

INSTITUTO UNIVERSITARIO PUEBLA	HOJA:	1	DE	3
--------------------------------	-------	---	----	---

<b>ASIGNATURA: MARCO LEGAL DE HOTELES Y RESTAURANTES</b>	
<b>PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS</b>	
<b>TIPO EDUCATIVO: LICENCIATURA</b>	<b>MODALIDAD: MIXTA</b>
<b>SERIACIÓN: LAHR25</b>	<b>CLAVE DE LA ASIGNATURA: LAHR46</b>
<b>CICLO: SÉPTIMO SEMESTRE</b>	

<b>HORAS CON DOCENTE</b>	<b>HORAS INDEPENDIENTES</b>	<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>CRÉDITOS</b>
<b>72</b>	<b>74</b>	<b>146</b>	<b>9.125</b>

**TOTAL DE HORAS EN EL PERÍODO: 72**

**OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA:**

Conocer las distintas leyes y normas bajo las cuales se rigen hoteles y restaurantes dentro de nuestro país.

**VÍNCULOS DE LA ASIGNATURA CON LOS OBJETIVOS GENERALES DEL CURRÍCULUM:**

El estudio de la legislación turística existente es trascendente para este plan de estudios ya que plantea un panorama real para el alumno, para la apertura, desarrollo y régimen que debe establecerse como base para el adecuado funcionamiento de hoteles y restaurantes.

**PERFIL DEL DOCENTE REQUERIDO:**

**LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA, DE EMPRESAS TURÍSTICAS U HOTELERÍA.**

**ANA MARÍA ROSAS MUCIÑO**  
**NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL PROGRAMA ACADÉMICO**

**ANA MARÍA GARCÍA JÁCOME**  
**31 DE AGOSTO DE 2011**  
**FECHA DE ELABORACIÓN**

**ASIGNATURA: MARCO LEGAL DE HOTELES Y RESTAURANTES**

**DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURÍSTICAS**

HORAS ESTIMADAS	TEMAS Y SUBTEMAS	OBJETIVOS DE LOS TEMAS
	<p><b>1. LA CONSTITUCIÓN Y EL TURISMO</b></p> <p>1.1 El concepto de Constitución</p> <p>1.2 Artículos relacionados con el turismo.</p> <p>1.3 Concepto de turismo en el derecho mexicano</p>	<p>Desarrollar una visión sobre la ley de nuestro país y su relación con el turismo.</p>
	<p><b>2. EL TURISMO COMO OBJETO DEL DERECHO</b></p> <p>2.1 Concepto de Legislación turística</p> <p>2.2 Relación con otras ramas del derecho</p>	<p>Determinar la influencia del derecho en el turismo.</p>
	<p><b>3. NORMAS INTERNACIONALES APLICADAS A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA</b></p> <p>3.1 Código ético.</p> <p>3.2 Explotación y vicios dentro de la actividad turística.</p>	<p>Analizar las situaciones y problemas sociales que conlleva el desarrollo de la actividad turística.</p>
	<p><b>4. LEGISLACIÓN TURÍSTICA EN MÉXICO</b></p> <p>4.1 La Ley Federal de Turismo y su reglamento</p> <p>4.2 Aspectos Generales</p> <p>4.3 Planeación de la Actividad turística.</p> <p>4.4 Descentralización de Funciones</p> <p>4.5 Promoción y Fomento al Turismo</p> <p>4.6 Aspectos operativos</p>	<p>Conocer y analizar las leyes vigentes del país respecto a la actividad turística.</p>
	<p><b>5. NORMAS OFICIALES TURÍSTICAS MEXICANAS</b></p> <p>5.1 NOM'S del Turismo</p> <p>5.2 NOM'S relacionadas con el turismo.</p>	<p>Profundizar en la normatividad para las empresas turísticas y la actividad misma.</p>

**ASIGNATURA: MARCO LEGAL DE HOTELES Y RESTAURANTES**

**DEL PROGRAMA ACADÉMICO: LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES Y EMPRESAS TURISTICAS**

**EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE (METODOLOGÍA):**

Se llevarán a cabo investigaciones sobre las leyes y normatividad mexicana respecto al turismo y se analizarán y comentarán para un conocimiento profundo de la materia.

Se combinarán las exposiciones del docente con la discusión y búsqueda conjunta de ejemplos por parte de los alumnos. Las exposiciones del docente estarán auxiliadas por el uso de transparencias en las que se sintetizan los principales conceptos que se están discutiendo con el fin de agilizar el trabajo en clase. Entre una clase y otra los asistentes deberán realizar ejercicios que permitan evaluar la comprensión de material y la pericia adquirida en cada uno de los temas, los ejercicios serán realizados por todos los participantes.

**BIBLIOGRAFÍA:**

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

Ley Federal de Turismo

Diario Oficial de la Federación

**RECURSOS DIDÁCTICOS:**

**Proyector de acetatos**

**Cañón**

**Computadora**

**NORMAS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN:**

Lectura comentada	15%
Investigación aplicada	15%
Resolución de casos	40%
Ensayo final	30%
Total	100%