UNIVERSIDAD NACIONAL "JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

SILABO POR COMPETENCIAS

CURSO: LOGISTICA HOTELERA

DOCENTE: BERTHA LUZ MAMANI SALCEDO

2026-II

I. DATOS GENERALES

LINEA DE CARRERA	GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
CURSO	LOGISTICA HOTELERA
CODIGO	44403
HORAS	Hrs. Totales: _05_ Teóricas _03_ Practicas _02_
CICLO	VII

II. SUMILLA Y DESCRIPCION DEL CURSO

La asignatura Logística Hotelera es de naturaleza teórica-práctica, de carácter obligatoria; pertenece al área curricular de hotelería. Tiene como finalidad proporcionar al alumno las herramientas técnicas y conceptuales para evaluar y conocer la gestión empresarial así como todas las actividades que involucran el movimiento de materias primas, materiales y otros insumos perecibles y no perecibles que forman parte de los procesos logísticos en la industria hotelera, al igual que todas aquellas tareas que ofrecen un soporte adecuado para la transformación de dichos elementos en productos terminados: las compras, la administración de los inventarios, el almacenamiento, la calidad logística y las buenas prácticas de seguridad e higiene en el servicio de hostelería. La asignatura comprende: UNIDAD I: Aspectos básicos de la logística empresarial. UNIDAD II: Planeamiento y programación de la producción y las compras. UNIDAD III: Gestión de la cadena de Abastecimiento UNIDAD IV: Gestión de inventarios de hotelería y alimentos.

COMPETENCIA:

- Utiliza los fundamentos administrativos de la logística en el entorno empresarial.
- Ejecuta las estrategias de la logística empresarial para incrementar la productividad y rentabilidad en las empresas turísticas y hoteleras.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Al momento de gerenciar una empresa hotelera desarrolla competencias en la gestión logística teniendo claro los fundamentos básicos de una logística eficiente enfocado a la satisfacción del huésped, con base en lecturas validadas por autores reconocidos.	**FUNDAMENTOS DE LA LOGÍSTICA HOTELERA**	**1-4**
UNIDAD II	Cuando se requiera aprovisionar de materiales e insumos en una empresa hotelera aplica estrategias de selección de proveedores, la gestión de relaciones con ellos y la importancia de la sostenibilidad en las compras, como elegir productos locales o ecológicos considerando lecturas validadas.	**GESTION DE COMPRAS**	**5-8**
UNIDAD III	En el momento del aprovisionamiento de materiales en un hotel identifica el ciclo de almacenamiento y su relación con compras a través del control de stocks asimismo analiza los inventarios y tipos de inventarios, distinguiendo los problemas de inventarios tomando en cuenta bibliografía recomendada.	**ALMACENAMIENTO Y GESTIÓN DE INVENTARIO**	**9-12**
UNIDAD IV	Teniendo en cuenta la importancia de la función de transporte en la logística hotelera aplica un sistema eficaz considerando las características del transporte, tipos de transporte, costos, tarifas del transporte flete y los operadores logísticos y las alianzas estratégicas en base a bibliografía recomendada.	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**	**13-16**

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Explica el papel de la logística en el sector hotelero en base a bibliografía recomendada.
2	Optimiza procesos logísticos para mejorar la eficiencia y reducir costos basados en lecturas recomendadas.
3	Aplica los indicadores de desempeño para optimizar los procesos logísticos en base a casos reales.
4	Adquiere habilidades para gestionar eficazmente la cadena de suministro en un hotel basándose en autores reconocidos.
5	Explica el proceso de compras, los tipos, las normas y cotiza las compras en base a lecturas recomendadas.
6	Describe la organización y clasificación de las compras en base a lecturas recomendadas.
7	Selecciona y evalúa a proveedores para negociar la adquisición de bienes y servicios en base a bibliografía validada.
8	Aplica la sostenibilidad en las compras locales o ecológicos teniendo como base a las normas ambientales
9	Organiza eficazmente el almacenamiento de productos en un hotel de acorde a los tipos y las buenas prácticas de higiene en almacenamiento.
10	Elabora el inventario para determinar la reposición en base a los procesos técnicos de compras
11	Aplica los métodos de control de inventarios utilizando herramientas tecnológicas en base a información validada.
12	Explica el sistema de transporte, los tipos de transporte, los costos y tarifas del transporte, basándose en lecturas especializadas.
13	Sustenta los factores que influyen en la red de distribución y tipos de distribución en base a bibliografía recomendada.
14	Gestiona las devoluciones de productos y de residuos minimizando el impacto ambiental
15	Implementa buenas prácticas de seguridad e higiene en el entorno hotelero.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:

UNIDAD DIDÁCTICA I: FUNDAMENTOS DE LA LOGÍSTICA HOTELERA

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Al momento de gerenciar una empresa hotelera desarrolla competencias en la gestión logística teniendo claro los fundamentos básicos de una logística eficiente enfocado a la satisfacción del huésped, con base en lecturas validadas por autores reconocidos
.

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1 2 3 4	1. Conceptos de logística, estructura del sistema logístico, la relación con otras áreas de la empresa. 2. La logística empresarial, importancia de la logística en la satisfacción del cliente. Pilares de una logística eficiente. 3. Las funciones de la logística en las empresas. Los KPIs claves en la logística. 4. Gestión de la cadena de suministros, función, beneficios, partes y tipos.	1. Elabora un mapa mental del sistema logístico y su relación con las otras áreas del hotel. 2. Demuestra los pilares de una logística eficiente. 3. Aplica los KPIs en una empresa de hotelera. 4. Desarrolla la cadena de Suministros de una empresa hotelera	1. Comparte los conocimientos básicos de la logística hotelera a través de sus aportes. 2. Valora la importancia y conceptos de la logística hotelera. 3-4 Muestra interés en la aplicación de los KPIs y la cadena de suministros en las empresas hoteleras.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) Aula invertida Aprendizaje colaborativo •Estudio de casos. •Trabajo en grupo. •Taller de hotelería	1. Explica el papel de la logística en el sector hotelero en base a bibliografía recomendada. 2. Optimiza procesos logísticos para mejorar la eficiencia y reducir costos basados en lecturas recomendadas. 3. Aplica los indicadores de desempeño para optimizar los procesos logísticos en base a casos reales. 4.Adquiere habilidades para gestionar eficazmente la cadena de suministro en un hotel basándose en autores reconocidos.

EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA		
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPENO
• Cuestionario N°1	Entrega del mapa mental del sistema logístico y su relación con las demás áreas de un hotel.	Participación en discusiones y actividades.

UNIDAD DIDÁCTICA II: GESTION DE COMPRAS

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Cuando se requiera aprovisionar de materiales e insumos en una empresa hotelera aplica estrategias de selección de proveedore s, la gestión de relaciones con ellos y la importancia de la sostenibilidad en las compras, como elegir productos locales o ecológi cos considerando lecturas validadas
.

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1 2 3 4	1. Proceso de Compras: La función de compras, tipos y normas. planificación y cotización de las compras. 2. Organización y clasificación de las compras. 3. Procesos de adquisición de bienes y servicios, selección y evaluación de proveedores. Negociación. 4. La sostenibilidad en las compras, Como elegir productos locales o ecológicos.	1. Elabora la cotización de las compras de productos para un hotel. 2. Clasifica las compras de productos de las áreas de un hotel. 3. selecciona y evalúa a los proveedores negociando. 4. Simula realizar compras de productos locales o ecológicos.	1-2. Comparte información obtenida sobre las cotizaciones de compras con sus compañeros de clase. 3. Propone nuevas tendencias de selección de proveedores y negociaciones. 4. Evalua nuevos mercados de compras de productos ecológicos.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) Aula invertida Aprendizaje colaborativo •Estudio de casos. •Trabajo en grupo. •Taller de hotelería	1. Explica el proceso de compras, los tipos, las normas y cotiza las compras en base a lecturas recomendadas. 2. Describe la organización y clasificación de las compras en base a lecturas recomendadas. 3. Selecciona y evalúa a proveedores para negociar la adquisición de bienes y servicios en base a bibliografía validada. 4. Aplica la sostenibilidad en las compras locales o ecológicos teniendo como base a las normas ambientales.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
• Cuestionario N°2 • Cuestionario Nº 02	• Trabajos grupales: cotizar productos para un área de un hotel Informe sobre un proveedor seleccionado. Evaluación de la simulación de negociación	• Puntualidad y responsabilidad en la entrega oportuna de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA III: ALMACENAMIENTO Y GESTIÓN DE INVENTARIOS

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: En el momento del aprovisionamiento de materiales en un hotel identifica el ciclo de almacenamiento y su relación con compras a través del control de stocks asimismo analiza los inventarios y tipos de inventarios, distinguiendo los problemas de inventarios tomando en cuenta bibliografía recomendada**.**

.

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1 2 3 4	1. La función almacenes y su organización. El ciclo de almacenamiento e importancia . 2. Tipos de almacenamiento, diseño y layout de almacenes, Manipulación de materiales, Buenas prácticas de higiene en el almacenamiento 3. Sistemas de inventario Tipos de inventarios y su importancia. 4. Métodos de control de inventarios (FIFO, LIFO, Just inTime). Herramientas tecnológicas para la gestión de inventarios. .	1-2 Manipula los materiales tomando en cuenta el ciclo y las Buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de un producto de un hotel de 3* 3. Elabora el inventario del área de pisos de un hotel. 4. Demuestra los métodos de control para la elaboración de los inventarios.	1. Valora la importancia del ciclo de almacenamiento. 2. Selecciona los productos de acorde a los tipos de almacenamiento. 3. Se interesa por los tipos de inventario y su importancia en el hotelería. 4. Participa en los trabajos de equipo relacionado al tema.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) Aula invertida Aprendizaje colaborativo •Estudio de casos. Lecturas •Trabajo en grupo. •Taller de hotelería	1-2. Organiza eficazmente el almacenamiento de productos en un hotel de acorde a los tipos y las buenas prácticas de higiene en almacenamiento. 3. Elabora el inventario para determinar la reposición en base a los procesos técnicos de compras 4. Aplica los métodos de control de inventarios utilizando herramientas tecnológicas en base a información validada.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
• Cuestionario Nº 03	• **Evidencia de Producto:** Proyecto de optimización de un almacén.	• Participación en discusiones y presentaciones • Puntualidad y responsabilidad en la entrega oportuna de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA IV: TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Teniendo en cuenta la importancia de la función de transporte en la logística hotelera aplica un sistema eficaz considerando las características del transporte, tipos de transporte, costos, tarifas del transporte flete y los operadores logísticos y las alianzas estratégicas en base a bibliografía recomendada

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1 2 3 4	1. La función del transporte en la logística. Planificación de rutas, gestión de flotas, transporte de alimentos, bebidas y otros insumos. 2. La distribución y su rol en la logística. Factores que influyen en una red de distribución. Canales y redes de distribución, tipos de distribución. 3. La logística inversa, gestión de . 4. Gestión de residuos y sostenibilidad**:** Tratamiento de residuos, reciclaje, prácticas sostenibles en la gestión logística Normativas de seguridad e higiene en la manipulación de productos. .	1. Planifica rutas de transporte de insumos como alimentos y bebidas, asegurando su calidad 2-Identifica el flujo de la distribución, conectando a las empresas con los consumidores 3-4 Gestiona la logística inversa, las devoluciones, reciclaje de materiales y el retorno de productos bajo la normativa de la sostenibilidad. .	1. Interioriza La función del transporte en la logística hotelera. 2. Aprecia la distribución y su importancia en la logística hotelera. 3-4 toma conciencia sobre la logística inversa y la sostenibilidad de los productos.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) Aula invertida Aprendizaje colaborativo •Estudio de casos. Lecturas •Trabajo en grupo. •Taller de hotelería	1. Explica el sistema de transporte, los tipos de transporte, los costos y tarifas del transporte, basándose en lecturas especializadas. 2. Sustenta los factores que influyen en la red de distribución y tipos de distribución en base a bibliografía recomendada. 3. Gestiona las devoluciones de productos y de residuos minimizando el impacto ambiental. . 4.Implementa buenas prácticas de seguridad e higiene en el entorno hotelero.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
• Examen escrito de 10 preguntas • Cuestionario 04	• Identifica los canales y redes de distribución de los hoteles en el distrito de Huacho. • Visita de campo: hotel la Empedrada o hotel Los delfines	• Puntualidad y responsabilidad en la entrega de los trabajos. .

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

1. MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES

- Google Meet
- Correos Institucionales
- Intranet

2. MEDIOS INFORMATICOS:

- Aula virtual
- Laptop
- Celular
- Internet

VII. EVALUACIÓN:

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

1. Evidencias de Conocimiento.

La evaluación será a través de:

- Examen escrito de 10 preguntas objetivas.
- Cuestionario de preguntas con respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

2. Evidencia de Desempeño.

- Aplicación de procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva en los debates y foros.

3. Evidencia de Producto.

- Trabajos mensuales
- Trabajo final.
- Controles de lectura
- Mapas conceptuales
- Elaboración de videos

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final.

Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

Modelo Basado en Competencias			
Variable	Ponderaciones Pond1 - Pond2		Unidades didácticas
Eval. Conocimiento Eval. Producto Eval. Desempeño	30% 35% 35%	20% 40% 40%	Denominadas "Módulo", el cual el Ciclo Académico Conforman 4 Módulos

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

$$PF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

VIII. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Fuentes Documentales

UNIDAD DIDÁCTICA I:

- Hayes, D. K., Ninemeier, J. D., & Miller, A. A. (2020). *Hotel operations management* (3.ª ed.). Pearson.
- Torres-Rodríguez, R. M., Martínez-Vivar, R., Sánchez-Rodríguez, A., & Pérez-Campdesuñer, R. (2020). Modelo logístico para la gestión de los servicios técnicos en industrias hoteleras**.**

UNIDAD DIDÁCTICA II:

- Muñoz Machado, A. (2021). *Logística y turismo*.
- Rivera García, L. M. (2025). *Las 5 claves del éxito en un hotel*.
- Montes de Oca, M. (2021). *Logística 5.0.*

UNIDAD DIDÁCTICA III:

- Gazia Zucchelli, J. C. (2025). *La cadena de suministros*.
- Fisher, R. (Manual actualizado). *Manual de servicios para hoteles y restaurantes*.
- Ballou, R. H. (2004). Logística. Administración de la Cadena de Suministro (Quinta ed.). Pearson Education.

UNIDAD DIDÁCTICA IV:

- Castellano Ramírez, A. (2009). Manual de Gestión Logística del Transporte y Distribución de mercancías. Barranquilla, Colombia: Ediciones Uninorte.
- Manual del puesto de jefe(gerente) de compras noriega editores. Editorial LIMUSA.SECRETARIA DE TURISMO. MEXICO.

IX. PROBLEMAS QUE EL ESTUDIANTE RESOLVERA AL FINALIZAR EL CURSO

MAGNITUD CAUSAL OBJETO DEL PROBLEMA	ACCION METRICA DE VINCULACION	CONSECUENCIA METRICA VINCULANTE DE LA ACCION
I.Desconocimiento de la importancia de la logística en la calidad del servicio hotelero. .	I.Analizar los principios, procesos y funciones logísticas aplicadas al sector hotelero mediante estudios de caso y diagnóstico situacional.	I.Comprensión integral del rol de la logística en la satisfacción del cliente y en la eficiencia de las operaciones hoteleras.

II. Procesos de adquisición desorganizados que generan sobrecostos y desabastecimientos.	II. Aplicar técnicas de negociación, planificación y control de compras utilizando indicadores de costo, tiempo y calidad.	II. Optimización del proceso de abastecimiento con reducción de costos, tiempos de espera y riesgos de quiebre de stock.
III. Pérdida de insumos por falta de control y deficiente organización del almacén.	III. Implementar métodos de clasificación, codificación, control de inventarios (PEPS, UEPS, ABC) y uso de sistemas digitales de registro.	III. Incremento en la precisión del inventario, disminución de mermas y mejora en la rotación de productos.
IV. Retrasos en la entrega insumos y altos costos logísticos por rutas ineficientes.	IV. Diseñar y evaluar rutas de distribución, costos de transporte y alternativas de movilidad sostenible.	IV. Mayor eficiencia en la entrega de bienes, reducción de costos de transporte y mejora en la satisfacción de clientes internos y externos.

Huacho, agosto de 2026

