

## PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO

### PROYECTO INTEGRADOR DE 5TO. CUATRIMESTRE ENERO-ABRIL DE 2014.

Con la intención de generar un producto turístico innovador basado en el patrimonio histórico regional que incentive el interés de los visitantes y turistas para promover el desarrollo del sector turístico del Valle del Mezquital.

Se presenta a continuación el índice del contenido a incluir en el trabajo final:

#### ÍNDICE GENERAL DEL PROYECTO INTEGRADOR DE 5TO. CUATRIMESTRE

##### CAPITULO I CAPACITACIÓN

- 1.1 Metodología de creación del proyecto temático "El Virreinato en Hidalgo"
- 1.2 Instrumentos de evaluación de proyecto ( cuestionarios, escalas estimativas y listas de verificación)

Ing. Carmen J. Ramírez Nájera

##### CAPITULO II GRUPOS Y CONVENCIONES

- 2.1 Clasificación de eventos y clientes
- 2.2 Tipo de montaje y aforo
- 2.3 Servicios complementarios
- 2.4 Contratación de eventos
- 2.5 Planeación y desarrollo de un evento
- 2.6 Evaluación y control de eventos

Lic. E. Carmina Sánchez Trejo

##### CAPITULO III ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 3.1 Estructura organizacional del departamento de alimentos y bebidas
  - 3.1.1 Perfil de cada integrante del departamento
- 3.2 Funciones administrativas y operativas
  - 3.2.1 Del personal del departamento de alimentos y bebidas
- 3.3 Reglamento para el personal encargado del departamento de alimentos y bebidas.
- 3.4 Infraestructura necesaria para la ejecución del servicio de alimentos y bebidas en una empresa hotelera.
- 3.5 De acuerdo a la categoría y tipo de servicio
- 3.5 Formatos y reportes necesarios en el servicio de Alimentos y Bebidas
- 3.6 Procedimientos de tipo de montaje
  - 3.6.1 Buffet

Lic. Yesenia Mendoza Cruz

3.6.2 Emplatado

3.6.3 Coctel

3.6.4 Coffee Break

3.7 Procedimientos de los centros de consumo de alimentos y bebidas:

3.7.1 Mise and place

3.7.2 Asignación de áreas de servicio

3.7.3 Sistema de reservación al comensal

3.7.4 Comandas

3.7.5 Atención al comensal

3.7.6 Evaluación del Servicio

3.8 Check list para el departamento de alimentos y bebidas

3.9 Foto galería evidencia de la presentación del proyecto

Lic. Yesenia Mendoza Cruz

#### CAPITULO IV VENTAS

4.1 Realizar estructura del departamento de ventas

4.2 Determinar funciones administrativas y operativas del departamento de ventas

4.3 Organización de técnicas de venta e inclusión de las estrategias seguidas en AIDDA y SPIN

4.4 Procedimiento de ventas realizado para el evento

4.5 Incluir anexos utilizados en la aplicación de las técnicas de ventas y el cierre de las ventas

4.6 Determinar que sucede en la posventa, haciendo mención del procedimiento de ventas

4.7 Gráfica de Gantt en la cual muestren las actividades planeadas y las realizadas

Lic. Bertha E. García

#### CAPITULO V AUDITORIA NOCTURNA

5.1 Descripción de los procedimientos básicos de recepción

5.2 Descripción de los procedimientos básicos de servicios complementarios ( \* )

5.3 Generar un manual de procedimientos de auditoría

Lic. Rafael D. Chaparro Rangel

Lic. Darío E. Ortiz Quijano

#### CAPITULO VI INTEGRADORA II

6.1 Procedimientos básicos dentro de un hotel

6.2 Estándares y controles comunes de un hotel

6.3 Integrar un paquete hotelero ( producto )

Lic. Rafael D. Chaparro Rangel

Lic. Yesenia Mendoza Cruz

#### CAPITULO VII EXPRESION ORAL Y ESCRITA

7.1 Ortografía

7.2 Redacción

7.3 Presentación del proyecto

7.4 Comunicación verbal y no verbal

Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez

Lic. Angélica Gutiérrez



Disco conteniendo:

El proyecto en WORD Y PDF

Foto galería de antes durante y después de la presentación del evento.

Video