humanos.  
En el primer seminario de Planeación Estratégica de recursos humanos.  
Venezuela, 1981.

## SIGLAS

<b>BTHAAH</b>	<b>Bachillerato Tecnológico en Hotelería Areas Alimentos y Hospedaje.</b>
<b>CBTIS</b>	<b>Centros de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicio.</b>
<b>CONALEP</b>	<b>Colegio Nacional de Educación Técnica.</b>
<b>C.B.</b>	<b>Colegio de Bachilleres.</b>
<b>C.C.H.</b>	<b>Colegio de Ciencias y Humanidades.</b>
<b>CEDART</b>	<b>Centro de Estudios Artísticos.</b>
<b>DGETI</b>	<b>Dirección General Técnica Industrial.</b>
<b>E.M.S.</b>	<b>Enseñanza Media Superior.</b>
<b>E.N.P.</b>	<b>Escuela Nacional Preparatoria.</b>
<b>S.E.P.</b>	<b>Secretaría de Educación Pública.</b>
<b>SECTUR</b>	<b>Secretaría de Turismo.</b>
<b>S.E.N.</b>	<b>Sistema Educativo Nacional</b>