

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
		PAGINA: 1 de 8

16.

FECHA	lunes, 27 de enero de 2020
--------------	----------------------------

Señores
UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
 BIBLIOTECA
 Ciudad

UNIDAD REGIONAL	Seccional Girardot
TIPO DE DOCUMENTO	Trabajo De Grado
FACULTAD	Ciencias Administrativas Económicas y Contables
NIVEL ACADÉMICO DE FORMACIÓN O PROCESO	Pregrado
PROGRAMA ACADÉMICO	Tecnología en Gestión Turística y Hotelera

El Autor(Es):

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS	No. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN
Avila Vargas	Andrea Del Pilar	1070620635
Moreno Barrero	Olga Patricia	1069178782

Director(Es) y/o Asesor(Es) del documento:

APELLIDOS COMPLETOS	NOMBRES COMPLETOS
Rodríguez	Adriana

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
 www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
		PAGINA: 2 de 8

TÍTULO DEL DOCUMENTO
Estudio de factibilidad del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera 2019

SUBTÍTULO (Aplica solo para Tesis, Artículos Científicos, Disertaciones, Objetos Virtuales de Aprendizaje)

TRABAJO PARA OPTAR AL TÍTULO DE: Aplica para Tesis/Trabajo de Grado/Pasantía Tecnólogo en Gestión Turística y Hotelera

AÑO DE EDICIÓN DEL DOCUMENTO	NÚMERO DE PÁGINAS
24/01/2020	89

DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS (Usar 6 descriptores o palabras claves)	
ESPAÑOL	INGLÉS
1. Estudio	Studio
2. Factibilidad	Feasibility
3. Programa	Program
4. Gestión	Management
5. Turística	Tourism
6. Hotelera	Hotel

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*



MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
	PAGINA: 3 de 8

RESUMEN DEL CONTENIDO EN ESPAÑOL E INGLÉS

(Máximo 250 palabras – 1530 caracteres, aplica para resumen en español):

El trabajo de grado denominado "Estudio de factibilidad del programa de Gestión Turística y Hotelera 2019", se realizó para saber si el programa ha cumplido con lo planteado en el plan de estudios desde sus inicios hasta el año 2019. De acuerdo a las observaciones encontradas, se conoció como ha sido la aceptación del programa, para ello se realizaron una serie de encuestas a los principales actores involucrados en el proceso como: estudiantes de los diferentes semestres, egresados del programa y empresarios del sector turístico y hotelero de la ciudad de Girardot.

Con las encuestas realizadas a cada segmento, al final se analizaron los resultados obtenidos y se dieron conclusiones, en donde se pueden evidenciar las fortalezas y debilidades del programa. También se conocieron de los encuestados las opiniones y sugerencias importantes para tener en cuenta al momento de realizar una reestructuración o cambios en el plan de estudio ya que dicho programa se creó para la estimulación y el desarrollo de todas las personas a la cuales les interesen lo que es Hotelería y Turismo.

Todas las preguntas se realizaron acorde con lo pensado en el programa, para ser más específicos en lo que beneficia a los estudiantes y a los empresarios del sector, efectuando varios procesos que faciliten y garanticen, un efectivo proceso en la adecuación de los requerimientos de los estudiantes del programa de hotelería y de los empresarios del sector, que podrán ser beneficiados con los practicantes y egresados del programa. Por ello se efectuó este estudio y arrojó los resultados que se requerían, a la hora de garantizar el beneficio mutuo de los involucrados.

Abstract

The degree work with the name "Feasibility Study of the Management Program Tourism and Hospitality 2019", was carried out to find out if the program has fulfilled the requirements of the curriculum from its inception until 2019. According to the observations found, it was known how the program has been accepted, for this a series of surveys were conducted to the main actors involved in the process as: students from different semesters, graduates of the program and entrepreneurs in the tourism and hotel sector in the city of Girardot.

With the surveys conducted to each segment, at the end the results obtained were

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2



analyzed and conclusions were given, where the strengths and weaknesses of the program can be evidenced. The opinions and important suggestions of those surveyed were also known, to be taken into account when restructuring or changing the study plan, since this program was created for the stimulation and development of all the people who are interested in Hotel and Tourism.

All the questions were asked according to the program, to be more specific in what benefits the students and the businessmen of the sector, carrying out several processes that facilitate and guarantee, an effective process in the adaptation of the requirements of the students of the program of hotel management and of the businessmen of the sector, that will be able to be benefited with the practitioners and graduates of the program. For this reason, this study was carried out and produced the results required to guarantee the mutual benefit of those involved.

AUTORIZACION DE PUBLICACION

Por medio del presente escrito autorizo (Autorizamos) a la Universidad de Cundinamarca para que, en desarrollo de la presente licencia de uso parcial, pueda ejercer sobre mí (nuestra) obra las atribuciones que se indican a continuación, teniendo en cuenta que, en cualquier caso, la finalidad perseguida será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, la enseñanza y la investigación.

En consecuencia, las atribuciones de usos temporales y parciales que por virtud de la presente licencia se autoriza a la Universidad de Cundinamarca, a los usuarios de la Biblioteca de la Universidad; así como a los usuarios de las redes, bases de datos y demás sitios web con los que la Universidad tenga perfeccionado una alianza, son:

Marque con una "X":

AUTORIZO (AUTORIZAMOS)	SI	NO
1. La reproducción por cualquier formato conocido o por conocer.	x	
2. La comunicación pública por cualquier procedimiento o medio físico o electrónico, así como su puesta a disposición en Internet.	X	

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
		PAGINA: 5 de 8

3. La inclusión en bases de datos y en sitios web sean éstos onerosos o gratuitos, existiendo con ellos previa alianza perfeccionada con la Universidad de Cundinamarca para efectos de satisfacer los fines previstos. En este evento, tales sitios y sus usuarios tendrán las mismas facultades que las aquí concedidas con las mismas limitaciones y condiciones.	X	
4. La inclusión en el Repositorio Institucional.	x	

De acuerdo con la naturaleza del uso concedido, la presente licencia parcial se otorga a título gratuito por el máximo tiempo legal colombiano, con el propósito de que en dicho lapso mi (nuestra) obra sea explotada en las condiciones aquí estipuladas y para los fines indicados, respetando siempre la titularidad de los derechos patrimoniales y morales correspondientes, de acuerdo con los usos honrados, de manera proporcional y justificada a la finalidad perseguida, sin ánimo de lucro ni de comercialización.

Para el caso de las Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, de manera complementaria, garantizo(garantizamos) en mi(nuestra) calidad de estudiante(s) y por ende autor(es) exclusivo(s), que la Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía en cuestión, es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi(nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro (aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos de la Tesis o Trabajo de Grado es de mí (nuestra) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

Sin perjuicio de los usos y atribuciones otorgadas en virtud de este documento, continuaré (continuaremos) conservando los correspondientes derechos patrimoniales sin modificación o restricción alguna, puesto que, de acuerdo con la legislación colombiana aplicable, el presente es un acuerdo jurídico que en ningún caso conlleva la enajenación de los derechos patrimoniales derivados del régimen del Derecho de Autor.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, "Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores", los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables. En consecuencia, la Universidad

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
 www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16 PAGINA: 6 de 8

de Cundinamarca está en la obligación de RESPETARLOS Y HACERLOS RESPETAR, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

NOTA: (Para Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía):

Información Confidencial:

Esta Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, contiene información privilegiada, estratégica, secreta, confidencial y demás similar, o hace parte de la investigación que se adelanta y cuyos resultados finales no se han publicado. **SI** ___ **NO** x.

En caso afirmativo expresamente indicaré (indicaremos), en carta adjunta tal situación con el fin de que se mantenga la restricción de acceso.

LICENCIA DE PUBLICACIÓN

Como titular(es) del derecho de autor, confiero(erimos) a la Universidad de Cundinamarca una licencia no exclusiva, limitada y gratuita sobre la obra que se integrará en el Repositorio Institucional, que se ajusta a las siguientes características:

a) Estará vigente a partir de la fecha de inclusión en el repositorio, por un plazo de 5 años, que serán prorrogables indefinidamente por el tiempo que dure el derecho patrimonial del autor. El autor podrá dar por terminada la licencia solicitándolo a la Universidad por escrito. (Para el caso de los Recursos Educativos Digitales, la Licencia de Publicación será permanente).

b) Autoriza a la Universidad de Cundinamarca a publicar la obra en formato y/o soporte digital, conociendo que, dado que se publica en Internet, por este hecho circula con un alcance mundial.

c) Los titulares aceptan que la autorización se hace a título gratuito, por lo tanto, renuncian a recibir beneficio alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente licencia y de la licencia de uso con que se publica.

d) El(Los) Autor(es), garantizo(amos) que el documento en cuestión, es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi (nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro(aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAr113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16 PAGINA: 7 de 8

expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos es de mí (nuestro) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

e) En todo caso la Universidad de Cundinamarca se compromete a indicar siempre la autoría incluyendo el nombre del autor y la fecha de publicación.

f) Los titulares autorizan a la Universidad para incluir la obra en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.

g) Los titulares aceptan que la Universidad de Cundinamarca pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.

h) Los titulares autorizan que la obra sea puesta a disposición del público en los términos autorizados en los literales anteriores bajo los límites definidos por la universidad en el "Manual del Repositorio Institucional AAAM003"

i) Para el caso de los Recursos Educativos Digitales producidos por la Oficina de Educación Virtual, sus contenidos de publicación se rigen bajo la Licencia Creative Commons: Atribución- No comercial- Compartir Igual.



j) Para el caso de los Artículos Científicos y Revistas, sus contenidos se rigen bajo la Licencia Creative Commons Atribución- No comercial- Sin derivar.



Nota:

Si el documento se basa en un trabajo que ha sido patrocinado o apoyado por una entidad, con excepción de Universidad de Cundinamarca, los autores garantizan que se ha cumplido con los derechos y obligaciones requeridos por el respectivo contrato o acuerdo.

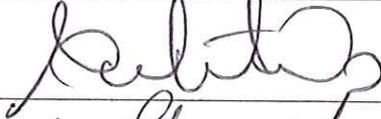
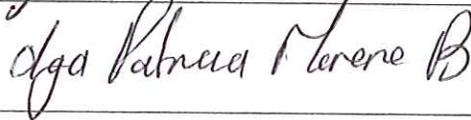
La obra que se integrará en el Repositorio Institucional, está en el(los) siguiente(s) archivo(s).

Nombre completo del Archivo Incluida su Extensión (Ej. PerezJuan2017.pdf)	Tipo de documento (ej. Texto, imagen, video, etc.)
1. Estudio de factibilidad del	Texto, Imágenes, Graficas

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: AAAR113
	PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO	VERSIÓN: 3
	DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VIGENCIA: 2017-11-16
		PAGINA: 8 de 8

programa de tecnología en gestión turística y hotelera 2019	
2.	

En constancia de lo anterior, Firmo (amos) el presente documento:

APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS	FIRMA (autógrafa)
Avila Vargas Andrea Del Pilar	
Moreno Barrero Olga Patricia	

21.1-51.20.



Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000976000
 www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DEL PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN GESTION
TURÍSTICA Y HOTELERA 2019**

ANDREA DEL PILAR AVILA VARGAS

OLGA PATRICIA MORENO BARRERO

“ESTUDIANTES”

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONOMICAS Y CONTABLES

TECNOLOGIA EN GESTION TURISTICA Y HOTELERA

GIRARDOT

DICIEMBRE

2019

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DEL PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN GESTION
TURÍSTICA Y HOTELERA 2019**

ANDREA DEL PILAR AVILA VARGAS

OLGA PATRICIA MORENO BARRERO

“ESTUDIANTES”

ADRIANA RODRIGUEZ

“DIRECTORA DEL TRABAJO DE GRADO”

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONOMICAS Y CONTABLES

TECNOLOGIA EN GESTION TURISTICA Y HOTELERA

GIRARDOT

DICIEMBRE

2019

DEDICATORIA

El presente trabajo de grado está dedicado principalmente a Dios, quien nos regaló la sabiduría, entendimiento, habilidades y capacidades las cuales nos permitieron lograr todos los retos que obtuvimos durante este proceso de aprendizaje, de los cuales pudimos en algunos casos se pudo celebrar y en otros turismo que levantarnos y volver a empezar, todas estas experiencias nos permiten crecer tanto en lo personal como en lo profesional, a mis padres por ser mi motor de motivación para salir adelante, a mi grupo de compañeros de los cuales quedan gratos recuerdos de aprendizaje los cuales nos permitieron llegar a este gran momento. – “Andrea del Pilar Avila Vargas”

El presente trabajo está dedicado primeramente a Dios quien supo guiarnos por el buen camino, dándonos fuerzas para seguir adelante y no rendirnos, enseñándonos que nunca se debe desfallecer en el intento, a mi familia quienes por ellos hoy estoy haciendo este trabajo, para mis padres por su apoyo, consejos, comprensión, amor ayuda en los momentos difíciles, a mi hija porque fue un impulso para salir adelante, y luego a todas las personas que nos han apoyado y han hecho que este trabajo se realice, también a mis compañeros que me apoyaron y me permitieron entrar en sus vida durante estos 3 años de convivir dentro del salón de clase: Erick, Andrea, Carlos, Natalia. – “Olga Patricia Moreno Barrero”

AGRADECIMIENTOS

Principalmente le doy gracias a Dios por haberme permitido lograr esta meta en mi vida, a mis padres por acompañarme durante este proceso de aprendizaje, también le doy gracias al programa en especial a mi directora de trabajo de grado Adriana Rodríguez, fue una persona de gran importancia durante ese proceso ya que nos aportó sus conocimientos y experiencia para la realización de este proyecto, también le doy gracias a la secretaria Camila Sánchez por su amabilidad por estar siempre dispuesta a ayudarnos, agradezco a los profesores por sus orientaciones, infinitas gracias le doy a mi compañera de trabajo de grado por su dedicación y compromiso logramos cumplir con esta meta y a todas aquellas personas que me apoyaron durante mi paso por la universidad y la realización de este trabajo de grado. – “Andrea del Pilar Avila Vargas”

En primer lugar quiero agradecer a Dios por darnos la sabiduría necesaria para terminar nuestro trabajo, a mi directora de trabajo Adriana Rodríguez, que sin su ayuda y conocimiento no hubiese sido posible realizar este proyecto, agradezco mucho a mis maestros, mis compañeros y a la misma Universidad, por brindarme el espacio necesario para desarrollarme como estudiante, gracias a la vida por este nuevo triunfo, gracias a todas las personas que me apoyaron y creyeron en la realización de este trabajo de grado. – “Olga Patricia Moreno Barrero

CONTENIDO

INTRODUCCION	6
I. CONTEXTO	8
1. Antecedentes	8
2. DEFINICION DEL PROBLEMA	11
2.1 PROBLEMA	11
2.2. OBJETIVOS	13
2.2.1. OBJETIVO GENERAL	13
2.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS	13
II. ESTUDIO DE MERCADOS	14
3.1. PREFERENCIAS EDUCATIVAS DE LA FORMACION EN TURISMO EN COLOMBIA	14
<input type="checkbox"/> Institutos Técnicos	17
<input type="checkbox"/> UNIVERSIDADES	18
<input type="checkbox"/> POLITICA MUNICIPAL FRENTE AL SECTOR EDUCATIVO Y EL TURISMO 19	
3.4. ANALISIS COMPARATIVO DE LAS UNIVERSIDADES EN EL PAIS	¡Error!
Marcador no definido.	
III. RESULTADOS	32
4. INSTRUMENTO APLICADO	32
6. CONCLUSIONES	76
BIBLIOGRAFIA	78

INTRODUCCION

El Programa Tecnología en Gestión Turística y Hotelera (P.E.P.) se convierte en el punto de encuentro del desarrollo de la formación y aprendizaje; en ciencia, tecnología e innovación y la interacción universitaria, atendiendo las directrices consignadas en el Proyecto Educativo Universitario (P.E.U.), en el cual la Universidad de Cundinamarca asume el compromiso de ser un agente de la transmodernidad, caracterizada como una realidad académica, científica, visible, dinámica, abierta, reflexiva, crítica, sustentable, capaz de incorporar en su razón de ser los consensos de la humanidad, con el fin de darles respuesta efectiva.

La Universidad y el Programa actúan en consecuencia con lo que traza la Organización Mundial del Turismo, la cual concibe el turismo como el “fenómeno social y económico relacionado con el desplazamiento de las personas a los destinos que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual, normalmente por motivos de ocio, lo que hace que genere impactos en las economías de los países receptores y emisores, en el entorno natural, en los destinos y en la población receptora. Esta diversa de impactos genera la necesidad de procesos de planificación que aborden dinámicas globales de desarrollo, gestión y supervisión” (OMT, 2008).

De acuerdo con lo anterior, desde el punto de vista social, existen factores que crean condiciones favorables para el desarrollo del turismo. Uno de esos factores, las condiciones de bienestar de la población y genera dinámicas tanto en los mercados emisores como receptores.

I. CONTEXTO

1. Antecedentes

El programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera, se inicia con la idea de crear para la región un programa que estimulara el desarrollo de la ciudad de Girardot como turística, ya que en toda la región no existía la oferta de programas tecnológicos en turismo y hotelería.

De ahí, se optó por autorizar la creación de la tecnología en administración turística según acuerdo No 007 de Julio 7 de 2006 del Consejo Superior, el cual posteriormente según el sentir empresarial y trabajo realizado internamente en el programa de Administración de Empresas se convirtió en Tecnología en Gestión Turística y Hotelera.

Es así como en el año 2006 se autoriza la creación del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera. Se obtuvo el proceso de funcionamiento bajo resolución 3524 del 16 de junio de 2008 emanado del Ministerio de Educación Nacional. Se inician labores de inscripción y en el segundo semestre del 2008 con 32 estudiantes inscritos de los cuales 24 iniciaron labores académicas.

Posteriormente se aprobó el plan de estudios mediante el Acuerdo 003 de julio 21 de 2008 del Consejo Académico. La apertura del Programa por extensión se aprobó mediante acta No 009 de octubre 06 de 2008 del Consejo de Facultad. Todo lo anteriormente descrito motiva la apertura por

la tendencia generada por el mercado local y regional en cuanto al crecimiento del sector turístico, posibilitando la inversión y empleo, por lo tanto, se evidencia la necesidad de formación de profesionales para el sector.

La historia da cuenta del trabajo de investigación denominado: PERTINENCIA DEL PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN GESTION TURISTICA Y HOTELERA, el cual permite demostrar el resultado positivo en cuanto a la ubicación de los graduados en el sector hotelero con cerca del 55%; sustenta el grado en algunos casos la posibilidad de ascenso en las organizaciones del sector permitiendo el mejoramiento de sus ingresos además de ampliar su horizonte laboral tanto interno como externo, dentro del contexto local, regional e internacional.

El mencionado trabajo, permite evidenciar como un alto número de graduados se encuentran ubicados laboralmente en grandes empresas del sector, entre las cuales se pueden destacar: I) COLSUBSIDIO, II) CAFAM, III) COMPENSAR, IV) HOTEL TOCAREMA, V) HOTEL UNION, VI) PARQUE ZOOLOGICO Y RECREATIVO PISCILAGO, VII) CADENA GHL HOTELES, de la misma manera podemos encontrar graduados en organizaciones medianas del sector, entre las cuales destacan: I) Centro Vacacional Las Mercedes, II) Condominio Campestre El Peñón, III) Hotel Alcaraván de los Llanos (Colsubsidio), lo anteriormente descrito permite demostrar la importancia y sobre todo pertinencia del programa en el contexto local y regional.

Otro componente, que justifica este programa, se relaciona con un cambio de elemental observación: la transformación del modelo de producción, del proceso de producción, de la forma de desarrollar sus tareas, para orientarlo a los mercados y generar rendimiento en cada empresa

del sector y competitividad en la Provincia del Alto Magdalena, componente que se hace visible en los procesos de Ciencia, Tecnología e Innovación con la participación activa en el desarrollo del MACROPROYECTO DE INVESTIGACION: CARACTERIZACION DEL SUBSECTOR TURISTICO DEL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA.

2. DEFINICION DEL PROBLEMA

2.1 PROBLEMA

La Organización Internacional del Trabajo afirma “los trabajadores en el sector turístico, por lo general, se caracterizan por factores como: empleos en pequeñas empresas, la mano de obra principalmente es joven de modo que la mayor parte de trabajadores tiene carencia de experiencia del sector hotelero, existe un alto índice de rotación laboral, el predominio de jornadas laborales temporales, existen diferentes tipos de subcontratación como contratos temporales, una gran proporción de participación de la mujer en la industria (70% y la mayoría de ellas están laborando en mandos operativos), y factores de actitud, como la autoestima baja que es común en el sector de restaurante y el hotel” (Turismo, 2009). Lo anterior indica que además de ser un sector intensivo en mano de obra ocupa a colectivos muy vulnerables de la sociedad, como son las mujeres y los jóvenes.

Así mismo, el 75% de los trabajadores del sector turístico no han sido calificados en la educación formal de hotelería o turismo – en cualquier nivel -, lo cual permite inferir que un gran caudal de trabajadores se ha formado por otras vías como la educación no formal o la adquisición de habilidades en la experiencia laboral.

El sector turístico, en general, tiene grandes dificultades para cubrir con personal cualificado los puestos operativos y aquellos que están en contacto con el cliente. Esto es debido justamente a

la escasez de personal cualificado para esos puestos, por lo que aquí se identifica una gran brecha: mientras el sector necesita personal capacitado para estos puestos, las instituciones educativas están capacitando recursos humanos de manera generalistas y para puestos de supervisión y de dirección (formación que se ha identificado también que, en general, es poco apropiada para estos puestos) (**Turismo, 2009**).

2.2. OBJETIVOS

2.2.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar el estudio de factibilidad del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera de la Universidad de Cundinamarca, para conocer la aceptación de los estudiantes, egresados y empresarios del sector Turístico u Hotelero.

2.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

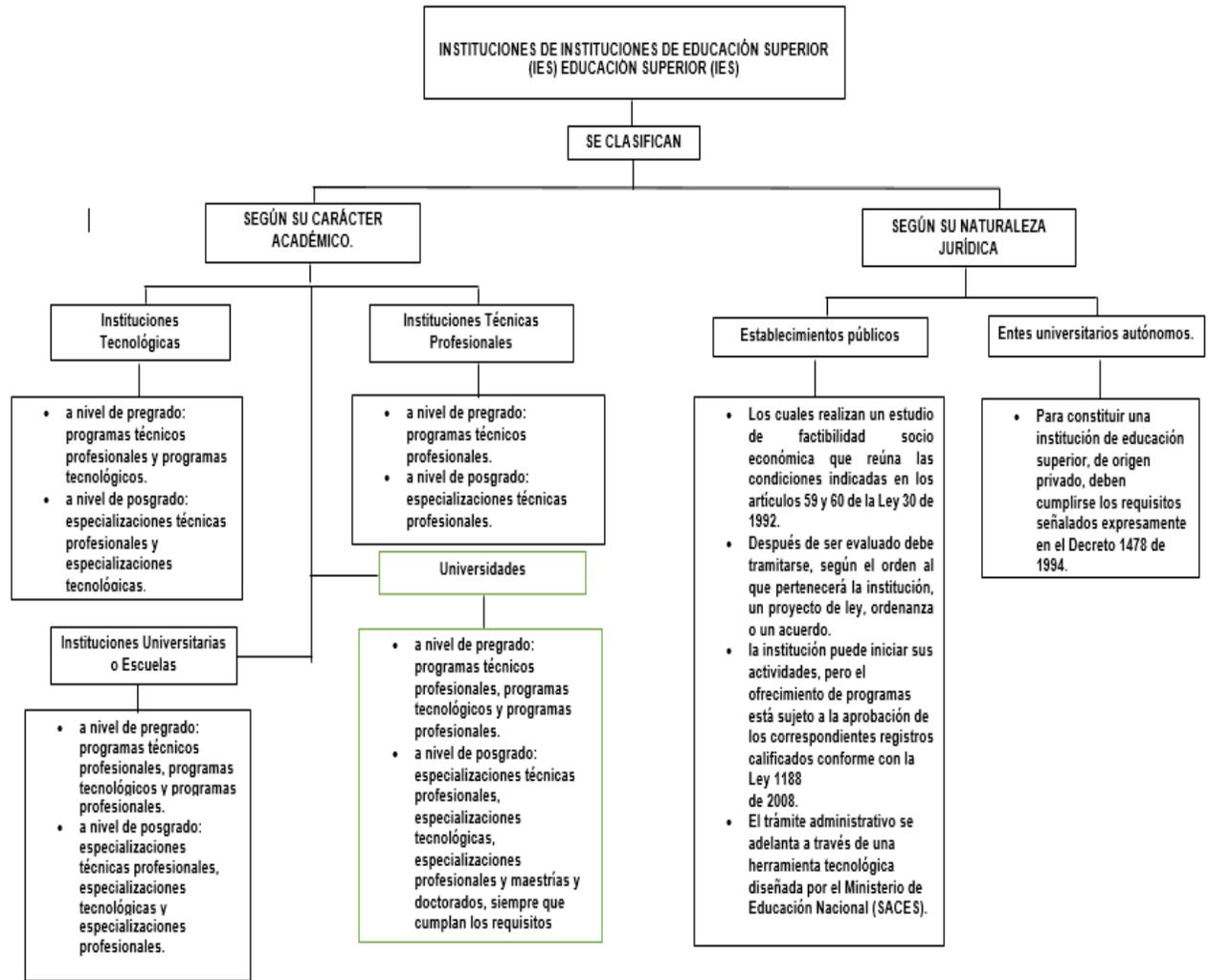
- Fortalecer la gestión administrativa y operativa en las organizaciones del sector turístico y hotelero en la región, mediante estrategias que facilitan el trabajo en equipo, las estrategias de grupo y el fortalecimiento de la promoción turística.
- Fomentar la consolidación de una actitud dinámica propositiva del programa hacia el entorno que permite la interrelación con el sector.
- Fortalecer los lazos de comunicación, cooperación y oferta de servicios de formación y capacitación a los graduados del programa.

II. ESTUDIO DE MERCADOS

1.1. PREFERENCIAS EDUCATIVAS DE LA FORMACION EN TURISMO EN COLOMBIA

La oferta en formación para el sector se ofrece en presencial y a distancia, en el sector público y privado para los niveles: técnico, tecnólogo y profesional. En este momento en el país se ofertan: treinta programas en tecnología para el sector turístico, un número indeterminado de ofertas en programas técnicos, y cerca de veinte programas de nivel profesional. La oferta complementaria según datos del viceministerio está así:

Tabla 1. Modalidades de formación en Colombia



Fuente: Ministerio de Educación Nacional

De acuerdo con el cuadro anterior podemos afirmar que la Tecnología en Gestión Turística y Hotelera, se clasifica en A, según su carácter académico, y dentro de las Universidades la cuales están encargadas de ofrecer programas tecnológicos y profesionales, quienes creen una educación adecuada y al nivel que se debe y se quiere.

En términos de tiempo en semestres y las alternativas de los estudiantes el nivel Técnico Profesional es más acogido que el tecnólogo y queda como base para un nivel profesional.

De otro lado está la oferta y demanda de profesionales de todos los niveles y lo que dice el ministerio en su documento, es lo siguiente:

- **Tendencia Laboral:** El sector hotelero demanda mayor número de técnicos y tecnólogos con competencias laborales, esto dado por el crecimiento de la oferta hotelera en destinos turísticos por un lado y por el otro la no consecución de recurso humano calificado. Y, la demanda por parte de los egresados es dirigida en mayor número hacia el nivel superior dejando los cargos operativos.

- **Tendencia de Formación:** El viceministerio anota que en estos términos la formación de los programas es generalista y teórica con falta de prácticas en el sector. La OMT por ejemplo dice que en Colombia no existe correlación entre el contenido de cursos o núcleos y los requisitos reales del mercado laboral y dependen más de las preferencias de los jóvenes y de la capacidad de los docentes de planta de las instituciones académicas. Una tendencia de cubrir necesidades con lo que tiene las universidades. En este sentido hoy en Colombia la educación ofrece en términos de oferta los programas dejando la misión social de la educación que es la de construir una mejor sociedad.

- **Tendencia:** Se ha dejado de lado la capacitación para nuevas tendencias del turismo y hotelería como: turismo rural, aventura, ecoturismo, turismo extremo, experiencial, y deporte extremo.

- **Tendencia económica:** El número de egresados supera las plazas de trabajo en una proporción de uno a tres.

- **Tendencia de diagnóstico:** Ofertar capacitación para los que están en el sector trabajando.

- **Tendencia Académica:** Los programas nuestros no están estandarizados y se presentan debilidades:

- Falta de práctica
- Ingles
- Entrenamiento
- Experiencia
- El alumno no está dispuesto a realizar una erogación a título de retribución por el tiempo de aprendizaje.
- La academia está lejos del sector productivo tanto público como privado.

- **Institutos Técnicos**

Se debe anotar que desde 1965 el Sena aportaba para el sector de manera indirecta técnicos en: contabilidad, secretariado y cocina.

En 1984 el Sena crea la primera escuela de formación técnica en Mesa y Bar, Alojamiento y cocina, época en la que ya operaban condominios, hoteles y restaurantes.

Para 1992 el Sena monta el curso técnico de Guía turístico.

Hoy el Sena ofrece cursos para técnicos en cocina y guías turísticos.

El instituto CECTEC abre curso para técnico en hotelería y turismo, en el año 1990, ofreciendo hoy día el mismo esquema.

Apreciando las fechas anteriores nos podemos dar cuenta que existe un gran bache entre la aparición de hoteles como el Tocarema en 1.955, el Bachué en 1.970, o el hotel El Peñón en 1.975, y la aparición del primer curso de técnicos para hotelería que lo empieza a ofrecer el Sena, o la aparición de la escuela Cectec.

- **UNIVERSIDADES**

El estamento universitario aparece en Girardot y la región en la década de los 80's, teniendo un antecesor que fue el ITUC, que se convirtió en la universidad de Cundinamarca en el /92. En este contexto aparece la universidad Piloto en 1.985 abriendo la tecnológica en Hotelería y Turismo como respuesta a una necesidad de la economía de Girardot y la región, donde ya se notaba la ausencia de formación técnica o profesional para las diferentes empresas que prestaban los servicios turísticos. Se ofrecería la opción de complementar el ciclo, con la formación profesional en Administración de Empresas, un programa que es soporte para el sector desde su apertura tanto en la Piloto como en otras universidades. La aparición de la universidad Piloto es un hecho relevante para el sector educativo ya que en primera instancia es el primer esfuerzo de educación superior que aparece en la región ofreciendo una alternativa de mano de obra calificada para un sector turístico que era manejado por personal foráneo. Actualmente, el programa de Hotelería y Turismo, deja 199 egresados en la modalidad tecnológica y, de otro lado, la universidad permanece

con programas PROFESIONALES POR lo anterior se debe anotar, que la U. Piloto cierra su programa de Hotelería y turismo en 1992.

La universidad de Cundinamarca oferta en el año 2008 el programa de Tecnología en Gestión turística y hotelera, una nueva opción para un sector cada vez más amplio en Girardot y la región. Para 2010 la universidad piloto de Colombia –Girardot presenta al MEN el programa profesional de Administración turística y hotelera ofertándolo desde 2012.

- **POLITICA MUNICIPAL FRENTE AL SECTOR EDUCATIVO Y EL TURISMO**

Es de anotar que Girardot como alcaldía, no ha tenido ni tiene una política de educación turística que se implemente desde la educación primaria como: cátedras de turismo, inglés turístico o estrategias de cultura ciudadana. De hecho, la participación del ente municipal ha sido a través de la desaparecida CTG (Corporación de Turismo de Girardot) que, en un par de ocasiones, activó planes de educación turística para: Taxistas, Colegios y algo de ciudadanía que no se sostuvieron en el tiempo. A la fecha la Secretaría de Educación tiene el plan para la cátedra Turismo para las escuelas Públicas.

3.4. ANALISIS COMPARATIVO DE LAS UNIVERSIDADES EN EL PAIS

	UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA	UNIVERSIDAD LOS LIBERTADORES	UNIPA HU
DENOMINACION DEL PROGRAMA	Tecnología en Gestión Turística y Hotelera	Tecnología en Gestión Turística y Hotelera	Tecnología en Gestión Turística y Hotelera
MODALIDAD (Presencial, distancia tradicional, virtual)	Presencial	Presencial	Presencial
NÚMERO TOTAL DE CRÉDITOS ACDÉMICOS	103	105	108
DURACIÓN ESPERADA	VI Semestres	VI Semestres Ciclos propedéuticos Técnicos, tecnólogos y profesionales	VI Semestres Ciclos propedéuticos Técnicos, tecnólogos y profesionales
OBJETO DEL PROGRAMA ACADÉMICO	El Programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera se centra en la formación de tecnólogos con alta calidad humana y	El profesional universitario del programa Administración Turística y Hotelera tendrá pensamiento estratégico, con capacidad de liderar y dirigir organizaciones del sector turístico y de intervenir	El programa de tecnología en Gestión Turística y Hotelera, forma en competencias administrativas relacionadas con empresas y actividades de servicios

<p>técnica, competentes para apoyar la gestión de proyectos y empresas turísticas y hoteleras, involucrando en los procesos académicos la investigación en áreas del sector turístico.</p>	<p>éticamente en el desarrollo turístico de las regiones, mediante la elaboración de planes y proyectos sostenibles. Tendrá habilidades y destrezas para detectar oportunidades de nuevos negocios, diseñar productos turísticos innovadores y desarrollar estrategias de mercadeo y promoción.</p>	<p>hoteleros y gastronómicos. De igual modo aporta herramientas para elaborar procesos de diseño, planeación, comercialización y operación de productos turísticos.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**PERFIL DEL
ASPIRANTE**

El aspirante del programa en Gestión turística y hotelera, cuyo objeto de estudio es la administración, la gestión, y la creación de empresas de servicios turísticos y hoteleros. Está basado en la capacidad de comprender, describir y analizar el entorno socioeconómico de la actividad turística, con aptitud para el ejercicio de la gestión y la gerencia de empresas turísticas, hoteleras. Teniendo como marco de acción los principios y valores, éticos, morales y humanistas con sentido crítico y reflexivo de la sociedad. Con habilidades para

El aspirante del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera, ciclo propedéutico del programa de administración, podrá • realizar un planeamiento táctico y operativo en los procesos fundamentales en empresas de alojamiento, de gastronomía y turísticas. Tendrá habilidades para identificar y resolver problemas, liderar equipos efectivos de trabajo y promocionar paquetes y servicios turísticos; todo lo anterior bajo un marco de sostenibilidad, ética, creatividad, uso de tecnologías e innovación.

El aspirante del programa en gestión turística y hotelera, es un estudiante dispuesto a formarse en el sector turístico y hotelero con alta trayectoria, aceptación y reconocimiento por parte de los empresarios de este campo, dentro y fuera del país.

crear, gestionar y desarrollar su propio negocio, desde una visión amplia y responsable, ajustado a las políticas de desarrollo del sector económico, desarrolla las competencias necesarias para crear, diseñar, planificar y transformar diferentes procesos en las áreas de alojamiento y hotelería; alimentos y bebidas; productos y actividades turísticas y Planeación y gestión pública de destinos.

**PERFIL
PROFESIONAL**

Tecnólogos competentes para gestionar dentro de las organizaciones turísticas y hoteleras procesos operacionales dentro del contexto turístico, capacitados para:

- Promover el turismo en su aspecto social, económico, cultural y ambiental, propiciando una adecuada relación entre la comunidad receptora y el sujeto turístico.
- Diseñar y elaborar propuestas que brindan solución a las necesidades de desarrollo turístico de la región y el país.
- Organizar viajes, visitas y estancias turísticas que promuevan el

El egresado del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera tendrá capacidad para realizar un planeamiento táctico y operativo, con alta capacidad para implementar, supervisar, coordinar, evaluar y mejorar procesos fundamentales dentro de las empresas del sector, de manera particular empresas de alojamiento, gastronomía y turísticas; con habilidades para identificar y resolver problemas, liderar equipos efectivos de trabajo y promocionar paquetes y servicios turísticos; todo lo anterior bajo un marco de sostenibilidad, ética, creatividad, uso de tecnologías e innovación.

El tecnólogo en Gestión Turística y Hotelera puede desempeñarse en diversos escenarios tales como hoteles y establecimientos gastronómicos, aerolíneas, cruceros, transporte, logística y operación terrestre de viajes; campamentos, casinos industriales, agencias de viajes y sistemas de reservas (GDS); centro de eventos y convenciones, entidades turísticas territoriales; parques naturales y temáticos.

	<p>desarrollo integral a nivel regional, nacional e internacional. Puede elaborar productos turísticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestionar la operación de las áreas de alojamiento, reservas, alimentos y bebidas, y servicios complementarios. • Gestionar los procesos de almacén mediante la realización de inventarios, estudio de costos y control financiero. 		
<p>PERFIL OCUPACIONAL</p>	<p>El tecnólogo en Gestión turística y hotelera se desempeña en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jefe de áreas operativas (recepción y alojamiento, alimentos y bebidas, ventas y eventos, costos y presupuestos, 	<ul style="list-style-type: none"> *Detecta innovadoramente oportunidades locales y globales para emprender nuevos negocios y/o desarrollar nuevos productos y servicios con calidad. *Gerencia empresas y organizaciones turísticas con enfoque de competitividad, sustentabilidad e innovación. *Diseña productos turísticos especializados. 	<p>El tecnólogo en Gestión Turística y hotelera se desempeña en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operar empresas y servicios hoteleros o gastronómicos, con criterios de calidad y alta productividad. - Ejecutar los sistemas de información y gestión turística y hotelera: Sabre y Amadeus (Global

	<p>procesos de calidad, almacén y compras)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestor de productos turísticos - Coordinador de oficinas municipales de turismo - Formula y gestiona proyectos turísticos - Gestiona planes de desarrollo turístico de la región 	<ul style="list-style-type: none"> *Mercadea y promociona productos turísticos. *Elabora, gestiona y hace seguimiento a planes de desarrollo turístico regional. 	<p>Distribución Systems), y Zeus respectivamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actuar como operador de congresos y convenciones (OPC), en todos los aspectos relacionados con la planificación y desarrollo de estos eventos. - Identificar las tendencias mercadológicas sectoriales para la elaboración de inventarios turísticos, formular estrategias competitivas y diseñar productos y paquetes atractivos para el turismo nacional e internacional. - Conducir grupos en los diversos espacios y atractivos turísticos.
<p>PERFIL DEL PROFESOR</p>	<p>El profesor de la Universidad de Cundinamarca, entendido como un sujeto libre, transformador, interactivo colaborativo y gestor de conocimiento; es quien hace posible la universidad pública</p>	<p>En el marco de los procesos de mejoramiento de la institución, la Fundación Universitaria Los Libertadores realiza la evaluación a docentes de la Institución. El objetivo de la valoración es calificar a los docentes para fortalecer los procesos académicos de los estudiantes y del cuerpo de</p>	<p>Es docente de INPAHU la persona natural que ha sido legalmente vinculada a la Fundación para prestar sus servicios en el desempeño simultáneo o alternativo de las funciones de docencia, investigación y proyección social y demás actividades que le asigne la Institución,</p>

<p>translucir del siglo XXI para lo cual se debe dignificar su profesión mediante la categorización, los incentivos por la producción académica; los pagos por la asesoría y dirección de trabajos de grado. De igual manera, se buscará la vinculación de profesores de carrera en una relación mínima de siete (7) por programa; la contratación a once (11) meses de los profesores de tiempo completo; la formación y el desarrollo profesional; la estabilidad laboral y la creación de un centro especializado para fortalecer y apoyar la tecnología educativa. (<i>Plan Rectoral 2009-2019</i>)</p>	<p>profesores de la Institución.</p> <p>La evaluación se realiza una vez por semestre. En 2015, se implementó por la Web para coincidir con el propósito institucional de que todos los procesos de evaluación se efectúen de manera virtual, para facilitar el proceso a los estudiantes y optimizar los resultados. El tiempo estimado para diligenciar el formulario es de 15 minutos.</p>	<p>y que correspondan a la naturaleza de su labor.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

<p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p>	<p>Gestionar la hotelería para mejorar los procesos de operación y los índices de rentabilidad de la empresa respondiendo a las dinámicas turísticas de la región y el país. Identificar el potencial turístico de la región para proponer alternativas de turismo con la aplicación de técnicas de investigación y análisis del sector. Gestionar las áreas operativas de una organización hotelera para proponer alternativas de mejoramiento en los procesos mediante la aplicación de las técnicas pertinentes en el contexto del turismo de la región.</p>	<p>Coordina e interviene los procesos de las empresas turísticas. Diseña paquetes turísticos con base en los inventarios y productos turísticos. Promociona los servicios turísticos.</p>	<p>Proyectarse en distintos escenarios para el sector turístico y hotelero con alta trayectoria, aceptación y reconocimiento por parte de los empresarios de este campo, dentro y fuera del país.</p>
----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA</p>	<p>El tecnólogo en gestión turística y hotelera de la universidad de Cundinamarca se distingue por ser aquella persona que ejecuta y opera las diferentes dependencias de las organizaciones turísticas y hoteleras para el manejo eficiente y eficaz de los procesos al interior de las organizaciones del sector.</p>	<p>No se identifican</p>	<p>No se identifican</p>
<p>ÁREAS DE FORMACIÓN DEL PROGRAMA</p>	<p>El Programa Tecnología en gestión turística y hotelera, en el proceso de formación maneja los siguientes: -Básicas -Gestión -Gestión Hotelera - Gestión Turística - Gestión Turística y Hotelera</p>	<p>No se identifican</p>	<p>No se identifican</p>

<p>COMPONENTES DE FORMACIÓN DEL PROGRAMA</p>	<p>El programa tecnología en gestión turística y hotelera forma profesionales con los siguientes componentes: Fundamentación conceptual, manejo de información, gestión, formación humana, comunicación e investigación.</p>	<p>El Programa de gestión turística y hotelera forma tecnólogos para el sector turístico, con enfoque hacia la eficiencia de los procesos al interior de las empresas de alojamiento, viajes y gastronomía.</p>	<p>No se identifican</p>
<p>PLAN DE ESTUDIOS (Comparativo número de asignaturas; asignaturas comunes y asignaturas no incluidas en el plan de estudios vigente en la U Cundinamarca)</p>	<p>Total de asignaturas incluidas en el plan de estudio Vigente: 38 Básicas: 2 Gestión: 8 Gestión Hotelera: 8 Gestión Turística: 7 Gestión turística y Hotelera: 2</p>	<p>Total de asignaturas incluidas en el plan de estudio vigente: 39</p>	<p>Total de asignaturas incluidas en el plan de estudio vigente: 38</p>
<p>INDICE DE FLEXIBILIDAD DEL PLAN DE ESTUDIOS Número Total de Créditos</p>	<p>8,74</p>	<p>3,81</p>	<p>5,71</p>

Académicos Electivos/No. Total de Créditos Académicos*100			
------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Fuente: Elaboración propia (Adriana, Patricia & Andrea)-2019

(Cundinamarca, 2008), (Libertadores U. L., 2019),(UNINPAHU)

III. RESULTADOS

4. INSTRUMENTO APLICADO

Encuesta dirigida a los egresados.

Se aplicó una encuesta a los egresados del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera, la cual constaba de 21 preguntas, estas preguntas trataron temas relacionados con el programa, se realizaron con la finalidad de poder tabular la información y luego analizarla para así poder realizar tomar acciones correctivas, para nosotras fue muy importante el poder conocer la opinión de los egresados de cómo le pareció la temática del programa, la forma de enseñanza, los temas tratados durante el proceso de aprendizaje, además nos gustaría conocer las opiniones de ellos, los cuales puede ser grandes aportes para el programa.

Encuesta dirigida a los estudiantes del programa de Gestión Turística y Hotelera

Se realizó y aplico una encuesta a los estudiantes del programa de Gestión Turística y Hotelera, la cual constaba de 12 preguntas, las preguntas trataron temas relacionados con el programa, se realizaron con la finalidad de poder tabular la información y luego analizarla para así poder realizar tomar acciones correctivas, para nosotras fue muy importante el poder conocer la opinión de los estudiantes desde la perspectiva de cada uno y las sugerencias que ellos dan a cambio.

Encuesta dirigida a los empresarios del sector turístico y hotelero

Adicionalmente se realizó y aplico una encuesta a los empresarios del sector turístico y hotelero, la cual constaba de 8 preguntas tipo selección respuesta única y respuesta abierta, las preguntas trataron temas relacionados con pasantes y egresados del programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera, se realizaron con la finalidad de poder tabular la información y luego

analizarla para así poder realizar tomar las acciones pertinentes, para nosotras fue muy importante conocer la experiencia que han tenido con los pasantes y/o egresados, también conocer cuáles son las competencias que debe poseer los gestores turísticos y hoteleros.

5. RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO

Resultados de la encuesta de los egresados

1. SEXO

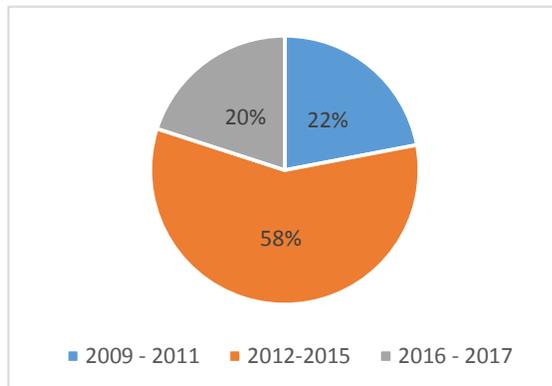
Mujer	42	84%
Hombre	8	16%



Del total de los encuestados el 84% corresponde al sexo femenino, mientras que el 16% corresponde al sexo masculino, lo que demuestra que la población de egresados encuestados en su mayoría son mujeres.

2. AÑO EN EL INICIAN Y TERMINAN SUS ESTUDIOS

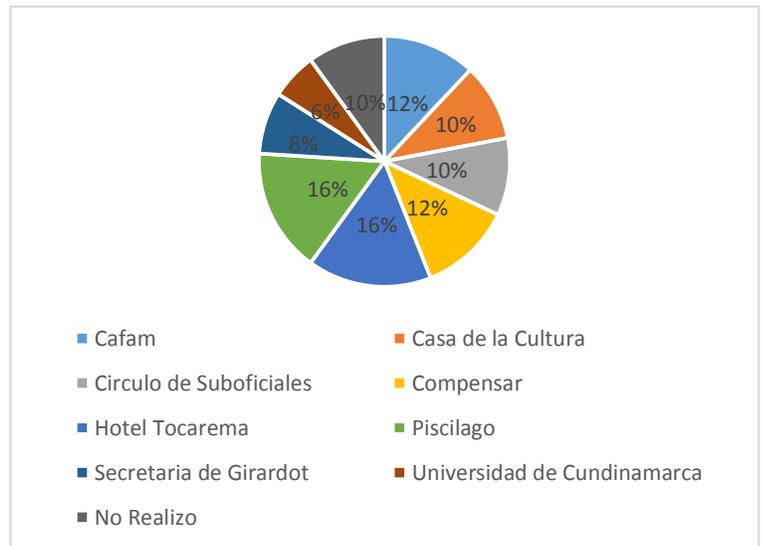
2009 - 2011	11	22%
2012-2015	29	58%
2016 - 2017	10	20%



Del total de los encuestados el 58% corresponde del 2012 al 2015, lo que demuestra que hubo una gran cantidad de personas interesadas en ingresar al programa en ese año.

3. DONDE REALIZO SUS PASANTIAS

Cafam	6	12%
Casa de la Cultura	5	10%
Circulo de Suboficiales	5	10%
Compensar	6	12%
Hotel Tocarema	8	16%
Piscilago	8	16%
Secretaria de Girardot	4	8%
Universidad de Cundinamarca	3	6%
No Realizo	5	10%



3.1. El lugar donde realizaron las pasantías los egresados son:

Piscilago y el Hotel Toca rema que se representan con el 16% de los encuestados, Cafam y Compensar con un 12%, la Casa de la cultura y el Círculo de Suboficiales con 10%, la secretaria de Girardot con 8%, la Universidad de Cundinamarca con 6% en cambio el 10% no realizaron las pasantías

4. REALIZO ESTUDIOS PROFESIONALES DESPUES DE GRADUADO

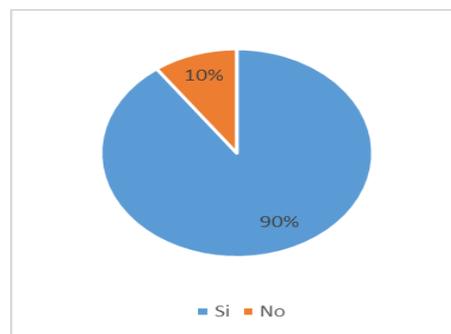
Si	45	90%
No	5	10%



El 90% del total de encuestados han realizado estudios después de haber recibido su grado por lo contrario el 10% no ha realizado ningún estudio después de terminada la carrera.

5. REALIZO SU CICLO PROFESIONAL EN EL PROGRAMA ADMINISTRACION DE EMPRESAS EN LA MISMA UNIVERSIDAD

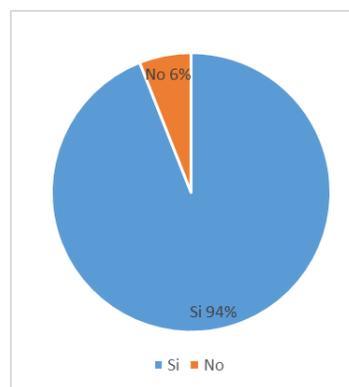
Si	45	90%
No	5	10%



El 90% del total de encuestados han continuado en el ciclo administrativo en la universidad de Cundinamarca en cambio el 10% no realizo su ciclo profesional.

6. SI EL PROGRAMA OFERTA EL CICLO PROFESIONAL EN ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA USTED ACCEDERIA AL MISMO

Si	47	94%
No	3	6%



El 94% de los egresados continuarían el programa profesional si es ofertado en cambio el 6% respondieron que no lo tomarían.

7. SECTORES EN DONDE SE HA DESEMPEÑADO O LABORADO

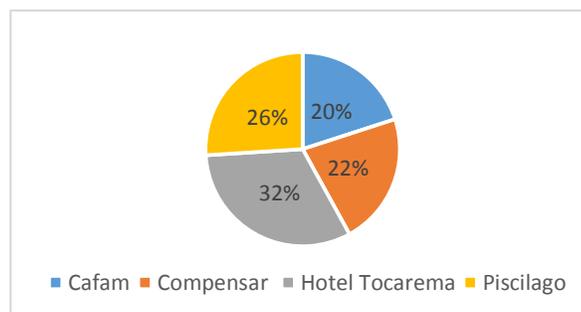
Turismo/Hotelería	35	70%
Otras	15	30%



El 70% de los encuestados dijo que, en la Hotelería y el Turismo, en cambio un 30% se ha desempeñado en otros sectores totalmente aparte del hotelaría.

8. NOMBRE DE LAS EMPRESAS EN QUE HA LABORADO

Cafam	10	20%
Compensar	11	22%
Hotel Tocarema	16	32%
Piscilago	13	26%

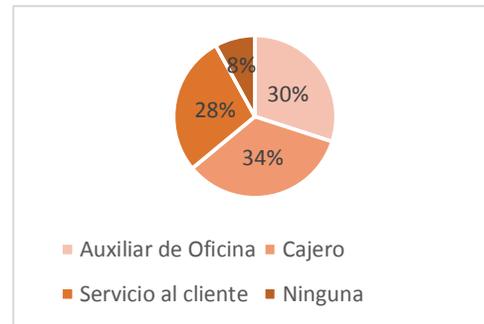


Las empresas en donde los egresados han laborado son el Hotel Tocarema con un 32% el parque recreativo y zoológico Piscilago con 26%, Compensar con 22% y Cafam con un 20%

9. NOMBRE DEL AREA U OCUPACION EN LA QUE SE DESEMPEÑA

ACTUALMENTE

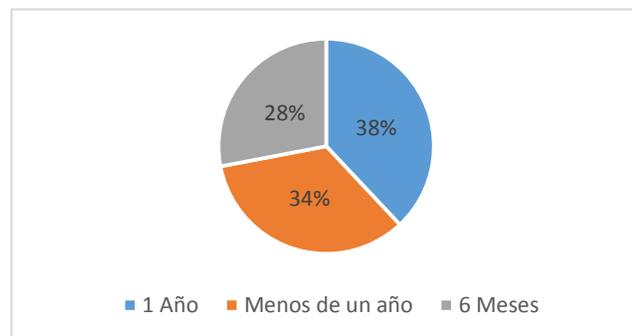
Auxiliar de Oficina	15	30%
Cajero	17	34%
Servicio al cliente	14	28%
Ninguna	4	8%



Actualmente los egresados se encuentran laborando en los siguientes cargos: Cajero con un 34%, Auxiliar de oficina con 30%, Servicio al Cliente con 28% y un 8% no labora.

10. CUANTOS AÑOS LE TOMO ENCONTRAR UN TRABAJO ADECUADO A SU PERFIL TECNOLÓGICO

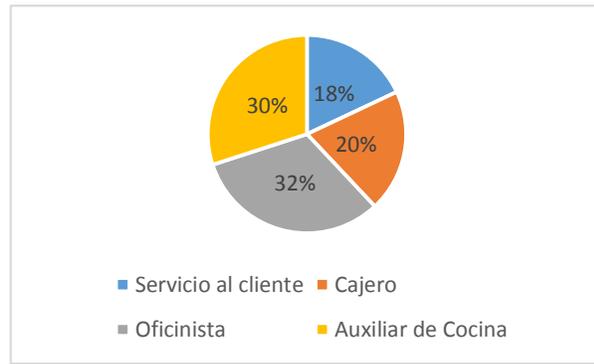
1 Año	19	38%
Menos de un año	17	34%
6 Meses	14	28%



Cuanto tiempo le tomó encontrar un trabajo después de su carrera, la mayoría respondió que 1 año aproximadamente con 38%, menos de un año con 34% y en 6 meses con 28%.

11. CUAL HA SIDO EL EMPLEO MÁS AGRADABLE QUE HA TENIDO DURANTE SU DESEMPEÑO PROFESIONAL

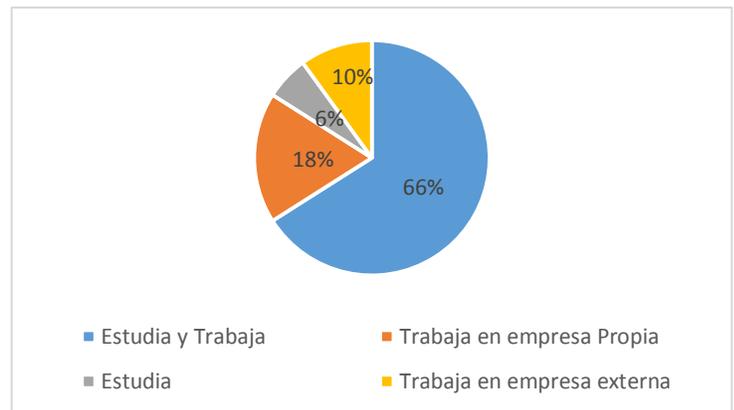
Servicio al cliente	9	18%
Cajero	10	20%
Oficinista	16	32%
Auxiliar de Cocina	15	30%



Al preguntarles cual ha sido su trabajo más agradable la mayoría respondió que de Oficinista con un 32%, Auxiliar de cocina con 30%, Cajero con 20% y servicio al cliente con un 18%.

11.1. ACTIVIDAD A LA QUE SE DEDICA ACTUALIDAD

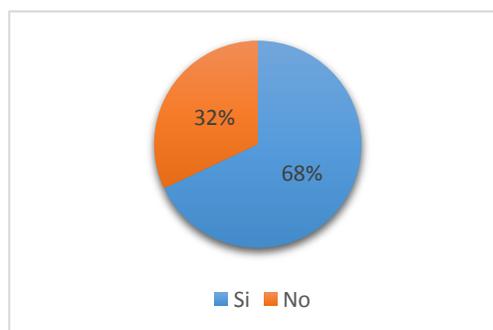
Estudia y Trabaja	33	66%
Trabaja en empresa Propia	9	18%
Estudia	3	6%
Trabaja en empresa externa	5	10%



Actualmente son más los que estudian y trabajan con un 66%, otros trabajan en empresa propia con 18%, en empresas externas un 10% y los últimos simplemente estudian con un 6%

11.2. ACTUALMENTE ESTA ESTUDIANDO

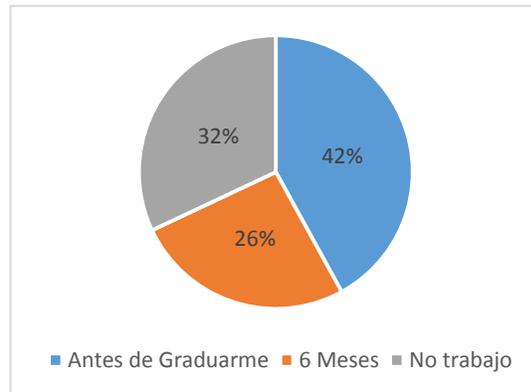
Si	34	68%
No	16	32%



Estudia actualmente, un 68% respondió que sí, mientras que un 32% dijo que actualmente no.

11.3. EN EL CASO DE TRABAJAR INDICAR CUANTO TIEMPO TRANSCURRIÓ PARA OBTENER EL PRIMER EMPLEO

Antes de graduarme	21	42%
6 Meses	13	26%
No trabajo	16	32%



Si llegado al caso trabaja, ¿cuánto tiempo le tomo obtener su empleo? A esta pregunta la mayoría contesta con un 42% diciendo que antes de graduarse, un 26% a los 6 meses máximo y un 32% no trabajan.

11.4. MEDIO PARA OBTENER EL EMPLEO

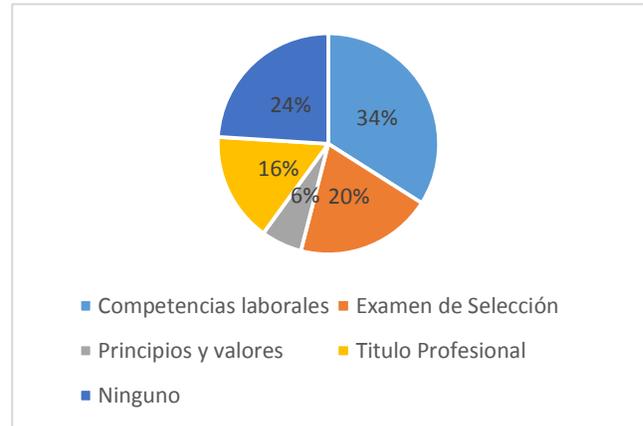
Bolsa de empleo	17	34%
Contactos personales	29	58%
Medios masivos de comunicación	4	8%



¿Cuáles fueron los medios para obtener ese empleo? El 58% responde que en base a contactos personales lo consiguieron, un 34% con la bolsa de empleo de Girardot y medios masivos de comunicación un 8%

11.5. REQUISITOS DE CONTRATACION

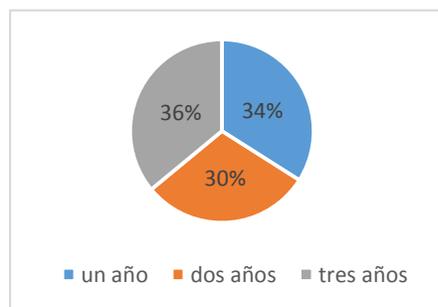
Competencias laborales	17	34%
Examen de Selección	10	20%
Principios y valores	3	6%
Título Profesional	8	16%
Ninguno	12	24%



Que requisitos le piden a la hora de la contratación de personal, con un 34% piden mayormente competencia laboral, un 24% no exige ningún requisito un 20% con un examen de Selección, un título profesional de 16% y solo principios y valores 6%

11.6. ANTIGÜEDAD EN EL EMPLEO

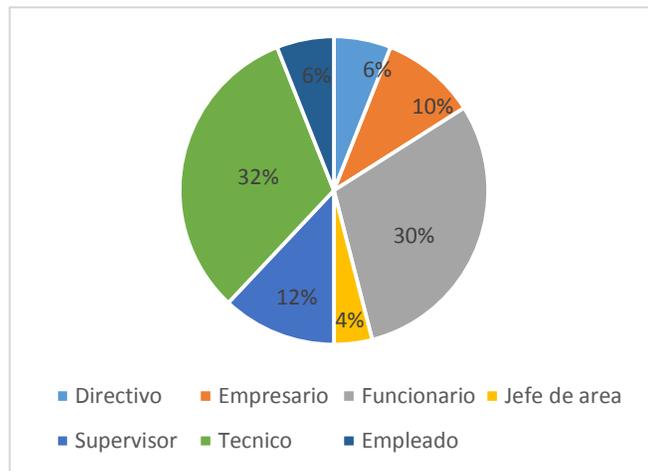
un año	17	34%
dos años	15	30%
tres años	18	36%



¿Cuánto tiempo lleva en su empleo actual? Más de tres años llevan la mayoría de los encuestados con un 36%, dos años mínimo un 30% y menos de un año o un poco más el 34%.

11.7. NIVEL JERARQUICO EN EL TRABAJO

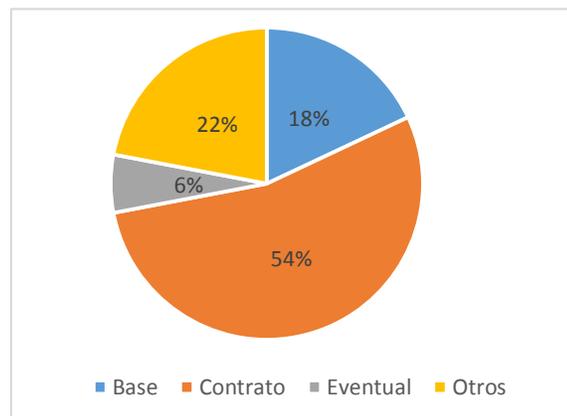
Directivo	3	6%
Empresario	5	10%
Funcionario	15	30%
Jefe de área	2	4%
Supervisor	6	12%
Técnico	16	32%
Empleado	3	6%



¿Qué nivel jerárquico emplea actualmente? Al preguntarles la mayor parte contesta que técnico con 32%, funcionario un 30%, Supervisor un 12%, empresario 10%, de directivos y empleados un 6% y jefes de área un 4%.

11.8. CONDICION DE TRABAJO

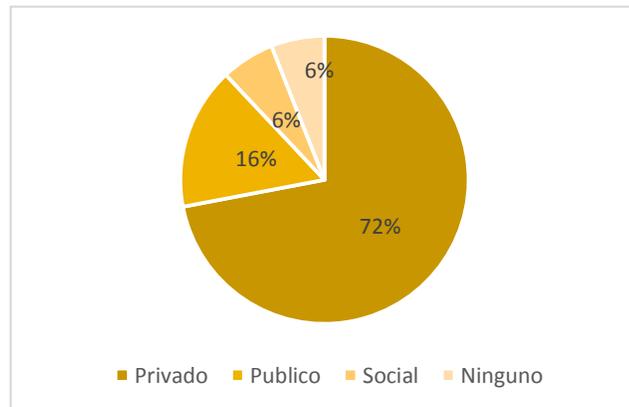
Base	9	18%
Contrato	27	54%
Eventual	3	6%
Otros	11	22%



¿Qué condición de trabajo tiene? Por contrato un 54% que es la mayoría, por base un 18%, eventualmente 6% y otra condición un 22%

11.9. REFERENCIA DE LA EMPRESA U ENTIDAD

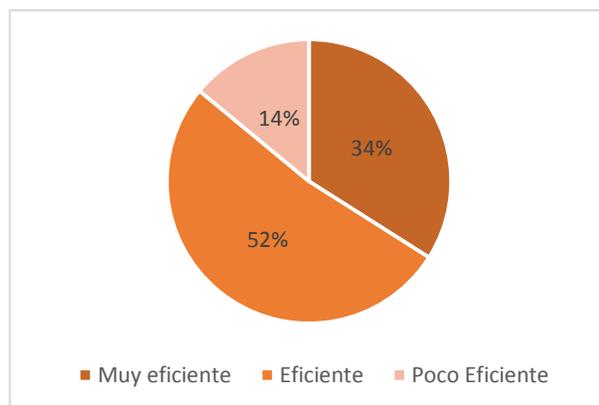
Privado	36	72%
Publico	8	16%
Social	3	6%
Ninguno	3	6%



¿Qué referencia tiene su empresa? Empresa privada un 72%, publica un 16%, social 6% y ninguna 6%

11.10. EFICIENCIA PARA LAS ACTIVIDADES LABORALES

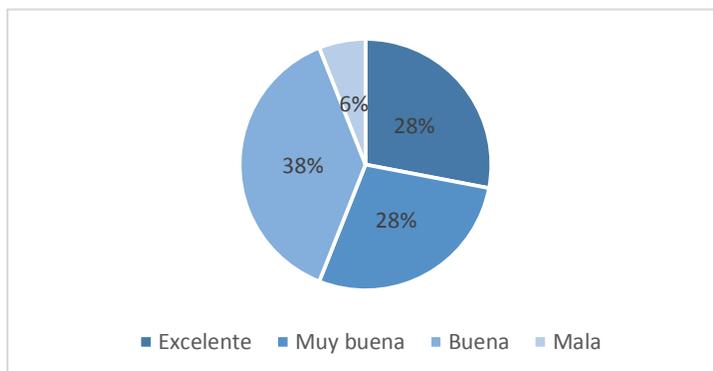
Muy eficiente	17	34%
Eficiente	26	52%
Poco Eficiente	7	14%



¿Cómo es su eficiencia en la empresa? La mayor parte son eficientes con 52%, muy eficiente 34% y poco eficiente 14%

11.11. COMO CALIFICA SU FORMACION ACADEMICA CON RESPECTO A SU DESEMPEÑO LABORAL

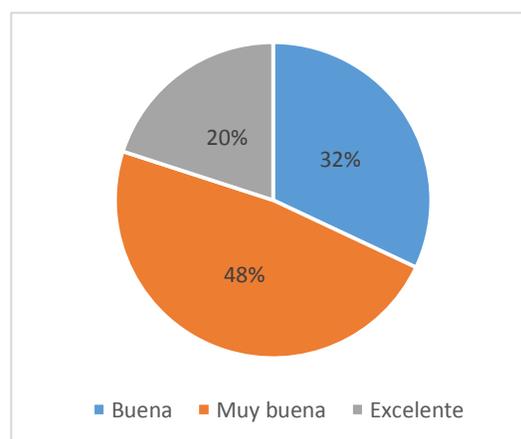
Excelente	14	28%
Muy buena	14	28%
Buena	19	38%
Mala	3	6%



¿Cómo califica su formación académica con su desempeño laboral? Excelente con 28%, Muy buena con 28% Buena con 38% y Mala con 6%

11.12. AREA O CAMPO DE ESTUDIO

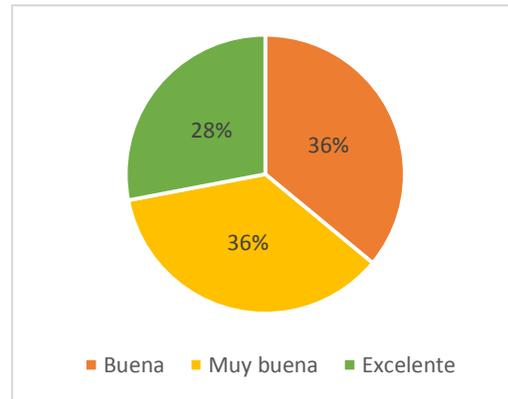
Buena	16	32%
Muy buena	24	48%
Excelente	10	20%



¿Cómo califica su área o campo de estudio? Muy buena con 48%, Buena con 32% y excelente con 20%

11.13. TITULACION

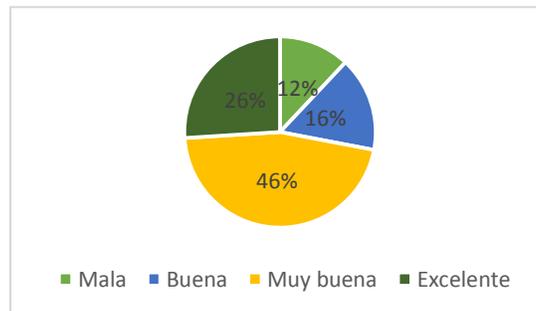
Buena	18	36%
Muy buena	18	36%
Excelente	14	28%



¿Cómo ve su título frente a su trabajo? Bueno 36%, Muy bueno 36% y excelente 28%

11.14. EXPERIENCIA LABORAL/PRACTICA (ANTES DE EGRESAR O GRADUARSE)

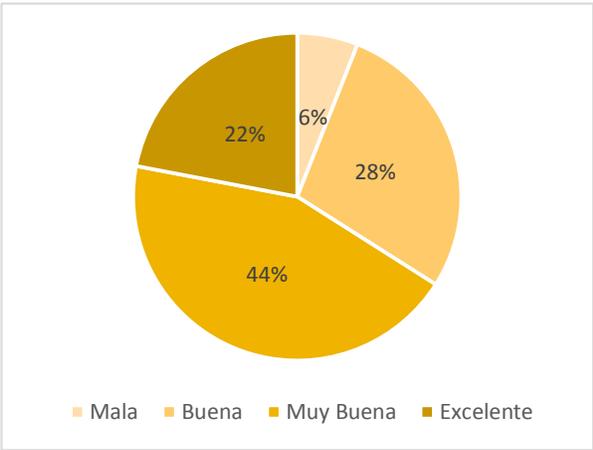
Mala	6	12%
Buena	8	16%
Muy buena	23	46%
Excelente	13	26%



¿Cómo vio su experiencia laboral frente a las prácticas? Excelente 26%, Muy buena 46%, buena 16% y mala 12%

11.15. HABILIDAD PARA RESOLVER PROBLEMAS

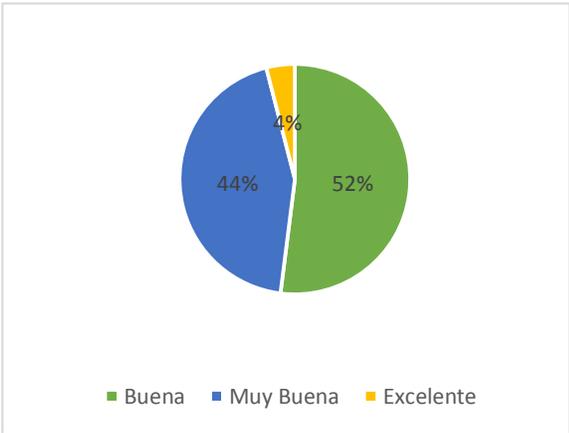
Mala	3	6%
Buena	14	28%
Muy Buena	22	44%
Excelente	11	22%



¿Cómo ve su habilidad para resolver problemas? Excelente un 22% Muy buena un 44%, Buena un 28% y mala un 6%

11.16. POSICIONAMIENTO DE LA INSTITUCION DEL EGRESADO

Buena	26	52%
Muy Buena	22	44%
Excelente	2	4%



¿Qué le parece su posicionamiento de la institución del egresado? Buena un 52%, Muy buena un 44% y excelente 4%

11.17. CONOCIMIENTO DE IDIOMAS EXTRANJEROS

Muy mala	6	12%
Mala	10	20%
Buena	18	36%
Muy Buena	14	28%

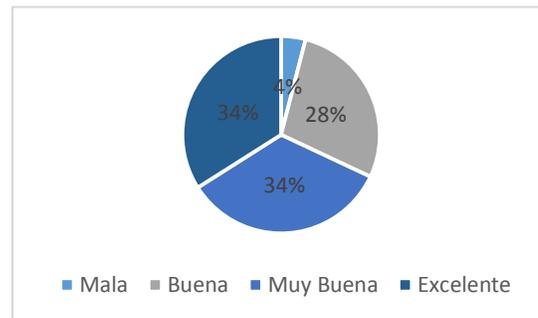


Excelente	2	4%
-----------	---	----

¿Cómo cree que esta su conocimiento de idiomas extranjero? Excelente 4%, Muy buena 28%, Buena 36%, Mala 20% y muy mala 12%

11.18. RECOMENDACIONES/REFERENCIAS

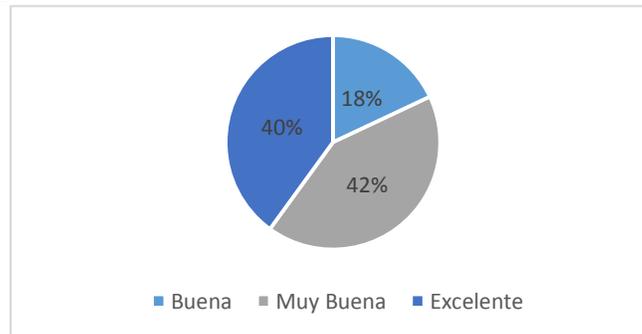
Mala	2	4%
Buena	14	28%
Muy Buena	17	34%
Excelente	17	34%



¿Qué referencia tiene de su empresa? Mala 4%, Buena 28% Muy buena 34% y excelente 34%.

11.19. PERSONALIDAD/ACTITUD

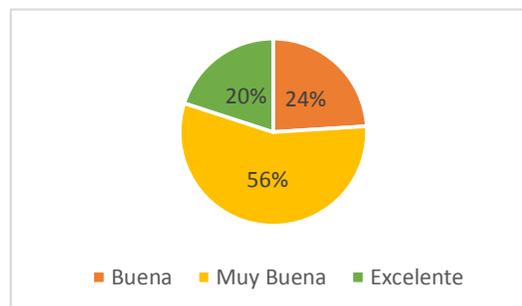
Buena	9	18%
Muy Buena	21	42%
Excelente	20	40%



¿Qué actitud toma frente a su trabajo? Excelente 40%, Muy buena 42% y buena 18%

11.20. CAPACIDAD DE LIDERAZGO

Buena	12	24%
-------	----	-----

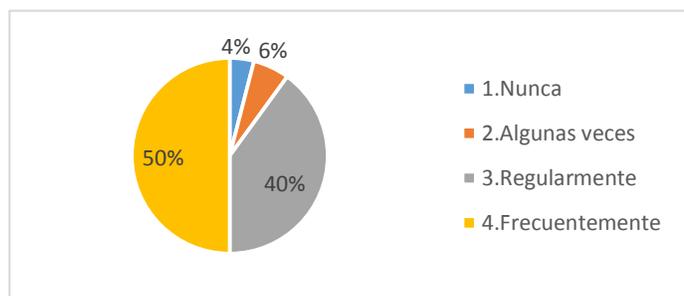


Muy Buena	28	56%
Excelente	10	20%

¿Qué capacidad de liderazgo toma frente a su jornada laboral? Excelente 20%, muy buena 56% y buena 24%

12. TRABAJO EN EQUIPO

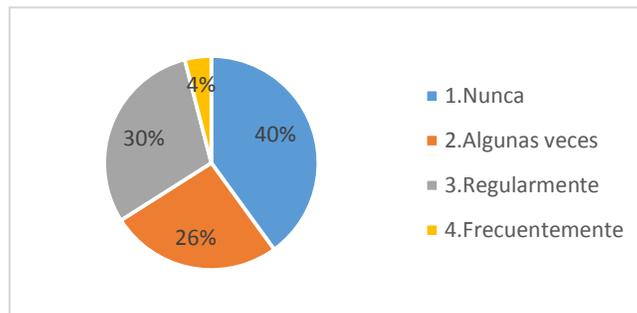
1.Nunca	2	4%
2.Algunas veces	3	6%
3.Regularmente	20	40%
4.Frecuentemente	25	50%



En la siguiente grafica se muestra que el 50% de las personas encuestadas les gusta trabajar en equipo en cambio el 4% dicen que nunca han trabajado en equipo.

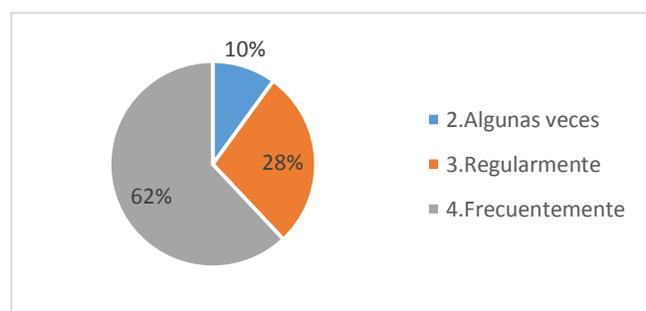
12.1. OTRO IDIOMA

1.Nunca	20	40%
2.Algunas veces	13	26%
3.Regularmente	15	30%
4.Frecuentemente	2	4%



En la gráfica se puede observar que el 40% no sabe otro idioma y por otra parte 4% dice que manejan otros idiomas aparte del nativo

12.2. MANEJO EN EQUIPOS DE CÓMPUTO

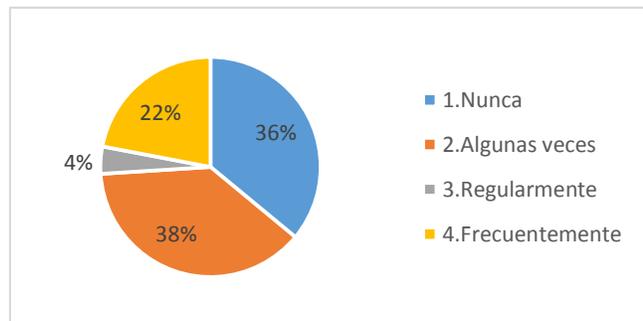


2.Algunas veces	5	10%
3.Regularmente	14	28%
4.Frecuentemente	31	62%

En la gráfica podemos observar que el 28% maneja equipos de cómputos frecuentemente y el 10% dice que algunas veces utilizan estos medios para su trabajo y su desarrollo como profesional.

12.3. IMPARTIR CONFERENCIAS, SEMINARIOS, ETC

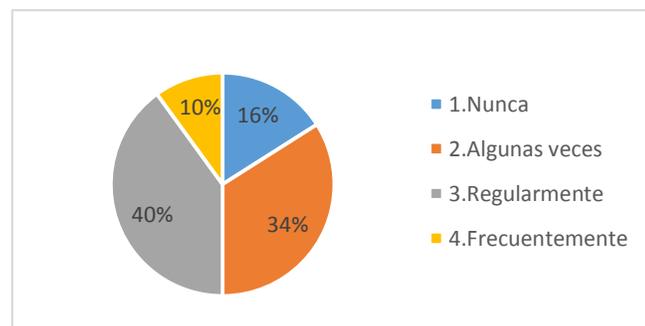
1.Nunca	18	36%
2.Algunas veces	19	38%
3.Regularmente	2	4%
4.Frecuentemente	11	22%



En la gráfica podemos observar que el 38% alguna vez a impartido conferencias o seminarios en su desempeño como profesional y por lo contrario el 4% dice que regularmente a aplicado estos métodos en su lugar de trabajo.

12.4. DIRIGIR PROYECTOS

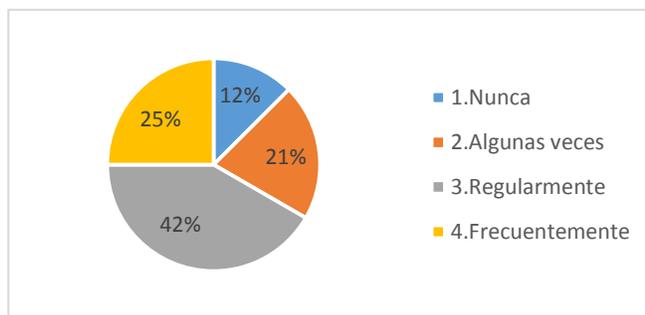
1.Nunca	8	16%
2.Algunas veces	17	34%
3.Regularmente	20	40%
4.Frecuentemente	5	10%



En la gráfica podemos observar que el 40% regularmente ha dirigido proyectos en su lugar de trabajo y por lo contrario el 10% dice que frecuentemente desarrolla estas actividades.

12.5. MANEJO DE RECURSOS HUMANOS

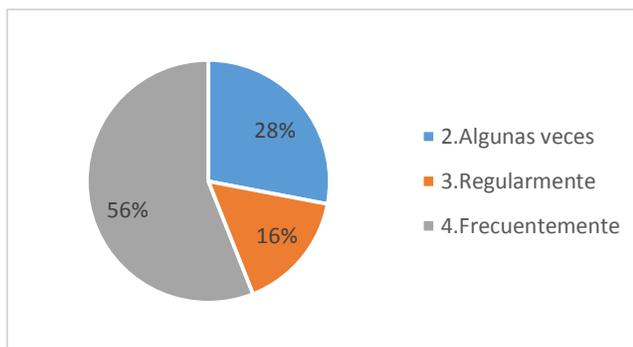
1.Nunca	6	12%
2.Algunas veces	10	20%
3.Regularmente	20	40%
4.Frecuentemente	12	24%



Se puede decir que de las 48 personas encuestadas el mayor resultado fue el 40% que equivale a 20 personas las cuales dicen que regularmente han utilizado de los recursos humanos en el desempeño de su trabajo como profesional y por lo contrario el 12% de estas afirman que nunca han hecho provecho de esto.

12.6. DOMINIO DE EXPRESION ORAL

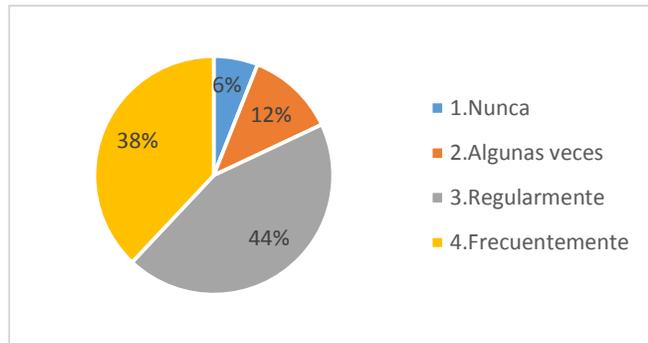
2.Algunas veces	14	28%
3.Regularmente	8	16%
4.Frecuentemente	28	56%



En la gráfica se puede observar que 56% manejan su expresión oral frecuentemente y por lo contrario el 16% dicen que regularmente necesitan de esta.

12.7. REDACCION DE DOCUMENTOS

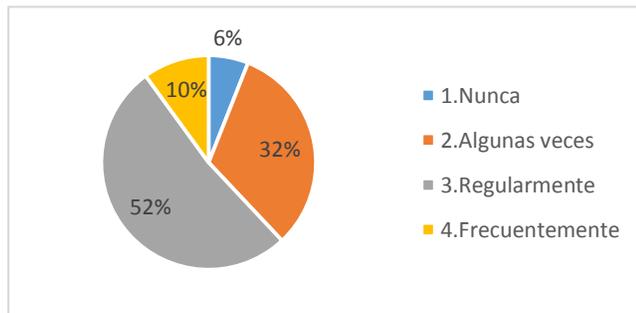
1.Nunca	3	6%
2.Algunas veces	6	12%
3.Regularmente	22	44%
4.Frecuentemente	19	38%



La gráfica indica que el 44% de las personas encuestadas dicen que regularmente radican documentos en su trabajo como profesional y el 6% dice que nunca han o les ha tocado realizado estas actividades.

12.8. MANEJOS DE EQUIPOS ESPECIALIZADOS

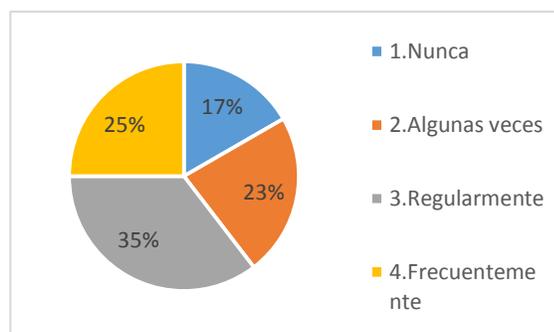
1.Nunca	3	6%
2.Algunas veces	16	32%
3.Regularmente	26	52%
4.Frecuentemente	5	10%



La grafica indica que el 52% de las personas encuestadas indican que durante su desempeño profesional han requerido regularmente del manejo de equipo especializado y el 6% dicen que nunca les ha tocado hacer uso de este.

12.9. COLABORAR CON ESPECIALISTAS DE AREAS DISTINTAS A LAS SUYAS

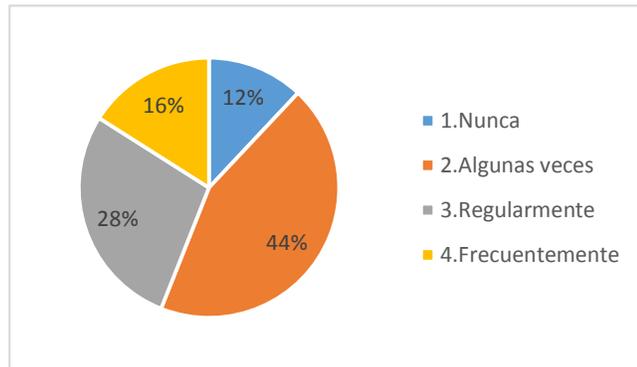
1.Nunca	8	16%
2.Algunas veces	11	22%
3.Regularmente	17	34%
4.Frecuentemente	12	24%



En la gráfica podemos observar que el 35% de las personas encuestadas indican que regularmente les ha tocado colaborar con especialistas de áreas distintas a la suya y por lo contrario el 17% dice que nunca han realizado estas actividades

12.10. TOMAR DECISIONES DE RESPONSABILIDAD

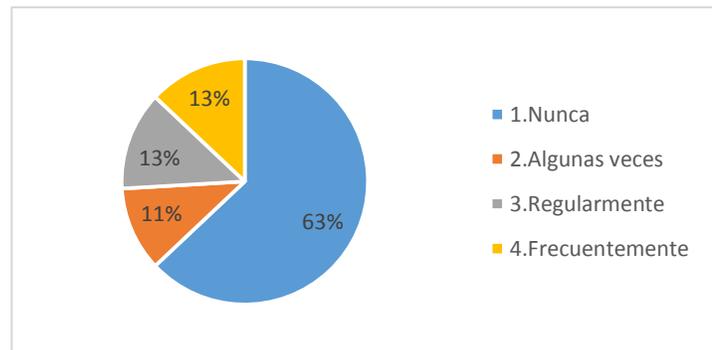
1.Nunca	6	12%
2.Algunas veces	22	44%
3.Regularmente	14	28%
4.Frecuentemente	8	16%



En la gráfica podemos observar que el 44% indica que alguna vez le toco tomar decisiones de responsabilidad en su desarrollo como profesional y por lo contrario el 12% dice que nunca han desarrollado de esta

12.11. VIAJAR AL EXTRANJERO COMO PARTE DE SU TRABAJO

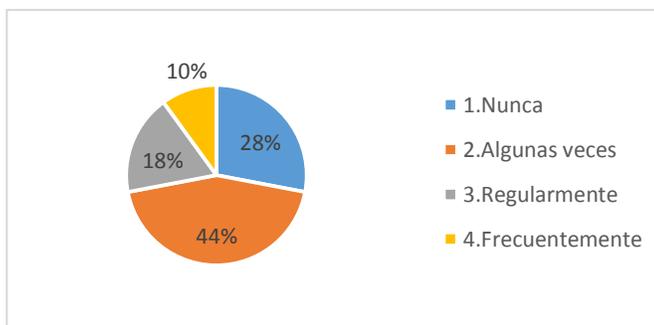
1.Nunca	34	68%
2.Algunas veces	6	12%
3.Regularmente	7	14%
4.Frecuentemente	7	14%



En la anterior gráfica se puede observar que el 68% de los egresados nunca han realizado viajes al exterior por parte del su trabajo por lo contrario el 12% dice que alguna vez pudo desarrollar de esta actividad

12.12. SU SALARIO ERA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES

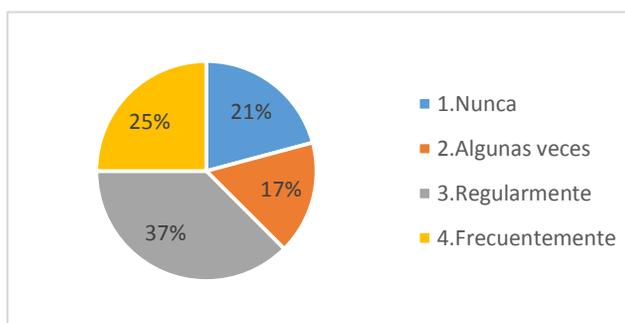
1.Nunca	14	28%
2.Algunas veces	22	44%
3.Regularmente	9	18%
4.Frecuentemente	5	10%



En la gráfica se puede observar que el 44% de las personas encuestadas dicen que es insuficiente su salario de acuerdo con sus necesidades y por lo contrario el 10% afirma que les parece suficiente lo que les pagan

12.13. SU TRABAJO ESTA DIRIGIDO A LA PRÁCTICA

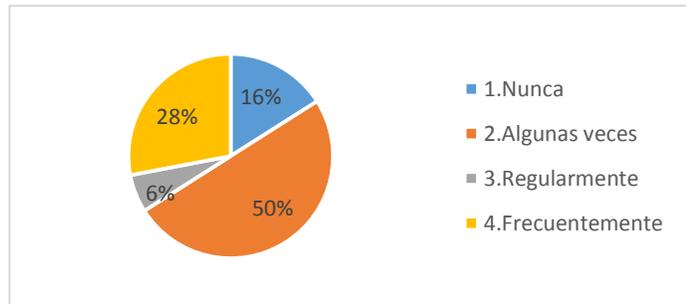
1.Nunca	10	20%
2.Algunas veces	8	16%
3.Regularmente	18	36%
4.Frecuentemente	12	24%



En la gráfica se puede observar que el 36% indica que su trabajo está dirigido a la práctica y por lo contrario el 16% afirma que alguna vez realizaron esta.

12.14. REALIZO UN TRABAJO TEORICO

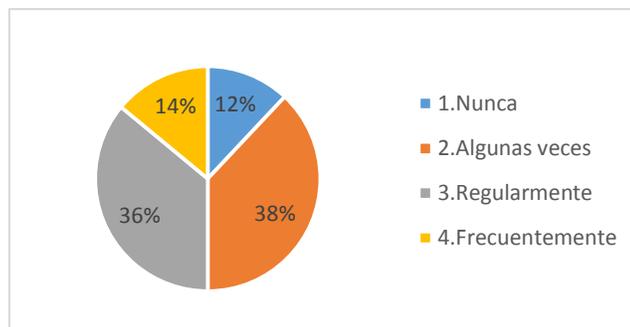
1.Nunca	8	16%
2.Algunas veces	25	50%
3.Regularmente	3	6%
4.Frecuentemente	14	28%



La gráfica indica que el 50% de las personas encuestadas alguna vez realizo un trabajo teórico y el 6% indica que regularmente hacen trabajos teóricos en su desarrollo como profesional.

12.15. CONSIDERA QUE SU TRABAJO HA CONTRIBUIDO AL DESARROLLO DE SU COMUNIDAD, CUIDAD, REGION Y EMPRESA.

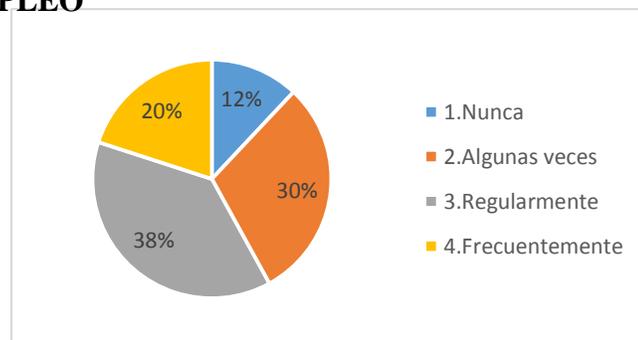
1.Nunca	6	12%
2.Algunas veces	19	38%
3.Regularmente	18	36%
4.Frecuentemente	7	14%



En la gráfica se puede observar que el 38% de las personas encuestadas consideran que alguna vez su trabajo ha contribuido con el desarrollo de su comunidad y por lo contrario el 12% dice que su trabajo no ayuda al desarrollo de su comunidad

12.16. HA COMPETIDO CON PROFESIONALES DE SU PROPIA CARRERA O PERFIL PARA CONSEGUIR UN EMPLEO

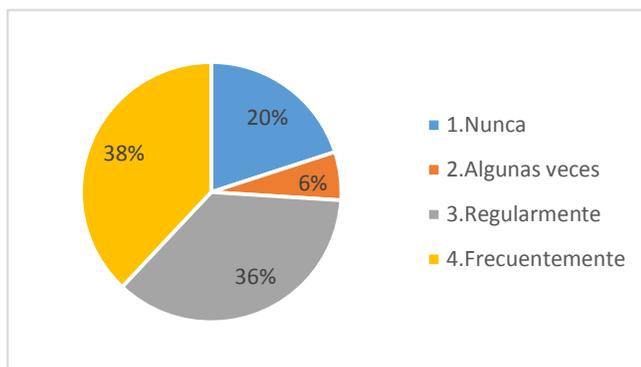
1.Nunca	6	12%
2.Algunas veces	15	30%
3.Regularmente	19	38%
4.Frecuentemente	10	20%



En la gráfica anterior se puede observar que el 38% de los egresados han competido con profesionales de su misma carrera y el 12% dice que nunca les ha tocado competir con otro profesional de su propia carrera.

12.17. HAN APLICADO LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS EN SU PROGRAMA A SU OCUPACION PROFESIONAL

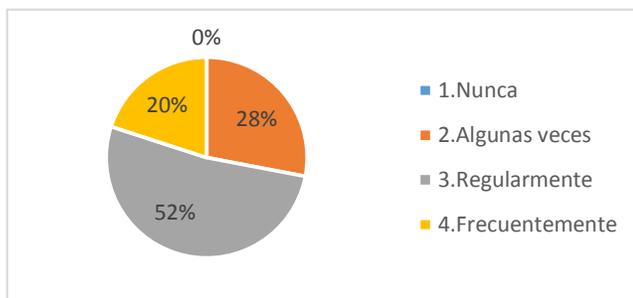
1.Nunca	10	20%
2.Algunas veces	3	6%
3.Regularmente	18	36%
4.Frecuentemente	19	38%



En la gráfica anterior se puede observar que el 38% de los egresados indican que frecuentemente han aplicado los conocimientos adquiridos en su desarrollo como profesional y el 6% dice que alguna vez ha aplicado de sus conocimientos.

12.18. HA APLICADO LAS DESTREZAS ADQUIRIDAS EN EL TECNOLOGO A SU EJERCICIO PROFESIONAL

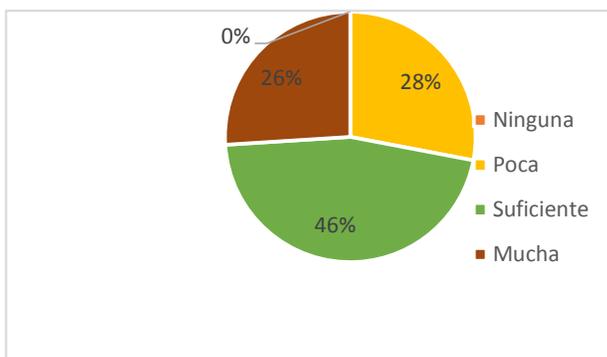
1.Nunca	0	0%
2.Algunas veces	14	28%
3.Regularmente	26	52%
4.Frecuentemente	10	20%



En la gráfica podemos observar que el 52% de las personas encuestadas regularmente han aplicado sus destrezas adquiridas en el tecnólogo a su desarrollo como profesional y por lo contrario el 20% dice que frecuentemente emplean de estas destrezas en su ejercicio como profesional.

12.19. DE ACUERDO A SU PROFESION ¿QUE UTILIDAD HA TENIDO LAS MATERIAS QUE CURSO EN LOS ULTIMOS 4 SEMESTRES DE LA CARRERA

Ninguna	0	0%
Poca	14	28%
Suficiente	23	46%
Mucha	13	26%

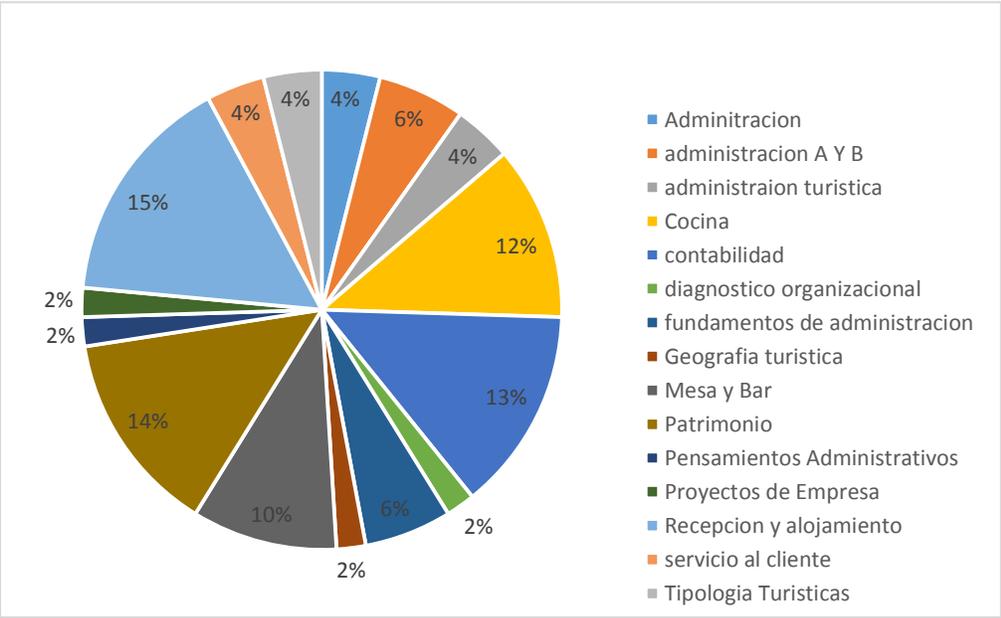


¿Qué utilidad ha tenido las materias que curso en los últimos 4 semestres de la carrera? Según la gráfica, el 46% de los egresados dice que ha sido suficiente, el 28% poca y el 26% dice que ha sido de mucha utilidad para el desarrollo profesional.

13. CUALES SON LAS MATERIAS QUE HA APLICADO EN SU DESARROLLO PROFESIONAL

Administración	2	4%
Administración A Y B	3	6%
Administración turística	2	4%
Cocina	6	12%
Contabilidad	7	14%

Diagnostico organizacional	1	2%
Fundamentos de administración	3	6%
Geografía turística	1	2%
Mesa y Bar	5	10%
Patrimonio	7	14%
Pensamientos administrativos	1	2%
Proyectos de Empresa	1	2%
Recepción y alojamiento	8	16%
servicio al cliente	2	4%
Tipología Turísticas	2	4%



¿Cuáles son las materias que han aplicado al desarrollo profesional?

Según los encuestados son: recepción y alojamiento con el 15%; patrimonio con el 14%; contabilidad con el 13%; cocina con el 12%; mesa y bar con el 10%; administración de AyB,

fundamentos de administración con el 6%; administración, administración turística, servicio al cliente, ipología turística con el 4%; diagnóstico organizacional y proyecto de empresa con el 2%.

14. QUE EL PLAN DE ESTUDIOS ABORDADOS EN EL CICLO TECNOLÓGICO, TAL COMO USTED LO CONOCIO, DEBE SER ACTUALIZADO O RENOVADO

Si	39	78%
No	11	22%



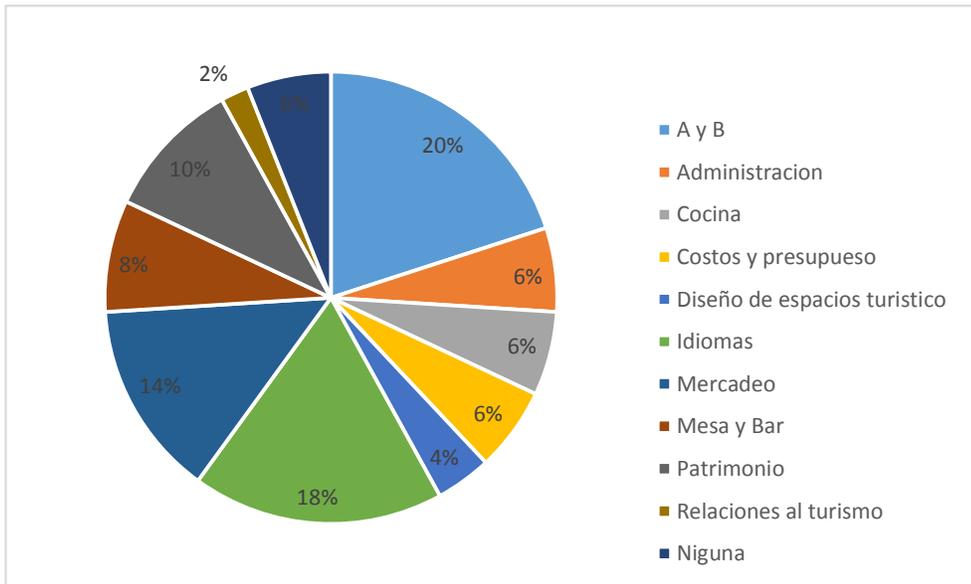
¿El plan de estudios abordado en el ciclo tecnológico debe ser actualizado o renovado?

El 78% de los egresados dice que, Si debe ser actualizado o renovado el plan de estudios, mientras que el 22% dice que no.

15. CUALES MATERIAS CONSIDERA BASICAS EN EL PLAN DE ESTUDIOS TECNOLÓGICO

A y B	10	20%
Administración	3	6%
Cocina	3	6%
Costos y presupuesto	3	6%
Diseño de espacios turístico	2	4%
Idiomas	9	18%
Mercadeo	7	14%
Mesa y Bar	4	8%

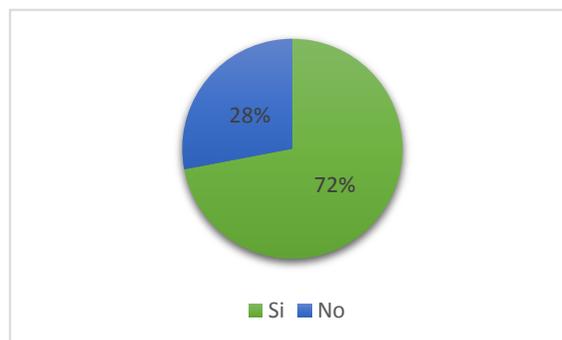
Patrimonio	5	10%
Relaciones al turismo	1	2%
Ninguna	3	6%



¿Cuáles son considera que son las materias básicas del plan de estudio? Según los egresados son: cocina con el 20%; idiomas con el 18%; mercadeo con el 14%; patrimonio con el 10%; mesa y bar con el 8%; administración, cocina, costos y presupuestos con el 6%; diseño de espacios turístico con el 4%, relaciones al turismo con el 2% y ninguna con el 6%

15. DE ACUERDO A SU ESPECIALIDAD CONSIDERA QUE DEBE INCLUIRSE OTRA MATERIA

Si	36	72%
----	----	-----



No	14	28%
----	----	-----

¿De acuerdo a su especialidad considera que se deba incluir otra materia?

El 72% de los egresados dicen que si en cambio el 28% dicen que no.

16. CREE QUE HAY ALGUNAS MATERIAS QUE SE DEBEN FORTALECER EN EL PLAN DE ESTUDIOS

Si	44	88%
No	6	12%

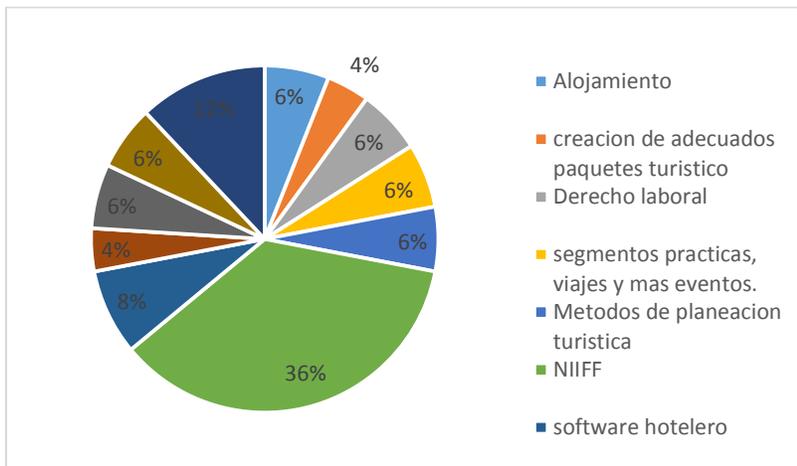


¿Cree que hay algunas materias que deben fortalecer en el plan de estudio? El 88% de los egresados responden que, si debe fortalecer el plan de estudios, sin embargo, el 12% dice que no

17. QUE PLANES PODRIA INLCUIRSE EN LAS MATERIAS EXISTENTES

Alojamiento	3	6%
Creación de adecuados paquetes turístico	2	4%
Derecho laboral	3	6%
Segmentos prácticos, viajes y más eventos.	3	6%
Métodos de planeación turística	3	6%
NIIFF	18	36%
Software hotelero	4	8%

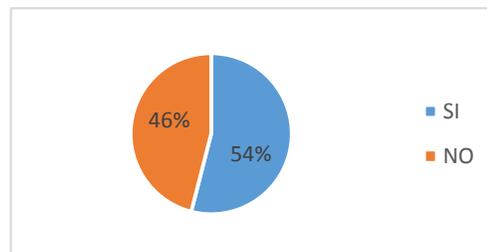
Turismo de la ciudad	2	4%
Turismo Históricos, Logística	3	6%
Nomina	3	6%
Ninguno	6	12%



¿Cuáles son considera que son las materias básicas del plan de estudio? Según los egresados son: cocina con el 20%; idiomas con el 18%; mercadeo con el 14%; patrimonio con el 10%; mesa y bar con el 8%; administración, cocina, costos y presupuestos con el 6%; diseño de espacios turístico con el 4%, relaciones al turismo con el 2% y ninguna con el 6%

18. DIRIGIR PROYECTOS

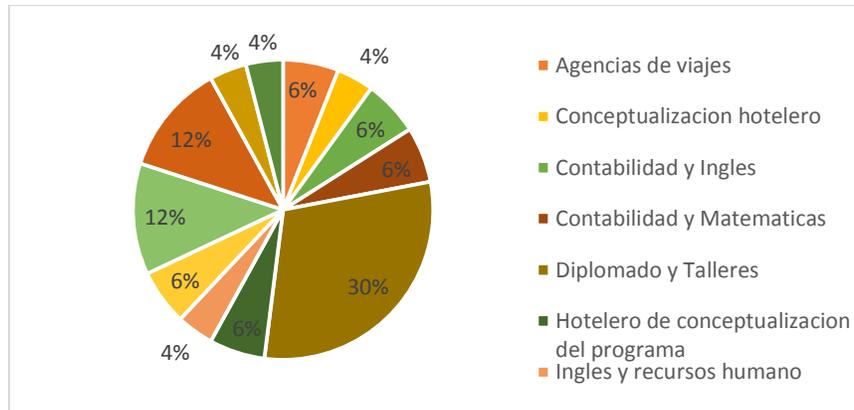
Si	27	54%
No	23	46%



El 54% del total de encuestados ha dirigido proyectos, por el contrario, el 46% no lo ha hecho.

19. SEGÚN SUS EXPECTATIVAS QUE PROGRAMAS DE EDUCACION CONTINUADA (DIPLOMADO, TALLERES, CURSOS LIBRES, ENTRE OTROS) CONSIDERA QUE EL PROGRAMA DEBERIA OFRECER A SUS EGRESADOS ¿CUALES?

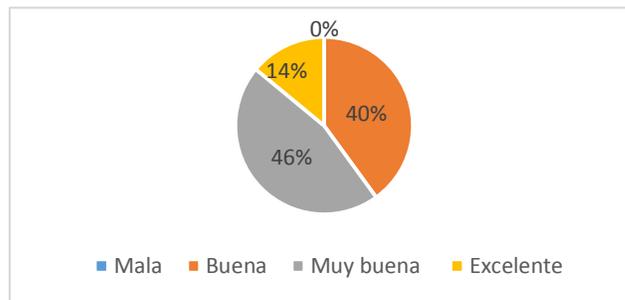
Agencias de viajes	3	6%
Conceptualización hotelera	2	4%
Contabilidad e Ingles	3	6%
Contabilidad y Matemáticas	3	6%
Diplomado y Talleres	15	30%
Hotelero de conceptualización del programa	3	6%
Inglés y recursos humano	2	4%
manejo de mano de obras de talento humano	3	6%
Mercadeo	6	12%
Normas, contabilidad, Leyes,	6	12%
Seminarios o talleres de Turismo	2	4%
No	2	4%



¿Considera que el programa debería ofrecer a sus egresados? Los encuestados respondieron de la siguiente manera: 30% diplomados y talleres, 12% mercadeo, 12% normas, contabilidad y leyes, 6% agencias de viajes, 6% contabilidad e inglés, 6% contabilidad y matemáticas, 6% programa hotelero, 6% gestión de talento humano, 4% conceptualización hotelera, 4% inglés y recursos humanos, 4% seminarios y talleres y el 4% no

19.1. CALIDAD DE LOS DOCENTES

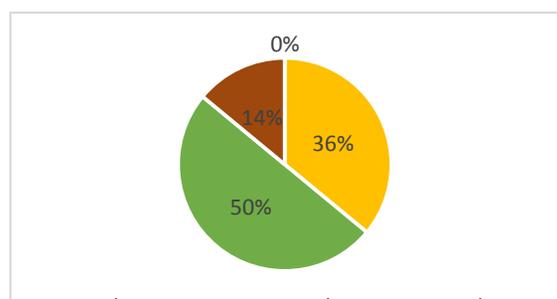
Mala	0	0%
Buena	20	40%
Muy buena	23	46%
Excelente	7	14%



¿Cuál es la calidad de los docentes del programa según los egresados? Muy buena con el 46%, buena con el 40% y excelente con el 14%

19.2. PLAN DE ESTUDIOS

Mala	0	0%
------	---	----

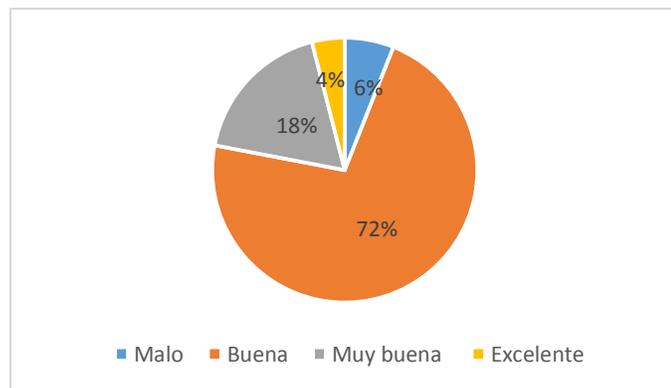


Buena	18	36%
Muy buena	25	50%
Excelente	7	14%

¿Cómo califican el plan de estudios? Al preguntarle a los egresados ellos responden de la siguiente manera 50% muy bueno, el 36% bueno y el 14% excelente.

19.3. OPORTUNIDAD PARA PARTICIPAR EN PROYECTOS DE INVESTIGACION Y DESARROLLO

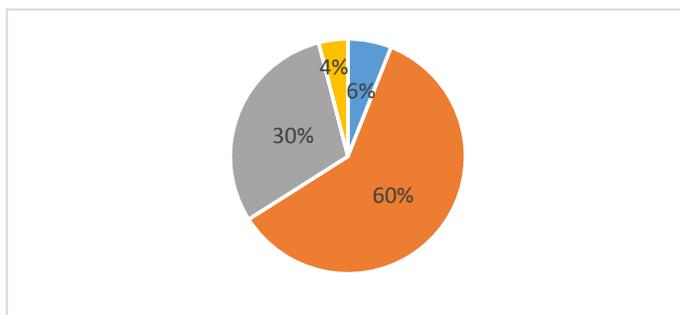
Malo	3	6%
Buena	36	72%
Muy buena	9	18%
Excelente	2	4%



¿Cuál ha sido la oportunidad que ha n tenido los egresados de participar en proyectos de investigación? Al preguntarlos a los encuestados el 32% ha tenido una buena participación, el 18 ha tenido muy buena participación, el 6% una mala participación y 4% ha tenido una excelente participación.

19.4. SATISFACCION EN EL ENTORNO DE ESTUDIO (INFRAESTRUCTURA)

Malo	3	6%
------	---	----



Buena	30	60%
Muy buena	15	30%
Excelente	2	4%

En la gráfica se muestra el porcentaje con relación a la satisfacción de la infraestructura de la universidad en el entorno de estudio el 60% de los egresados dicen que es buena, el 30% muy buena, el 6% malo en cambio el 4% dice que es excelente.

RESULTADO DE LAS ENCUESTAS DE LOS ESTUDIANTES.

1. ¿EL PROGRAMA HA CUMPLIDO CON SUS EXPECTATIVAS?

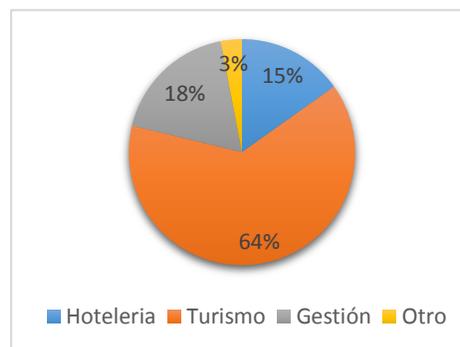
Si	23	70%
No	10	30%



Del total de los encuestados, el 70% de los estudiantes ha quedado satisfecho con lo echo y realizado en el programa, en cambio el 30% no se siente conforme con lo aprendido en el programa hasta el momento.

2. DE ACUERDO A LOS ENFOQUES DEL PROGRAMA, ¿CUÁL ES EL DE SU PREFERENCIA?

Hotelería	5	15%
Turismo	21	64%
Gestión	6	18%
Otro	1	3%



Con lo anterior podemos afirmar que el enfoque primordial de los estudiantes del programa es: Turismo el cual tiene el porcentaje más alto con 64%, seguido con gestión el cual tiene un porcentaje medio de 18%, seguido con hotelería el cual tiene un porcentaje medio de 15%.

3. CREE USTED QUE SE DEBERÍA CAMBIAR EL PLAN DE ESTUDIOS

Si	25	76%
No	8	24%

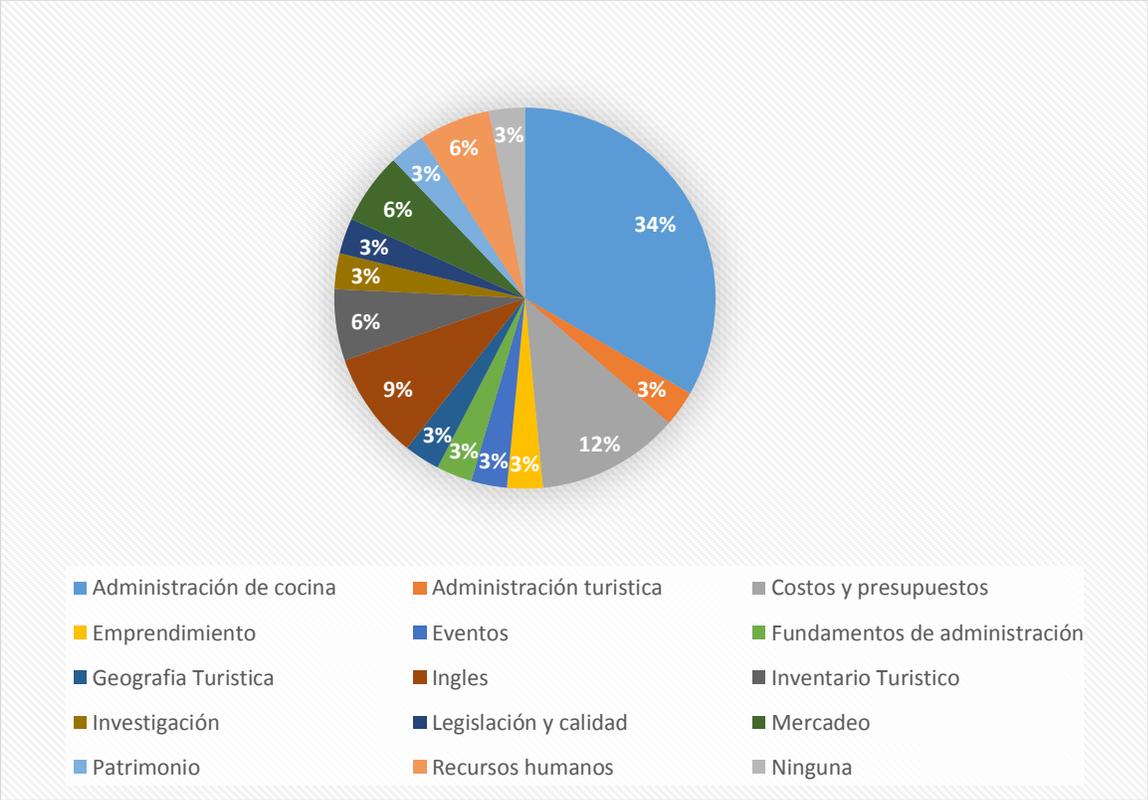


Según los estudiantes encuestados el 76% piensan que, si debería cambiar el plan de estudio, proponiendo que existan materias enfocadas al Turismo puesto que el enfoque de varios estudiantes es el Turismo, en cambio el 24% de los encuestados dice que no es necesario cambiar puesto que son las materias básicas.

4. ¿CUÁL HA SIDO LA MATERIA QUE MÁS LE HA GUSTADO?

Administración de cocina	11	33%
Administración turística	1	3%
Costos y presupuestos	4	12%
Emprendimiento	1	3%
Eventos	1	3%

Fundamentos de administración	1	3%
Geografía Turística	1	3%
Ingles	3	9%
Inventario Turístico	2	6%
Investigación	1	3%
Legislación y calidad	1	3%
Mercadeo	2	6%
Patrimonio	1	3%
Recursos humanos	2	6%
Ninguna	1	3%



De acuerdo a la encuesta se pudo evidenciar que son varias las materias que le han gustado a los estudiantes durante el transcurso de la carrera; la que más se destaco fue administración de

cocina con el 33%, costos y presupuestos con el 12%, ingles con el 9%, inventario turístico, mercadeo y recursos humanos con el 6% y emprendimiento, geografía turística, investigación, patrimonio, administración turística, eventos, legislación y calidad, fundamentos de administración con el 3%.

5. ¿LE GUSTARÍA PARTICIPAR EN SEMILLEROS, CONGRESOS, SIMPOSIOS, TALLERES QUE LE APORTEN CONOCIMIENTOS?

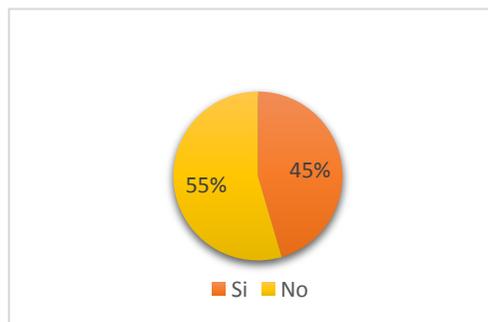
Si	25	76%
No	8	24%



El 76% de los estudiantes encuestados afirman que les interesaría participar en actividades como congresos, semilleros, charlas de temas relacionados con hotelería y turismo, por otra parte, el 24% afirma que no está interesado en participar.

6. EN ESTOS MOMENTOS SE ENCUENTRA LABORANDO EN EL SECTOR TURÍSTICO Y HOTELERO

Si	15	45%
No	18	55%

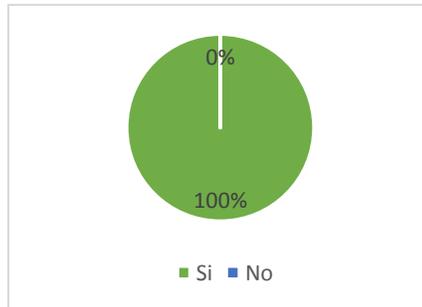


En la gráfica podemos observar que el 45% de los estudiantes encuestados se encuentran laborando en el sector turístico y hotelero, en empresas como: Lagosol, Cafam, Club Puerto

Peñaliza, Caserolo eventos y agencia de viajes; por otro lado, el 55% afirma que no está laborando en este sector.

7. CONSIDERA QUE EL PROGRAMA SE DEBE PROFESIONALIZAR

Si	33	100%
No	0	0%



El 100% de los estudiantes encuestados está de acuerdo que el programa sea profesional, puesto que al ser la carrera profesional los estudiantes tienen un conocimiento más amplio y así de esta manera tendrían más posibilidades de obtener un mejor puesto de trabajo.

8. ¿COMO CALIFICA LA EDUCACIÓN IMPARTIDA EN EL PROGRAMA?

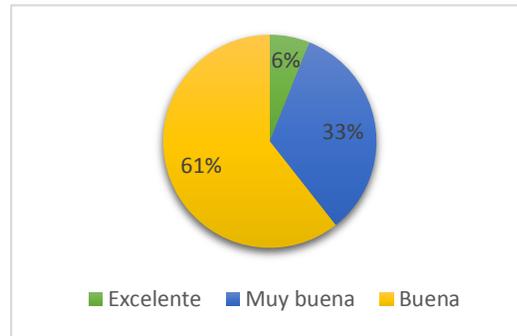
Excelente	2	6%
Muy buena	13	39%
Buena	18	55%



Según la gráfica, los estudiantes encuestados califican la educación recibida por los docentes de la siguiente manera: excelente con el 6%, Muy buena con el 39% y buena con el 55%.

9. ¿COMO CONSIDERA EL CAMPUS EDUCATIVO?

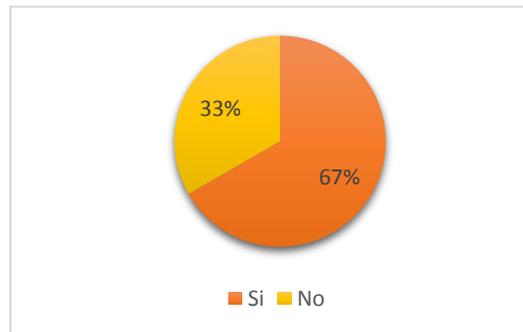
Excelente	2	6%
Muy buena	11	33%
Buena	20	61%



Según la gráfica, los estudiantes encuestados califican el campus educativo de la siguiente manera: excelente con el 6%, Muy buena con el 33% y buena con el 61%.

10. ¿CONSIDERA QUE DEBE INCLUIRSE OTRAS MATERIAS EN EL PLAN DE ESTUDIOS?

Si	22	67%
No	11	33%



En la anterior grafica se puede evidenciar que el 67% de los estudiantes encuestados opinan que sí se debería de incluir otras materias al plan de estudios, sugiriendo materias como: ingles más avanzados, un tercer idioma, manejo de sistemas hoteleros, análisis financieros y materias relacionadas con el turismo, en cambio el 33% opinan que no deberían incluirse más materias.

11. LE GUSTARÍA QUE DEBE EL SEMESTRE SE DESARROLLARAN MÁS SALIDAS ACADÉMICAS

Si	31	94%
No	2	6%



El 94% de los estudiantes encuestados están de acuerdo de que se deberían realizar más salidas académicas, puesto que la carrera es más de practica que de teoría, además en estas salidas se pueden adquirir muchos más conocimientos, por lo contrario, el 6% de los estudiantes encuestados no están de acuerdo que se desarrollen salidas.

RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS A LOS EMPRESARIOS.

1. Sector al que pertenece

Para realizar la encuesta se escogió 9 establecimientos del sector turístico y hotelero de los cuales 5 pertenecen al sector de hotelería y los 4 restantes pertenecen al sector turístico.

2. Ha tenido experiencia con pasantes o egresados de Hotelería y Turismo

De los 9 establecimientos que se escogieron como muestra 8 de ellos han tenido la oportunidad de trabajar con pasantes o egresados de hotelería y turismo, en cambio solo 1 no ha tenido la oportunidad puesto que es un establecimiento nuevo y por el momento trabaja con personas del común.

3. Conoce sobre la UDEC y su programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera

De los 9 establecimientos que se escogieron como muestra 8 de ellos conocen la universidad de Cundinamarca y el programa, solo 1 establecimiento no tiene conocimiento sobre el programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera de la universidad de Cundinamarca.

4. Como califica a los estudiantes egresados de Hotelería y Turismo

Se base a las opiniones de los egresados se puede decir que la calificación que le dan ellos a los estudiantes es **buena** puesto que son personas que son entregadas a sus funciones y labores a realizar.

Para las preguntas abiertas que son la número 5, 6 y 7, se realizó un cuadro comparativo en donde se ve reflejadas las opiniones de los empresarios.

Empresarios del sector hotelero

1. Tabla

	Hotel Magdalena Imperial	Hotel Galeón	Hotel Zamba	Perla Azul	Hotel Club Unión
5. ¿Cuál es su método de selección para contratar profesionales en el sector Turístico u Hotelero?	Se hace la publicación de las vacantes, se solicita hoja de vida y se hace entrevista	Se hace la publicación de las vacantes en las agencias de empleo, se solicita hoja de vida y se hace entrevista	Se hace la publicación de las vacante, se solicita hoja de vida y se hace entrevista	Aún no cuenta con empleados, puesto que es un hotel que hasta ahora está empezando	Se hace la publicación de las vacante, se solicita hoja de vida y se hace entrevista

	Hotel Magdalena Imperial	Hotel Galeón	Hotel Zamba	Perla Azul	Hotel Club Unión
6. Califique de 1 a 5 el desempeño laboral de los egresados o pasantes. (5 equivale al más alto desempeño) ¿Por qué?	4 porque los egresados cuentan con los conocimientos suficientes	4 porque los pasantes cumplen con las metas y actividades propuestas	4 porque los egresados cuentan con los conocimientos suficientes de hotelería	5 porque los pasantes cumplen con las metas y actividades propuestas ha sido de gran ayuda para el crecimiento del hotel	4 porque los pasantes y egresados cuentan con los conocimientos , además cumplen con las metas y actividades propuestas
7. De acuerdo a su experiencia como empleador o directivo ¿Qué otra competencia considera que se deben tener en cuenta en la formación de los (las) gestores Turísticos y Hoteleros(as)?	Innovación y liderazgo	Guianza turística y servicio al cliente	Servicio al cliente, creatividad	Manejo de sistemas hoteleros	Manejo de sistemas hoteleros como New Hotel

Empresarios del sector hotelero

2. Tabla

	Casa aquytoy	Casa de la cultura	La valvanera	Cafam
1. ¿Cuál es su método de selección para contratar profesionales en el sector Turístico u Hotelero?	Se hace la publicación de las vacantes, se solicita hoja de vida y se hace entrevista	No se hacen contratación directamente, solo se aceptan convenios para pasantes	Se hace la publicación de las vacante, se solicita hoja de vida y se hace entrevista	Se hace la publicación de las vacante, se solicita hoja de vida y se hace entrevista o por medio de convenio para los pasantes

	Casa aquytoy	Casa de la cultura	La valvanera	Cafam
2. Califique de 1 a 5 el desempeño laboral de los egresados o pasantes. (5 equivale al más alto desempeño) ¿Por qué?	5 porque los egresados cuentan con los conocimientos suficientes, vienen bien preparados	4 porque los pasantes cumplen con las metas y actividades propuestas	No aplica es un establecimiento nuevo que aún no ha tenido la oportunidad de trabajar con profesionales del sector turístico y hotelero	5 porque los pasantes y egresados demuestran habilidades, competencias y conocimientos adquiridos en clases
3. De acuerdo a su experiencia como empleador o directivo ¿Qué otra competencia considera que se deben tener en cuenta en la formación de los (las) gestores Turísticos y Hoteleros(as)?	Conocimientos en sistemas hoteleros y turísticos como por ejemplo: Amadeus	Guianza turística y servicio al cliente	No aplica	Manejo de sistemas hoteleros y turísticos

En los comentarios dados por los empresarios se puede ver reflejado que los egresados como los pasantes del programa de gestión turística y hotelera, han dejado buena marca en los lugares en donde han podido desarrollar su pasantía como en sus sitios de trabajo, durante la realización de estas encuestas pudimos tener la oportunidad de escuchar muy buenos comentarios acerca de aquellos compañeros que en su momento tuvieron la oportunidad de estar en aquellos establecimientos.

Los empresarios dan algunas sugerencias que serían importantes que el programa lo tuviera en cuenta en la formación de los estudiantes que hasta ahora están empezando, ya que son temas importantes que los pasantes o egresados tengan conocimiento para la vida laboral.

6. CONCLUSIONES

- De acuerdo a los antecedentes en la región se puede evidenciar que las personas que ocupan puestos referentes a Hotelería y Turismo tienen una experiencia empírica, esto se debe a que en el municipio no había una carrera referente a su ocupación, por lo tanto no tenían un título que lo certificaron.
- En la actualidad Girardot es referencia turística, por tanto, fue necesario incluir como programa académico en la Universidad de Cundinamarca la carrera de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera, para profesionalizar a las personas que les interesen esta profesión, perfeccionando las actividades que se realizan en las empresas.
- De acuerdo a los datos de las encuestas realizadas se puede observar que los egresados de la Tecnología, el 70% se encuentra laborando en el sector por lo cual el mismo municipio ofrece grandes oportunidades laborales, para que las personas puedan ejercer su carrera. De esta manera, el sector turístico es uno de los más amplios que puede obtener recursos para el progreso de la ciudad, incrementando la calidad de vida de los habitantes.
- El programa de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera de la universidad de Cundinamarca, tiene como propósito capacitar a los estudiantes con habilidades y competencias, para ofrecer excelente servicio en los sectores: hoteleros, restaurantes, centros vacacionales o en algún otro operador turístico. Dicho lo anterior es importante

que las personas que trabajen en este sector posean conocimientos acerca del cargo que desempeñan y sobre todo que ofrezcan un excelente servicio al cliente.

- El 84% de las mujeres toman la opción de estudiar la carrera de Tecnología en Gestión Turística y Hotelera de la Universidad de Cundinamarca, en comparación con el 16% de los hombres, esto es debido a que en esta carrera a nivel laboral la mujer es la más opcionada para ocupa los cargos solicitados por las empresas.

Bibliografía

Cundinamarca, U. d. (2008). Obtenido de

<https://www.ucundinamarca.edu.co/index.php/programas/pregrado/facultad-de-ciencias-administrativas-economicas-y-contables/tecnologia-en-gestion-turistica-y-hoteler>

educacion, m. d. (s.f.). *Ministerio de Educacion* . Obtenido de Ministerio de Educacion :

https://www.mineducacion.gov.co/1759/w3-article-231240.html?_noredirect=1.

libertadores, L. (2019). Obtenido de <https://www.ulibertadores.edu.co/facultad-ciencias-economicas-administrativas-contables/administracion-turistica-hoteler/>

Libertadores, L. (2019). Obtenido de <https://www.ulibertadores.edu.co/facultad-ciencias-economicas-administrativas-contables/administracion-turistica-hoteler/>

Libertadores, U. L. (2019). Obtenido de <https://www.ulibertadores.edu.co/facultad-ciencias-economicas-administrativas-contables/administracion-turistica-hoteler/>

Ministerio de Industria, C. y. (2009). *Plan Indicativo de Formacion en Turismo*. Obtenido de <https://studylib.es/doc/7487895/plan-indicativo-de-formaci%C3%B3n-en-turismo>

OMT. (2008). Obtenido de <https://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

Superior, M. d. (s.f.). Obtenido de https://www.mineducacion.gov.co/1759/w3-article-231240.html?_noredirect=1

Turismo, M. d. (2009). Obtenido de <https://studylib.es/doc/7487895/plan-indicativo-de-formaci%C3%B3n-en-turismo>

UNINPAHU. (s.f.). Obtenido de <https://www.uninpahu.edu.co/programas-academicos/facultad-de-ciencias-economicas-y-administrativas/gestion-turistica-y-hoteler-2/>