

TÍTULO

“CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIÓN DE UN HOTEL-ESCUELA”

AUTORES

Marlene Alvarado Alvarez, Marjorie Barrionuevo Mejía, Rocío Panchano Valencia, César Santana Moncayo, Jaime Freire Patiño⁴

⁴Director de Tesis, Economista, Universidad de Guayaquil, 1985, Profesor de la ESPOL desde 1996.

RESUMEN

Un Hotel-Escuela es un establecimiento en el que se combinan dos actividades: “la de educar y capacitar, y brindar los servicios de alojamiento y alimentación, tal y como lo brindaría un hotel de primera en el mundo.” Esta es la premisa que ha servido de base para el desarrollo de toda nuestra tesis. Por ello consideramos revisar los orígenes y evolución de los hoteles escuelas en el mundo, tratando de buscar las características en común de este tipo de establecimiento para acoplarlas a la realidad del sistema educativo hotelero de nuestro país.

Así mismo, se determinan lineamientos generales para establecer espacios físicos requeridos para el funcionamiento de una edificación de esta clase. También abarcamos aspectos administrativos funcionales del Hotel-Escuela, determinando su misión y visión, la organización con la que éste se manejaría y las funciones de cada uno de los departamentos que constituyen la estructura interna del hotel. En lo referente al aspecto académico del Hotel-Escuela, se define su misión y visión, los perfiles profesionales tanto de los estudiantes como del personal docente; y se detalla la pieza vital de la institución educativa: “el Pensum Académico.” Finalmente, incluimos la clasificación tanto de los costos fijos y variables de la operación del Hotel-Escuela, y el criterio para determinar en qué medida los costos son deducidos de los ingresos.

INTRODUCCIÓN

En 1995, la Escuela Superior Politécnica del Litoral creó el Programa de Licenciatura en Turismo como una respuesta a la falta de personal capacitado en áreas administrativas de la actividad turística. Este programa desde su aparición ha buscado trascender, a tal punto que ha permitido que la ESPOL se constituya en una de las mejores instituciones de enseñanza turística del país.

En su búsqueda de internacionalización, el Programa de Licenciatura en Turismo firmó un convenio con una importante universidad de los Estados Unidos: la Conrad N. Hilton of Hotel and Restaurant Management de la Universidad de Houston. Dicho convenio dió la oportunidad a la ESPOL de desarrollar el primer Hotel-Escuela del país, para la capacitación y formación de profesionales en la rama de hotelería. Nuestra tesis enfoca las particularidades que un Hotel-Escuela debe poseer para cumplir con su doble misión: ***“formar profesionales hoteleros y brindar un servicio de alojamiento de calidad.”***

CONTENIDO

1.- ¿Qué es un Hotel-Escuela?

Un Hotel-Escuela es un establecimiento en el que se combinan dos actividades: la de educar y capacitar a futuros profesionales hoteleros y la de brindar servicios de alojamiento y alimentación a los huéspedes que lo visiten. Esta formación permite a los estudiantes afianzar los conocimientos teóricos al llevarlos de una real a la práctica.

2.- Propósitos y Objetivos del Hotel-Escuela de la ESPOL

Capacitar a las personas interesadas en todos los aspectos que engloba la actividad hotelera.

Crear un centro de investigación que recoja los problemas del sector hotelero y pueda emitir soluciones a los mismos.

Celebrar convenios que permitan la salida al exterior del profesional hotelero politécnico.

Crear conciencia turística en la sociedad guayaquileña y transmitirla a todo el territorio ecuatoriano.

3.- Características Físicas de un Hotel-Escuela

A pesar que no existe un formato delineado para diseñar y continuar hoteles-escuelas, podemos aseverar que las características físicas dependerían de la demanda en el mercado, la disponibilidad de espacio y la capacidad de financiamiento. Al revisar los diferentes

hoteles-escuelas ubicados en distintas partes del mundo podemos establecer que éstos cuentan con tres áreas primordiales generales:

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

4- Aspectos Organizacionales del Hotel-Escuela

Para cumplir con el objetivo de brindar un servicio de alojamiento de calidad, la organización de un hotel se constituye como un elemento esencial para alcanzar su correcta administración, mediante la cual los departamentos del mismo se integran cumpliendo así con éxito sus funciones. Nuestra sugerencia es que el Hotel-Escuela de la ESPOL utilice una *organización descentralizada* para permitir la existencia de centros de responsabilidad para los departamentos operados (Alojamiento, Lavandería, Teléfono, Alimentos y Bebidas), y los no operados (Administración, Mantenimiento, Gerencia General, Publicidad y Ventas).

5.- Aspectos Académicos del Hotel-Escuela

A través de una revisión, evaluación y análisis de los diversos programas de estudios de Universidades e Institutos Superiores que ofrecen la cátedra de Hotelería en el mundo, hemos concluido que lo más idóneo para capacitar y formar a un profesional hotelero, es seguir un programa de estudios que cubra todas sus necesidades.

En cuanto a esto hemos planteado dos opciones de formación académica hotelera de acuerdo a las necesidades del mercado ecuatoriano, tanto en mandos a nivel administrativo como en

mandos a nivel operativo.

Cualquiera que sea el programa de estudios seleccionado, el aspirante tendría que cumplir ciertos procedimientos y requisitos indispensables tanto para su ingreso como para su posterior obtención del título, que lo ayudaría a alcanzar un total aprendizaje y capacitación académica. Estos procedimientos y requisitos serían:

<p>Aprobar el Pre-Politécnico</p> <p>Aprobar el correspondiente Pensum Académico</p> <p>Completar todas las Horas Prácticas establecidas</p> <p>Obtener suficiencia en un Idioma Extranjero - Inglés</p>
--

El primer sistema de estudios abarcaría seis materias por semestre o nivel con sus prácticas correspondientes. Al término del nivel 200-2 los estudiantes recibirían un certificado de *Operación de División Cuartos*. Al aprobar el nivel 400-1, se les otorgaría un certificado de *Operación de Alimentos y Bebidas*. Al finalizar el ciclo de materias del nivel 400-2, la conclusión y respectiva sustentación de la *TESIS* (individual o grupal), y la obtención de suficiencia en el idioma Inglés (CELEX), los alumnos obtendrían el Título de *Licenciados en Hotelería*.

Nivel 200-2	Certificado de Operación de División Cuartos
Nivel 400-1	Certificado de Operación de Alimentos y Bebidas
Nivel 400-2	<i>Título de Licenciado en Hotelería</i>

El objetivo de los certificados es brindar un respaldo teórico-práctico, que acredite que los estudiantes estarían capacitados para poder desenvolverse en áreas específicas de la

hotelería. Así, consideramos que los estudiantes tendrían la oportunidad de obtener un empleo, a la vez que puedan continuar con la carrera, para alcanzar un título de educación superior.

En el segundo sistema de estudios se han considerado tres especialidades que son: *Administración de Restaurantes*, *Administración de División Cuartos*, y *Especialista en Cocina*. Dentro de este sistema, el primer año sería de *Bases Teóricas Generales*, en el cual los estudiantes tomarían materias tanto de cultura general como asignaturas introductorias a la Hotelería. Los dos años posteriores serían los de *Especialización*, en los que los alumnos, después de haber elegido el área con la cual se identifiquen, tomarían materias específicas de cada una de las tres ramas que el Hotel-Escuela ofrecería.

ESPECIALIDAD 1	Administración de Restaurantes
ESPECIALIDAD 2	Administración de División Cuartos
ESPECIALIDAD 3	Especialista en Cocina

Los alumnos tomarían cinco materias por semestre o nivel con las prácticas respectivas. Después de culminar con su ciclo regular de materias, y la obtención de suficiencia en el idioma Inglés (CELEX), tendrían que elaborar su *TESIS* de Grado (individual o grupal), y sustentarla para la titulación en su respectivo campo de especialidad.

De esta forma se permitiría que el mercado hotelero cubra la actual falta de personal operativo especializado, ya anteriormente mencionada, en sus diferentes áreas, de una manera más rápida y eficiente.

El Programa de Estudios por *Especialidades* del Hotel-Escuela de la ESPOL se regiría a las normas establecidas por el mencionado establecimiento educativo, que abarca un Pre-

politécnico y el respectivo Pensum académico.

6.- Definición de Costos Fijos y Variables del Hotel-Escuela

En la terminología común con frecuencia existe la confusión de los conceptos de costo y gasto. En la teoría del costo se identifican claramente estos dos rubros. En las empresas es importante determinar tres funciones básicas: producción, ventas y administración, considerando la necesidad acumular por separado los egresos que realice cada función por concepto de pagos al personal, servicios públicos, materiales, arrendamientos y otros. Se identifican por separado los desembolsos de la producción de aquellos que se realizan en las dos funciones, por lo tanto se definirá como COSTO al conjunto de valores que se aplican directamente en la elaboración de un producto; y GASTO a los valores que se aplican en ventas y administración.

Para determinar de una forma adecuada los costos en que incurren las diferentes empresas, la teoría de costos ha clasificado a éstos en fijos y variables. Los *costos fijos* son aquellos que se mantienen constantes en un período, sin depender del volumen de producción y se deben asumir aún si la producción es igual a cero, como por ejemplo depreciación y arrendamiento. Los *costos variables* son aquellos que cambian de acuerdo al nivel de producción de la empresa, entre éstos están mano de obra y materia prima.

CONCLUSIONES

- 1.- Los Hoteles-Escuela son de mucha importancia puesto que brindan la oportunidad de aprender y adquirir experiencia mediante la práctica acerca de los conocimientos impartidos en la teoría.

- 2.- La creación de un Hotel-Escuela en nuestro país sería un paso gigantesco hacia la verdadera profesionalización en la actividad hotelera y turística, que en los actuales momentos sufre por la falta de personal capacitado y entrenado.

- 3.- En el caso de que la ESPOL quiera involucrarse en esta magnífica oportunidad de sentar bases para las nuevas formas del manejo de la actividad hotelera del próximo siglo, requeriría establecer convenios con entidades sólidamente formadas y reconocidas a nivel mundial para conseguir el financiamiento que afronte los costos de inversión inicial y de operación de un proyecto de este alcance.

- 4.- La ESPOL, al dar paso a este proyecto, contribuiría al desarrollo y restablecimiento progresivo de la actividad turística en la ciudad de Guayaquil, ya que en primer lugar crearía nuevas fuentes de trabajo y plazas de alojamiento, y en segundo lugar capacitaría a un personal de calidad que haga sentir a los turistas como en su casa, lo que causaría que éstos con el tiempo se conviertan en promotores internacionales de las riquezas que posee nuestro país.

- 5.- La Hotelería por ser un gran componente del Turismo, merece ser estudiada de forma particular y específica dentro de este contexto, debido a que es una actividad que abarca muchas áreas que requieren de especialización para un manejo y funcionamiento eficaz y eficiente.

6.- El desarrollo de este trabajo ha significado para nosotros un desafío, ya que los conocimientos sobre Hotelería que poseemos son básicos y la información disponible sobre el tema en nuestro país es escasa; sin embargo, ha sido una experiencia enriquecedora que nos ha permitido tener una visión más amplia de la Hotelería dentro del mundo turístico, lo que nos facultará para desempeñarnos de una mejor manera en nuestra carrera profesional.

REFERENCIAS

1. M. Alvarado, M. Barrionuevo, R. Panchano, C. Santana, “Características y definición de un Hotel-Escuela” (Tesis, Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar, Programa de Licenciatura en Turismo, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 1998).
2. C. Ramos y F. Padilla, Diseño Curricular para la formación en Administración Hotelera, SENA. Subdirección de Comercio, Servicios y Desarrollo, Centro Nacional de Hotelería y Turismo. Bogotá 1995.
3. A. Scheel Mayenberger, Enciclopedia de Hotelería y Restaurantes, Tomo No. 5. Organización y Gestión Contable II. EDINTER, Ediciones Internacionales. Universidad Externado de Colombia, Bogotá 1990.
4. D. Foster, Introducción a la Industria de la Hospitalidad. Serie de Turismo. McGraw Hill, México, 1994.
5. D. Foster, Alimentos y Bebidas. Operaciones, Métodos y Control de Costos. Serie de Turismo. McGraw Hill, México 1995.
6. D. Foster, Recepción en Hotelería. Administración y Operación. Serie de Turismo. McGraw Hill, México 1994.
7. F. De La Torre, Administración Hotelera. Primer Curso: División Cuartos. Trillas/Serie Turismo, México 1995.