



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

VIEDMA, 28 DE DICIEMBRE DE 2018

VISTO:

El Expediente N° 97249-EDU-2015 del Registro del Ministerio de Educación y DD HH - Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo se tramita la aprobación de los Diseños Curriculares Jurisdiccionales de las Tecnicaturas Superiores;

Que la Ley Nacional de Educación N° 26206, en su Artículo 17°, establece que la estructura del Sistema Educativo Nacional comprende cuatro niveles -Educación Inicial, Educación Primaria, Educación Secundaria y Educación Superior y ocho modalidades, entre las cuales se incluye como tal a la Educación Técnico Profesional;

Que indica, además, que la Educación Técnico Profesional se rige por las disposiciones de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 y es la modalidad de la Educación Secundaria y la Educación Superior responsable de la formación de técnicos secundarios y técnicos superiores en áreas ocupacionales específicas y de la Formación Profesional;

Que la Ley Orgánica de Educación Provincial F N° 4819 establece en su Artículo 122, las funciones de los Institutos Técnicos Superiores comprendiéndose la formación técnicos superiores que se caractericen por la solidez de su perfil profesional, la actualización de sus conocimientos y por su compromiso con el desarrollo industrial y productivo de la provincia y del país;

Que la Resolución N° 229/14 del Consejo Federal de Educación aprueba el Documento “Criterios Federales para la Organización Institucional y Lineamientos Curriculares de la Educación Técnico Profesional de Nivel Secundario y Superior”;

Que por Resolución N° 13/07 del Consejo Federal de Educación, se aprueba el documento “Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional”;

Que corresponde dictar la norma legal que apruebe el Diseño Curricular Jurisdiccional de la Tecnicatura Superior en Gestión Hotelera y la denominación de título;

POR ELLO, y de acuerdo a las facultades conferidas por el Artículo 165° de la Ley 4819

LA PRESIDENTE
DEL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- APROBAR el Diseño Curricular Jurisdiccional de la Tecnicatura Superior en Gestión Hotelera, que como Anexo I forma parte integrante de la presente Resolución.-

ARTICULO 2°.-ESTABLECER que el título a otorgar será: “Técnico Superior en Gestión Hotelera”.-



Provincia de Río Negro
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

ARTICULO 3°.- ESTABLECER que el presente Diseño Curricular Jurisdiccional, se encuentra encuadrado en la normativa que emite el Consejo Federal de Educación y el Ministerio de Educación de la Nación, que regulan la Educación Técnico Profesional para la Educación Superior.-

ARTICULO 4°.- REGISTRAR, comunicar por la Secretaría General a la Dirección de Planeamiento, Educación Superior y Formación y por su intermedio a los interesados y archivar.-

RESOLUCIÓN N° 5591
DPESyF/SG/dam.-

Mónica Esther SILVA
Presidenta
Consejo Provincial de Educación
Provincia de Río Negro

DISEÑO CURRICULAR JURISDICCIONAL

Tecnicatura Superior en Gestión Hotelera

Año 2018

AUTORIDADES PROVINCIA DE RIO NEGRO

GOBERNADOR

Alberto WERETILNECK

MINISTRA DE EDUCACIÓN

Mónica Esther SILVA

SECRETARIO DE EDUCACIÓN

Juan Carlos URIARTE

DIRECTORA GENERAL DE EDUCACIÓN

María de las Mercedes JARA TRACCHIA

EQUIPO JURISDICCIONAL CURRICULAR

María de las Mercedes JARA TRACCHIA

Nadia MORONI

Anahí ALDER

Cecilia V. OJEDA

Diseño y Diagramación

Paula TORTAROLO

Franco Manuel BARION

EQUIPO INSTITUCIONAL

Instituto Superior Capacitas I.E

Rectora: Lic. Graciela Elsa Navarro

Sede Bariloche: Lic. Juan Manuel Messina

Área Académica: Lic. Ana Pereda

Participación: Equipo de profesores de la Sede de Bariloche

ÍNDICE	
CAPÍTULO I. MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL	Pág.5
1.1 La Educación Técnico Profesional en la Provincia de Río Negro. Antecedentes y nuevos contextos.	Pág.5
CAPÍTULO II. FINALIDADES DE LA FORMACIÓN TÉCNICA EN GESTIÓN HOTELERA	Pág.7
2.1 La Tecnicatura Superior en Gestión Hotelera, aproximaciones a su campo de estudio, conocimiento.	Pág.7
2.2 Descripción de la Carrera	Pág.8
2.3 Identificación del Título	Pág.9
2.4 Denominación del Título	Pág.9
2.5 Duración de la Carrera	Pág.9
2.6 Carga horaria de la Carrera	Pág.9
2.7 Objetivos de la Carrera	Pág.9
2.8 Campo Ocupacional	Pág.10
2.9 Perfil del Egresado	Pág.10
2.10 Condiciones de ingreso	Pág.11
CAPÍTULO III. FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DE LA PROPUESTA CURRICULAR	Pág.12
3.1 Acerca del Currículum, el Conocimiento, la Enseñanza y el Aprendizaje	Pág.12
3.2 Consideraciones Metodológicas	Pág.13
3.3 Acerca de la Evaluación	Pág.14
CAPÍTULO IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR	Pág.15
4.1 Definición y caracterización de los Campos de la Formación y sus relaciones	Pág.15
4.2 Carga horaria por Campo	Pág.15
4.3 Definición de los Formatos Curriculares que integran la propuesta	Pág.16
CAPÍTULO V. ESTRUCTURA CURRICULAR	Pág.18
5.1 Mapa Curricular	Pág.18
CAPÍTULO VI. UNIDADES CURRICULARES	Pág.19
6.1 Presentación de las Unidades Curriculares. Componentes básicos	Pág.19
6.2 CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL	Pág.19
6.2.1 PRIMER AÑO	Pág.19
6.2.1.1 Inglés I	Pág.19
6.2.2 SEGUNDO AÑO	Pág.20
6.2.2.1 Inglés II	Pág.20
6.2.3 TERCER AÑO	Pág.20
6.2.3.1 Inglés III	Pág.20
6.3 CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO	Pág.21
6.3.1 PRIMER AÑO	Pág.21
6.3.1.1 Introducción a los Sistemas Contables	Pág.21
6.3.1.2 Administración de Empresas	Pág.22
6.3.1.3 Relaciones Públicas y Ceremonial	Pág.22
6.3.1.4 Seguridad e Higiene en Empresas	Pág.23

6.3.1.5 Legislación Impositiva	Pág.23
6.3.2 SEGUNDO AÑO	Pág.24
6.3.2.1 Introducción al Marketing	Pág.24
6.3.2.2 Legislación Laboral	Pág.24
6.3.3 TERCER AÑO	Pág.25
6.3.3.1 Gestión de Costos y Presupuestos	Pág.25
6.4 CAMPO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA	Pág.25
6.4.1 PRIMER AÑO	Pág.25
6.4.1.1 Introducción al Turismo	Pág.25
6.4.1.2 Introducción a la Hospitalidad	Pág.26
6.4.1.3 Área de Recepción y Conserjería	Pág.26
6.4.1.4 El Servicio Gastronómico	Pág.27
6.4.1.5 Área de Administración de Pisos	Pág.27
6.4.2 SEGUNDO AÑO	Pág.28
6.4.2.1 Administración de Empresas Hoteleras	Pág.28
6.4.2.2 Servicio de Alimentos y Bebidas	Pág.28
6.4.2.3 Administración de Recursos Humanos	Pág.29
6.4.2.4 Atención al Cliente y Calidad de Servicios	Pág.29
6.4.2.5 Animación y Recreación Hotelera	Pág.30
6.4.2.6 Plan de Negocios	Pág.31
6.4.3 TERCER AÑO	Pág.31
6.4.3.1 Gerenciamiento Hotelero	Pág.31
6.4.3.2 Marketing de Productos Hoteleros	Pág.32
6.4.3.3 Formulación de Proyectos Hoteleros	Pág.32
6.4.3.4 Legislación Hotelera	Pág.33
6.4.3.5 Informática y Sistemas Hoteleros	Pág.33
6.5 CAMPO DE LA FORMACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE	Pág.34
6.5.1 PRIMER AÑO	Pág.36
6.5.1.1 Práctica Profesionalizante I	Pág.36
6.5.2 SEGUNDO AÑO	Pág.37
6.5.2.1 Práctica Profesionalizante II	Pág.37
6.5.3 TERCER AÑO	Pág.37
6.5.3.1 Práctica Profesionalizante III	Pág.37
6.5.3.2 Proyecto de Trabajo Final - Tesina	Pág.38
VII. BIBLIOGRAFÍA GENERAL	Pág.40

CAPÍTULO I

1. MARCO DE LA POLÍTICA EDUCATIVA PROVINCIAL Y NACIONAL PARA LA EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL.

1.1 La Educación Técnico Profesional en la Provincia de Río Negro. Antecedentes nuevos contextos.

La Ley de Educación Nacional N° 26206 define el Sistema Educativo Nacional en cuatro niveles –Educación Inicial, Educación Primaria, Educación Secundaria y Educación Superior– y ocho modalidades, entre las cuales se ubicada como tal la Educación Técnico Profesional. Esta última se rige por las disposiciones de la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 y es la Educación Secundaria y la Educación Superior responsable de la formación de Técnicos Secundarios y Técnicos Superiores en áreas ocupacionales específicas y de la Formación Profesional.

En el ámbito provincial la sanción de la Ley Orgánica de Educación F N° 4819, establece en el Título 4, Cap. III, Art. 45, inc. b) “La habilitación de mecanismos administrativos e institucionales que permitan la elaboración de propuestas de formación de técnicos (...) superiores no universitarios como también de formación profesional en las diferentes áreas de la producción y los servicios, de acuerdo a las necesidades y potencialidades de desarrollo de cada región de la provincia”.

Toda Educación Técnico Profesional en el Nivel Superior tiene la intencionalidad de diseñar itinerarios profesionalizantes que permitan iniciar o continuar procesos formativos sistemáticos en diferentes áreas ocupacionales.

El ámbito y el nivel de Educación Superior se caracterizan por los rasgos peculiares de sus instituciones. Ellas deben no sólo desarrollar funciones relativas a la enseñanza sino también las concernientes a investigación, desarrollo, extensión y vinculación tecnológica, e innovación.

Dada la pluralidad de instituciones de Educación Superior que actualmente brindan, como parte de su oferta formativa la modalidad de Educación Técnico Profesional, se marca como orientación la progresiva especificidad de tales instituciones, de modo de asegurar las condiciones institucionales necesarias para que la expectativa señalada en el apartado anterior pueda concretarse.

En las últimas décadas en la Provincia de Río Negro se ha producido un incremento de propuestas formativas de Educación Superior Técnico Profesional que se implementan desde los Institutos Superiores, con anclaje territorial en diferentes puntos de la geografía provincial dando respuestas a las necesidades de formación e inserción laboral. En consonancia con lo que establece la Ley de Educación F N° 4819, en su Art. 55 establece que: “Las instituciones que brindan Formación Profesional deben reflejar en su propuesta de formación una estrecha vinculación con el medio productivo local y regional en el cual se encuentran insertas para dar respuesta a las demandas de calificación en aquellos sectores con crecimiento sostenido”.

Estas instituciones han transitado diferentes contextos, en cuanto a sus inicios y desarrollo, destacándose las acciones destinadas a cubrir el territorio y satisfacer las demandas de

formación específica para el sector socio – productivo, promoviendo una adecuada diversificación, que atiende a las expectativas y requerimientos de la estructura productiva, aprovechando en forma integral los recursos humanos, incrementando las posibilidades de actualización y reconversión para los integrantes del sistema y sus egresados.

De este modo identificamos momentos históricos vinculados a las primeras acciones, contándose con establecimientos que surgieron por medio de políticas nacionales (dependientes de la Ex DINEA), transfiriéndose luego al ámbito provincial; otros que se iniciaron a través de iniciativas locales (acuerdos interinstitucionales); aquellos que surgieron a partir de la reconversión institucional (establecimientos que constituían el sistema de formación Docente) y finalmente los establecimientos de creación reciente, que en muchos casos son propuestas ensambladas en los Institutos Superiores de Formación Docente

Asimismo cabe destacar el desarrollo de la Educación Privada cuya oferta educativa representa otra alternativa de Educación Superior Técnico Profesional ligada a diferentes campos del conocimiento, orientadas a la enseñanza aplicada y su vinculación con el empleo, y enfocada en el aumento de la demanda de formación, por parte de una población estudiantil cada vez más heterogénea, con particularidades asociadas al desarrollo económico y social.

CAPÍTULO II

2. FINALIDADES DE LA FORMACIÓN TÉCNICA EN GESTIÓN HOTELERA

2.1 La Tecnicatura Superior en Gestión Hotelera, aproximaciones a su campo de estudio conocimiento e impacto regional.

Según la Organización Mundial de Turismo, el sector turístico ha experimentado una continua expansión y diversificación, convirtiéndose en uno de los sectores económicos de mayor envergadura y crecimiento del mundo. Su importancia a nivel país ha llegado a ser tal, que en muchas regiones es su mayor fuente de ingreso.

En los orígenes, la importancia del turismo estaba dada exclusivamente por los atractivos naturales de una región (el clima, la existencia de atracciones, el interés histórico o cultural o motivos de salud, en la actualidad este aspecto se ha modificado y perdido en parte su relevancia, siendo desplazados por la capacidad de mantener en todo momento al visitante en un entorno lo más agradable, atractivo y placentero que sea posible; desarrollando niveles de calidad al cliente óptimos a tal fin. Es aquí donde el Servicio Hotelero juega un muy importante papel.

El sector de servicios constituye el mayor segmento de la economía mundial. El turismo es uno de los componentes de servicio de mayor envergadura y a la cabeza se encuentra el sector alojamientos. Por ello compartimos lo que dicen los autores Agueda Esteban Talaya y Eva Reinares Lara, sobre la industria hotelera: "...Experimentando el sector Hotelero un crecimiento fenomenal que requiere de personal competente y cualificado. Es por ello que entendemos por hotelería, al conjunto de todos aquellos establecimientos comerciales que, en forma profesional y habitual, prestan servicios de hospedaje y gastronomía, ya sean en habitaciones o apartamentos, con o sin otros servicios complementarios, y de acuerdo con las especificaciones que, según su localización, determine la legislación vigente de cada país" ...¹

Por otro lado, si bien muchos ven como una sola profesión al turismo y a la hotelería, no son lo mismo, y no necesariamente se deben estudiar juntas. Claro está que ambas comparten saberes y que es posible que mucho de lo que se aprenda en ambas profesiones coincida. Sin embargo, hay aspectos en los que estas son diferentes, por ejemplo, en el caso de la administración y gestión hotelera, que está enfocada en la parte administrativa de los hoteles y en todos los aspectos que dirigir y gestionar un hotel conlleva; desde el servicio de hospedaje, pasando por la atención al huésped, hasta el área gastronómica.

La correcta gestión de las distintas instalaciones hoteleras en la industria de la hospitalidad, tanto desde el ámbito de la gestión administrativa como en su faceta laboral, son de vital importancia para poder brindar un servicio con niveles de eficiencia y eficacia que las haga rentable. Desde los/as empleados/as hasta los/as encargados/as de los puestos directivos, todos han de tomar plena conciencia de la gran importancia de este hecho, aportando en todo momento sus conocimientos a la labor común, manteniéndolos actualizados de forma continua para adaptarse de inmediato a las fluctuaciones que en este sector modifican la demanda.

¹ Análisis del comportamiento de la demanda hotelera y su posible interferencia por el sistema de clasificación de la oferta, recuperado el 10/05/2018 de la biblioteca de la Universidad Complutense de Madrid, <http://eprints.ucm.es/6609/1/9601.pdf>

También es necesario que el/la profesional en hotelería se mantenga constantemente informado de la evolución global y local del sector y que sea capaz de sacar conclusiones acertadas en breve tiempo, de esta manera poder modificar los parámetros en los que se mueve su empresa hotelera para adaptarla a las nuevas situaciones locales y mundiales. Según la Organización Mundial del Turismo, en su Panorama del Turismo Internacional², nos dice que en el último tiempo Argentina se ha convertido en un país emisor y receptor de turismo, por lo que el profesional hotelero debe estar en la vanguardia en las innovaciones del sector para poder convertirse en una opción válida ante la elección del cliente.

Para la elaboración del presente diseño, se tomaron en cuenta las nuevas exigencias resultantes del proceso de globalización, así como la evolución de las actividades desarrolladas por las organizaciones hoteleras y se tomaron en cuenta las reglamentaciones y recomendaciones de: Organización Mundial del Turismo (OMT)³, Ministerio de Turismo de la Nación⁴ y Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte de Río Negro⁵.

En la carrera de Gestión Hotelera, se estudiará el desarrollo del sector turístico, a través de la administración y gestión de hoteles, hosterías, cabañas y otros complejos turísticos, cruceros, centros de salud, centros de congresos y eventos, entre otros. Los servicios de hotelería están conformados por una amplia gama de disciplinas para proporcionar los conocimientos y habilidades que se requieren para satisfacer las diversas demandas impuestas a las personas que trabajan en la industria de la hospitalidad.

Esta formación ofrece al técnico los conocimientos necesarios para trabajar en todas las modalidades de hoteles en cualquier lugar del mundo, o a bordo de cruceros, preparándolo para liderar los distintos sectores y especialmente llevar adelante el gerenciamiento de empresas hoteleras. Actividad cada vez más amplia y exigente que se ira perfeccionando con las nuevas prácticas de hospitalidad.

2.2 Descripción de la carrera

El presente diseño reconoce la necesidad de formar personas capaces de comprender la complejidad de los sistemas de gestión hotelera, interpretar sus variaciones, respetar y aplicar la normativa legal vigente, y generar proyectos y propuestas innovadoras que sean sustentables, y que contribuyan a la calidad de la atención al cliente mediante la profesionalización de los recursos humanos.

Un plan de estudio flexible y actualizado que formará profesionales destinados a mandos medios para el servicio hotelero. Siendo estos capaces de valorar debidamente e incluso ayudar y formar al personal a su cargo en las distintas tareas del servicio. Durante la cursada, los/as estudiantes, tendrán la posibilidad de explorar, experimentar y trabajar en cada área dentro del proceso productivo hotelero.

² Panorama OMT del turismo internacional, edición 2017, recuperado el 25/05/2018 <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419043>

³ Código Ético Mundial para el Turismo, recuperado el 15/06/2018, de la página de la Organización Mundial de Turismo: <http://ethics.unwto.org/es/content/codigo-etico-mundial-para-el-turismo>

⁴ Ley Nacional de Turismo, recuperado el 20/06/2018, de la página del Ministerio de Turismo de la Nación Argentina: <http://www.turismo.gov.ar/ley-nacional-de-turismo>

⁵ Reglamentaciones turísticas, recuperado el 20/06/2018, de la página del Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte de Río Negro: <http://www.rionegrotur.gob.ar/?contID=22321>

La propuesta curricular está organizada en tres años, compuesto por seis cuatrimestres de 16 semanas, con un total de 1.920 horas. La organización de la carrera contempla una progresiva complejidad aunque integrándose campos del conocimiento general, de fundamentos, específicos y de la práctica profesionalizante. Un primer año con mayor carga en la Formación General y de Fundamento para ir incrementando la Formación Específica y Prácticas a partir del segundo año buscando que el/la estudiante adquieran mayor fortaleza en los saberes propios de la carrera y la posibilidad de realizar prácticas adicionales, les permitirán una genuina versatilidad de técnico para desarrollar sus capacidades en el ámbito laboral.

2.3 Identificación del título

- **Sector de la actividad socio-productiva:** Hotelería y Gastronomía
- **Denominación del perfil profesional:** Gestor de Empresas Hoteleras
- **Familia Profesional:** Turismo y Hotelería

2.4 Denominación del título

Técnico Superior en Gestión Hotelera

2.5 Duración de la carrera

3 años

2.6 Carga horaria total

2.016 horas reloj.

2.7 Objetivos de la carrera

La Tecnicatura Superior es una carrera que preparará recursos humanos en la gestión hotelera y de la industria de la hospitalidad en general, por ello sus egresados estarán preparados para:

- Conocer los principales conceptos y herramientas de la gestión hotelera en particular y de la industria de la hospitalidad en general.
- Planificar, organizar y administrar toda complejidad operativa que demandan los actuales procesos empresariales de distintos tipos de hoteles y cruceros.
- Liderar organizaciones hoteleras, hacia el contexto local, regional e internacional, con una gestión eficiente y eficaz de sus circuitos y/o de toma de decisiones.
- Crear, desarrollar y aplicar herramientas de gestión que permitan un uso eficiente de los recursos humanos, físicos, tecnológicos, monetarios y de aplicación que intervienen en el desarrollo de los servicios.
- Formular propuestas innovadoras, evaluar factibilidad, hacer análisis de costos y presupuestos y asumir las funciones directivas en nuevos emprendimientos.
- Desarrollar sus propios emprendimientos hoteleros.
- Reconocer las demandas del turismo para con los servicios hoteleros e identificar indicadores para la innovación.

- Desempeñarse como consultor externo en temas relacionados a la gestión estratégica de la industria de la hospitalidad, entre otros.

2.8 Campo Ocupacional

Ámbito Laboral	Ámbito Profesional
▪ Administrar y gestionar el sistema hotelero en su totalidad. ▪ Administrar y gestionar los distintos subsistemas hoteleros en forma particular. ▪ Liderar y coordinar la operación de las distintas gerencias. ▪ Gestionar, dirigir, planificar y controlar los recursos tecnológicos, humanos y económicos. ▪ Planificar y desarrollar oportunidades locales y regionales. ▪ Implementar mejoras en los circuitos administrativos y operacionales. ▪ Desarrollo, evaluación y dirección de nuevos proyectos.	▪ Empresas hoteleras nacionales e internacionales. ▪ Cadenas hoteleras locales, regionales e internacionales. ▪ Emprendimientos hoteleros propios. ▪ Ámbitos hoteleros, ecoturismo, de cruceros, sanidad, spa, geriátricos, centros turísticos, entre otros. ▪ Como consultor externo en temas referidos a procesos hoteleros.

2.9 Perfil del Egresado

El Técnico en Gestión Hotelera, es un profesional conocedor de la administración y gestión de la industria de la hospitalidad, podrá acreditar las siguientes competencias:

- Gestionar y administrar empresas hoteleras con una visión general del trabajo hotelero.
- Liderar y coordinar las operaciones de las distintas áreas o subsistemas de las empresas de la hospitalidad, con altos estándares de calidad.
- Empezar un negocio en la industria de la hospitalidad, con una visión holística y global, demostrando predisposición para la superación permanente.
- Analizar y comprender a las empresas hoteleras, como empresas de servicios inmersas en un medio pleno de oportunidades y de amenazas.
- Desarrollar capacidades para liderar grupos y trabajar en equipos.
- Tener conocimientos de las distintas áreas o subsistemas hoteleros y las operaciones que se realizan en los mismos.
- Poder dirigir un área específica de su experticia profesional con gran capacidad y visión integradora.
- Coordinar actividades de servicio al interior de los hoteles, participando activamente en la organización de eventos y en la implementación de políticas y planes de acción.
- Contar con relativa autonomía en determinadas funciones y en el devenir del ejercicio laboral podrá ir evolucionando y adquiriendo nuevas responsabilidades.

2.10 Condiciones de Ingreso

Teniendo en cuenta el Reglamento Académico Marco de la Jurisdicción, Resolución N° 4077/14, en el mismo se establecen las siguientes condiciones:

- Artículo 5°: Ingreso.- A las instituciones de Educación Superior dependientes de la Provincia de Río Negro se ingresa de manera directa, atendiendo a la igualdad de oportunidades y la no discriminación.
- Artículo 6°: Inscripción.- Para inscribirse en una institución de Educación Superior es necesario presentar la siguiente documentación:
 - a) Solicitud de inscripción.
 - b) Constancia de estudios secundarios completos, acreditados con la presentación del título en original y copia, o constancia de título en trámite o constancia de finalización de cursado del secundario con materias adeudadas.
 - c) Fotocopia autenticada del documento de identidad (datos de identificación y domicilio).
 - d) Partida de Nacimiento actualizada, original y copia autenticada.
 - e) CUIL.

CAPÍTULO III

3. FUNDAMENTACIÓN PEDAGÓGICA DE LA PROPUESTA CURRICULAR

3.1 Acerca del Currículum: el conocimiento, la enseñanza y el aprendizaje.

La Educación Técnico- Profesional se constituye en un ámbito relevante de crecimiento y profesionalización en tiempos de avance científico-tecnológico. La formación de los profesionales se presenta como una necesidad. Esta modalidad establece una estrecha vinculación entre el campo educativo y el campo laboral y requiere de propuestas curriculares abiertas - flexibles en permanente actualización vinculadas con los contextos de actuación.

La Educación Técnico Profesional pretende una sólida formación teórico-práctica que incorpore el desarrollo de capacidades, destrezas en el manejo de la especificidad técnica para la que se forma y el aprendizaje de capacidades más integradoras que vinculen conocimientos con habilidades que apunten a la puesta en escena de herramientas de análisis en contextos, para la toma de decisiones. Esta visión intenta articular la formación de un profesional que aprenda no sólo aspectos instrumentales y técnicos sino contextuales frente a las demandas ocupacionales de la región. En este sentido la Ley de Educación Superior Nacional 24.521 en su Título II Capítulo 1 Artículo 3 explicita que :“ la educación superior tiene por finalidad proporcionar formación científica, profesional, humanística y técnica en el más alto nivel, contribuir a la preservación de la cultura nacional, promover la generación y desarrollo del conocimiento en todas sus formas, y desarrollar las actitudes y valores que requiere la formación de personas responsables, con conciencia ética y solidaria, reflexivas, críticas, capaces de mejorar la calidad de vida, consolidar el respeto al medio ambiente, a las instituciones de la República y a la vigencia del orden democrático”.

En este sentido se estructuran los Diseños Curriculares para la Formación Técnico Profesional y para comprenderlo es necesario explicitar las concepciones de currículum, conocimiento, enseñanza y aprendizaje que orientan el modo que asume el proceso formativo.

Todo currículum explicita ideas, conocimientos, posiciones acerca del hombre, la cultura y la sociedad. Se presenta como representación y concreción de un proyecto político-social-cultural en el que se manifiestan las intencionalidades educativas. El currículum se considera una herramienta de profesionalización en el sentido de promover capacidades en los ciudadanos para lograr progresos personales, profesionales y sociales. El currículum se concibe aquí como: “la expresión de un proyecto político, pedagógico y cultural, escenario de conflictos entre múltiples intereses e intencionalidades, es un eslabón entre la teoría educativa y la práctica pedagógica, entre lo que se afirma que puede ser la educación y lo que finalmente es. Por eso debe ser concebido como un proceso que involucra la práctica pedagógica misma como uno de sus componentes básicos.”⁶

En el Currículum se seleccionan y sintetizan conocimientos que una sociedad define como válidos a ser transmitidos. Construidos y producidos socialmente que deben ser comprendidos en su carácter histórico y provisional. El conocimiento se presenta como un producto objetivado y contradictorio de procesos históricos sociales, culturales que son interpelados permanentemente por relaciones de poder.

En relación a los conocimientos a transmitir concebimos a la enseñanza como una práctica compleja que se sitúa en contextos configurados por múltiples dimensiones: institucionales,

⁶ Diseño Curricular de la Formación Docente (1988)

pedagógicas, didácticas, éticas, políticas. Su particularidad está definida por su relación específica con los conocimientos y los contextos de prácticas donde se producen.

La enseñanza implica siempre un intento deliberado y con relativa sistematicidad de transmisión de conocimientos. Toda enseñanza al ser una acción deliberada no es neutral sino que siempre se evidencia como una actividad política. Como toda acción intencional involucra aspectos personales, sociales y contextuales. En este sentido los aportes de las teorías psicológicas y sociológicas que toman lo grupal y lo social como intervinientes en el aprendizaje son un aporte relevante.

La enseñanza es un campo de prácticas que articula distintos ámbitos de decisión; el político, ético, epistemológico, el técnico y el de los contextos específicos de enseñanza. El desarrollo de una enseñanza situada requiere incorporar la dialéctica permanente entre los conocimientos y su transferibilidad en el ámbito de acción, esto exige la incorporación de diversos abordajes metodológicos según los campos de conocimientos que se involucren.

La intervención en la enseñanza involucra la relación con un aprendiz con sus características y las particularidades del conocimiento a transmitir. El aprendizaje hace referencia a los procesos a través de los cuales se adquieren los conocimientos. La enseñanza influye en el aprendizaje desde la tarea de aprendizaje que realiza el propio estudiante. Las situaciones de enseñanza que se proponen promueven procesos de aprendizaje y construcción de significados por parte del estudiante. Planteamos una concepción de aprendizaje como proceso de construcción de conocimientos que promueven la transferencia y comprensión de los mismos en situaciones cotidianas. Ubica al estudiante como un sujeto activo intelectualmente con posibilidades de aprendizaje personal y formado a través de la mediación con otros.

3.2 Consideraciones Metodológicas

El componente Metodológico requiere de la articulación entre el conocimiento como producción objetiva (lo epistemológico objetivo) y el conocimiento como problema de aprendizaje (lo epistemológico subjetivo) de este modo es concebido como un proceso de construcción. Lo metodológico implica tener en cuenta no solo la especificidad del contenido sino además una posición interrogativa frente a él necesaria para superar una postura instrumentalista y mecanicista en relación al método.

La construcción metodológica “se conforma a partir de la estructura conceptual (sintáctica y semántica) de la disciplina y la estructura cognitiva de los sujetos en situación de apropiarse de ella. Construcción de carácter singular que se genera en relación con un objeto de estudio particular y con sujetos particulares. Se construye casuísticamente en relación con el contexto (áulico, institucional, social y cultural)”⁷.

Una propuesta de enseñanza es un acto particular y creativo “de articulación entre la lógica disciplinar, las posibilidades de apropiación de ésta por parte de los sujetos y las situaciones y los contextos particulares que constituyen los ámbitos donde ambas lógicas se entrecruzan.”⁸

La propuesta metodológica deberá enfocarse a propiciar la confianza y seguridad en los estudiantes promoviendo actitudes de escucha respeto y comprensión que favorezcan la constitución de su identidad como futuros profesionales.

⁷ Edelstein, G. (1996): “Un capítulo pendiente: el método en el debate didáctico contemporáneo”. En: *Corrientes Didácticas Contemporáneas*. Buenos Aires: Paidós

⁸ Edelstein, G. Op Cit.

3.3 Acerca de la Evaluación

Desde una racionalidad práctica y crítica, la evaluación constituye un campo conflictivo que nos involucra intersubjetivamente en tanto excede las cuestiones técnicas-pedagógicas por estar vinculada a cuestiones éticas, políticas, sociales e ideológicas. De allí la importancia de analizar y comprender los usos y sentidos de la evaluación, la finalidad que persigue, los intereses a los que responde y principios a los que adscribe.

Fernández Sierra⁹ plantea que la evaluación condiciona y determina la vida académica dentro y fuera del aula, involucrando todos los estamentos educativos, desde el trabajo de estudiantes y profesores hasta las decisiones políticas de más alto nivel.

Todo proceso de evaluación responde a múltiples dimensiones: las características de la institución, los proyectos institucionales, los estilos de gestión, las propuestas editoriales y curriculares, las particularidades de los docentes y de los estudiantes, entre otros.

En tal sentido, concebimos la evaluación como una práctica democrática y participativa abierta a la interrogación, la problematización, la búsqueda de entendimiento, la producción de conocimiento y la emancipación de todos los sujetos involucrados.

“La evaluación aplicada a la enseñanza y el aprendizaje consiste en un proceso sistemático y riguroso de recogida de datos, incorporado al proceso educativo desde su comienzo, de manera que sea posible disponer de información continua y significativa para conocer la situación, formar juicios de valor con respecto a ella y tomar las decisiones adecuadas para proseguir la actividad educativa mejorándola progresivamente”¹⁰

Esto nos lleva a afirmar la necesidad de revisar la definición de evaluación que suele sostenerse en los ámbitos educativos y que sólo la ligan a la constatación de conocimientos aprendidos. La evaluación debe concebirse “desde su inclusión permanente y constante en nuestra cotidianeidad áulica y como una responsabilidad compartida”¹¹

La evaluación como práctica de aprendizaje y de enseñanza promueve instancias de auto, co y heteroevaluación y no actividades instrumentales que generan medición y clasificación de los aprendizajes en los sujetos.

La evaluación como parte del proceso didáctico implica para los estudiantes una toma de conciencia de los aprendizajes adquiridos y, para los docentes, una interpretación de las implicancias de la enseñanza en esos aprendizajes. De este modo retroalimenta el proceso de enseñanza e informa a los estudiantes los progresos en sus aprendizajes. Será siempre formativa, motivadora, orientadora y al servicio de los protagonistas.

⁹ Fernández Sierra, J. (1994). "Evaluación del Currículum: perspectivas curriculares y enfoques en su evaluación". En: Teoría del desarrollo del currículum. Málaga: Aljibe.

¹⁰ Casanova, M. A. (1995). *Manual de evaluación educativa*. La Muralla, Madrid.

¹¹ Ministerio de Educación (2009). *Diseño Curricular para la Formación Docente de Nivel Primario*. Subsecretaría de Formación y Capacitación Docente – Dirección de Nivel Superior. Río Negro.

CAPÍTULO IV

4. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

4.1 Definición y caracterización de los campos de formación y sus relaciones.

El Plan de Estudios se organiza en torno a cuatro campos de formación establecidos por la Resolución CFE N°229/14.

Formación General:

Destinado a abordar los saberes que posibiliten la participación activa, reflexiva y crítica en los diversos ámbitos de la vida laboral y sociocultural y el desarrollo de una actitud ética respecto del continuo cambio tecnológico y social.

Formación de fundamento:

Destinado a abordar los saberes científico tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes propios del campo profesional en cuestión.

Formación Específica:

Dedicado a abordar los saberes propios de cada campo profesional, así como también la contextualización de los desarrollados en la formación de fundamento.

Formación de la Práctica Profesionalizante:

Destinado a posibilitar la integración y contrastación de los saberes construidos en la formación de los campos descriptos, y garantizar la articulación teoría-práctica en los procesos formativos a través del acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo.

4.2 Carga horaria por campo (*)

Campos de Formación	Porcentaje en Plan de Estudios	Porcentaje Actividades Teóricas	Porcentaje Actividades Prácticas Formativas	Total de horas de la Carrera 2016 horas reloj
Formación General (Porcentaje mínimo: 5%)	10 %	75 %	25 %	
Formación de Fundamento (Porcentaje mínimo: 20%)	22 %	70 %	30 %	
Formación Específica (Porcentaje mínimo: 45%)	46 %	60 %	40 %	
Prácticas Profesionalizantes (Porcentaje mínimo: 10%)	22 %	10 %	90 %	

(*) Según lo establecido por la Resolución N° 229/14 del Consejo Federal de Educación.

4.3 Definición de los Formatos Curriculares que integran la propuesta

Unidades Curriculares. Se entiende por “unidad curricular” a aquellas instancias curriculares que, adoptando distintas modalidades o formatos pedagógicos, forman parte constitutiva del plan, organizan la enseñanza y los distintos contenidos de la formación y deben ser acreditadas por los estudiantes. Las mismas se distribuyen de la siguiente manera:

- **Las Asignaturas** son unidades curriculares definidas por la enseñanza de marcos disciplinares o multidisciplinares y sus derivaciones metodológicas para la intervención educativa. Son de valor troncal para la formación y se caracterizan por brindar conocimientos, modos de pensamiento y modelos explicativos. Permiten el análisis de problemas, la investigación documental, la preparación de informes, el desarrollo de la comunicación oral y escrita y la aproximación a métodos de trabajo intelectual transferibles a la acción profesional. En cuanto al tiempo y ritmo, pueden adoptar la periodización anual o cuatrimestral, incluyendo su secuencia en cuatrimestres sucesivos.
- **El Trabajo de campo:** proponen un acercamiento real al contexto, a la cultura de la comunidad, a las instituciones y los sujetos en los que acontecen las experiencias de práctica. Los Trabajos de Campo constituyen espacios sistemáticos de trabajos de indagación en terreno e intervenciones en espacios acotados, desarrollo de micro experiencias, prácticas sistemáticas en contextos específicos y diversos.
- **Los Talleres** son unidades curriculares que promueven la resolución práctica de situaciones que requieren de un hacer creativo y reflexivo, poniendo en juego marcos conceptuales disponibles, también posibilita la búsqueda de otros marcos necesarios para orientar, resolver o interpretar los desafíos de la producción. Como modalidad pedagógica, el taller apunta al desarrollo de capacidades para el análisis de casos y de alternativas de acción, la toma de decisiones y la producción de soluciones e innovaciones. En este proceso, se estimula la capacidad de intercambio, la búsqueda de soluciones originales y la autonomía del grupo. Su organización es adaptable a los tiempos cuatrimestrales.
- **Los seminarios** son unidades que se organizan en torno a casos, problemas, temas o corrientes de pensamientos para cuyo análisis se requiere de una producción específica, la contraposición de enfoques, posiciones y debate. Implican instancias académicas de estudio de problemas relevantes para la formación profesional, a través de la reflexión crítica de las concepciones o supuestos previos sobre tales problemas, que los estudiantes tienen incorporados como resultado de su propia experiencia, para luego profundizar su comprensión a través de la lectura y el debate de materiales bibliográficos o de investigación. Estas unidades permiten el cuestionamiento del "pensamiento práctico" y ejercitan en el trabajo reflexivo y el manejo de literatura específica, como usuarios activos de la producción del conocimiento. Los seminarios se adaptan bien a la organización cuatrimestral, atendiendo a la necesidad de organizarlos por temas/ problemas. Asimismo estos espacios incluyen dispositivos que enriquecen el proceso formativo, como propuestas de opcionalidad académica que supondrán la articulación entre diferentes instituciones (sociales, académicas, políticas, etc.).
- **Conferencias y coloquios** conforman encuentros de aprendizaje con especialistas especialmente invitados, sobre temáticas relativas a los contenidos que se están desarrollando en los distintos cursos para resignificar, ampliar y profundizar los marcos interpretativos.
- **Seminarios de intercambio y debate de experiencias:** encuentros de presentación de experiencias, de informes de estudios de campo, de trabajos monográficos, posters, y otras modalidades, con debate de sus desarrollos y conclusiones con el propósito de

valorizar, producir, sistematizar y socializar conocimientos, investigaciones operativas llevadas a cabo por los estudiantes durante su proceso de formación.

- **Congresos, Jornadas, Talleres:** actividades académicas sistematizadas que organizadas por los Institutos Superiores u otro tipo de instituciones reconocidas permiten, aún antes del egreso, vincular a los estudiantes con el mundo técnico-profesional.

CAPÍTULO V.

5. ESTRUCTURA CURRICULAR

5.1 Mapa curricular

TECNICATURA SUPERIOR EN GESTIÓN HOTELERA							
Formación General		Formación de Fundamento		Formación Específica		Prácticas Profesionalizantes	
PRIMER AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Inglés I (Asig. 2hs/64hs)	Introducción a los Sistemas Contables (Asig. 2hs/32hs)	Administración de Empresas (Asig. 4hs/64hs)	Introducción al Turismo (Asig. 3hs/96hs)			Práctica Profesionalizante I (Asig. 4hs/128hs)	
		Relaciones Públicas y Ceremonial (Asig. 4hs/64hs)	Introducción a la Hospitalidad (Asig. 2hs/32hs)		Área de Administración de Pisos (Asig. 4hs/64hs)		
			Área de Recepción y Conserjería (Asig. 4hs/64hs)				
		Seguridad e Higiene en Empresas (Asig. 4hs/64hs)	El Servicio Gastronómico (Asig. 4hs/64hs)				
		Legislación Impositiva (Asig. 4hs/64hs)					
SEGUNDO AÑO							
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Inglés II (Asig. 2hs/64hs)	----	Introducción al Marketing (Asig. 2hs/32hs)	Administración de Empresas Hoteleras (Asig. 2hs/32hs)	Animación y Recreación Hotelera (Asig. 4hs/64hs)		Práctica Profesionalizante II (Asig. 4hs/128hs)	
			Servicio de Alimentos y Bebidas (Asig. 4hs/64hs)	Plan de Negocios (Taller 4hs/64hs)			
		Legislación Laboral (Asig. 4hs/64hs)	Administración de Recursos Humanos (Asig. 4hs/64hs)				
		Atención al Cliente y Calidad de Servicio (Asig. 4hs/64hs)					
		TERCER AÑO					
Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre
Inglés III (Asig. 2hs/64hs)	-----	Gestión de Costos y Presupuestos (Asig. 4hs/64hs)	Gerenciamiento Hotelero (Asig. 4hs/64hs)	Informática y Sistemas Hoteleros (Taller 4hs/64hs)		Práctica Profesionalizante III (Asig. 6hs/96hs) Proyecto de Trabajo Final - Tesina (Asig. 4hs/64hs)	
			Marketing de Productos Hoteleros (Asig. 4hs/64hs)				
			Formulación de Proyectos Hoteleros (Taller 4hs/64hs)				
			Legislación Hotelera (Asig. 2hs/32hs)				
Total horas Formación General: 192		Total horas Formación Fundamento: 448		Total horas Formación Específica: 960		Total horas Prácticas Profes.: 416	
Espacio de Definición Institucional: ---							
TOTAL HORAS DE LA CARRERA: 2016							

CAPÍTULO VI

6. UNIDADES CURRICULARES

6.1 Unidades Curriculares. Componentes Básicos

En la presentación de las unidades curriculares se explicitan los siguientes componentes: formato, orientaciones para la selección de contenidos, y bibliografía.

- **Formatos.** Implican no solo un determinado modo de transmisión del conocimiento, sino también una forma particular de intervención en los modos de pensamiento, en las formas de indagación, en los hábitos que se construyen para definir la vinculación con un objeto de conocimiento. (Resolución CFE N° 24/07).
- **Finalidades formativas de una unidad curricular.** Las finalidades formativas de la unidad curricular son un componente del Encuadre Didáctico de los Diseños Curriculares Provinciales. Son un tipo particular de propósitos que refieren a aquellos saberes que los estudiantes deben acreditar al finalizar el curso y que están vinculados a las prácticas profesionalizantes.
- **Ejes de contenidos descriptores.** Adscribiendo a la concepción de los diseños curriculares como un “marco de organización y de actuación y no un esquema rígido de desarrollo”, el presente diseño curricular incorpora criterios de apertura y flexibilidad para que “el currículum en acción” adquiera una fluida dinámica, sin que sea una rígida e irreflexiva aplicación del diseño curricular o un requerimiento burocrático a ser evitado.”. En ese encuadre, se presentan los ejes de contenidos, concebidos como las nociones más generales y abarcadoras que constituirán la unidad curricular con la función de delimitar, definir y especificar los campos conceptuales que la integran.

6.2 CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL.

6.2.1 PRIMER AÑO

▪ 6.2.1.1 Inglés I

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1er año

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Adquirir conocimientos que le permita confiar en sus potencialidades de interacción al utilizar un idioma extranjero en la actividad profesional, en diversas situaciones comunicativas y con distintos soportes (escrito, audio y video). Lograr una comprensión escrita de diferentes textos simples y

cotidianos y de pequeños relatos como ser mensajes de texto, mails o recordatorios. Inicio a la comunicación verbal.

Ejes de contenidos. Descriptores

Conocimiento inicial de la gramática de las lenguas extranjeras. Verbos simples en presente, pasado y futuro. Adjetivos y expresiones frecuentes. Personas primeros contactos: saludos, identificación personal y ubicación. Actividades dentro y fuera de una empresa u organización. Situaciones Imprevistas en la prestación de servicios de emergencias: enfermedades, farmacia, policía. Orientación en la ciudad. Empleos, profesiones, otras actividades laborales. Currículum, solicitud de empleo.

6.2.2 SEGUNDO AÑO

▪ **6.2.2.1 Inglés II**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2do año

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Adquirir conocimientos que le permita utilizar el idioma inglés para poder entablar una comunicación directa con nativos de habla extranjera sobre temas diversos, tales como asesoramiento en la ciudad, informaciones de puntos turísticos y demás datos útiles. Lograr una comprensión escrita de diferentes textos complejos y cotidianos, diálogos, textos expositivos y descriptivos y de relatos cortos como ser mensajes de texto, mails o recordatorios.

Ejes de contenidos. Descriptores

Conocimiento intermedio de la gramática de las lenguas extranjeras. Preposiciones y Adjetivos. Elaboración de textos complejos sobre el futuro. Verbos regulares e irregulares en el presente, pasado y futuro. Pesos y medidas. Introducción del tiempo verbal subjuntivo. Pronombres. Cultura extranjera: vocabulario, frases populares, vestuario, productos, tipos de negocios, comidas, expresiones, manejo de pagos.

6.2.3 TERCER AÑO

▪ **6.2.3.1 Inglés III**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3er año

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Comprender una amplia variedad de textos extensos y con cierto nivel de exigencia, así como reconocer en ellos el sentido implícito. Expresarse de forma fluida y espontánea con elocuencia para fines sociales, académicos y profesionales. Producir textos claros, bien estructurados y detallados sobre temas de cierta complejidad, mostrando un uso correcto de gramática y cohesión del texto.

Ejes de contenidos. Descriptores

Comprensión auditiva: comprender de manera completa los mensajes transmitidos por los medios de comunicación y por teléfono. Comunicación oral: expresarse con facilidad y confianza. Garantizar la comunicación, cuando su comando lingüístico fuere insuficiente, a través del uso de estrategias comunicativas adecuadas. Hablar de negocios Lectura: comprender el sentido global y detallado textos auténticos en el ámbito de la vida cotidiana y laboral. Publicidad, noticias, instrucciones para uso de equipamiento e informes. Escritura: producir de forma satisfactoria textos relativamente complejos: anuncios, noticias, instrucciones, comentarios, informes y resúmenes.

6.3 CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO.

6.3.1 PRIMER AÑO

▪ 6.3.1.1 Introducción a los Sistemas Contables

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Conocer los principios básicos del registro contable y su importancia como técnica de diagnóstico para la toma de decisiones. Interpretar la registración contable e Integración de la contabilidad como parte del sistema de información de la organización.

Ejes de contenidos. Descriptores

Objetivos y naturaleza de la contabilidad. Marco conceptual de la contabilidad como sistema de información. La empresa, el sistema de información y los destinatarios de la información contable. El proceso contable. Normas contables referidas al sistema de información contable. Los Estados Contables. La partida doble.

▪ **6.3.1.2 Administración de Empresas**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Brindar los conocimientos iniciales sobre organización, administración y funcionamiento de las distintas estructuras organizacionales.

Ejes de contenidos. Descriptores

Introducción a la administración y estudio de la configuración de las organizaciones. Ciencias administrativas. Conceptos fundamentales. El proceso administrativo. Modelos organizacionales. Organizaciones y entorno, su influencia. Cultura y ética empresarial.

▪ **6.3.1.3 Relaciones Públicas y Ceremonial**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Adquirir habilidades para el correcto manejo de las Relaciones Públicas en un amplio espectro de públicos, planificar técnicas de comunicación interna y externa; de persuasión y manejo de la opinión pública y de ceremonial y protocolo. Aplicar e interpretar las reglas de la heráldica, la vexilología y las reglas de precedencia.

Ejes de contenidos. Descriptores

Definición de las relaciones públicas. Incumbencias y funciones básicas de las relaciones públicas. El proceso de las relaciones públicas. Públicos: concepto y clasificación. Comunicación interna y externa. Definiciones generales de protocolo, ceremonial, cortesía y etiqueta. Las precedencias. Los símbolos oficiales de la Nación. El ceremonial escrito: fórmulas usuales en cortesía, correspondencia, saluciones y condolencias. Mesas, colocación de los comensales en las mesas, orden para servir, cambio de platos, ubicación de la vajilla y de los cubiertos, recepciones, desayuno de trabajo, vino de honor y ceremonia del té. La atención telefónica. La imagen. Las presentaciones. El presupuesto del área. Las relaciones interdepartamentales. Elaboración de informes del área y de toda la información requerida por la gerencia.

▪ **6.3.1.4 Seguridad e Higiene en Empresas**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Comprender las normas de seguridad personal, para de ese modo poder poner en funcionamiento un programa de prevención y atención de emergencias. Conocer el correcto tipo de mantenimiento de la higiene según el ámbito y sobre contaminantes y como preservarse de ellos. Reconocer y diferenciar un ambiente apropiado, y la seguridad necesaria para el desarrollo de tareas. Aprender sobre contaminantes y como preservarse de ellos.

Ejes de contenidos. Descriptores

Concepto de mantenimiento de higiene: tipos de mantenimiento y evaluación de la eficacia del mantenimiento. Concepto de higiene y seguridad personal, instrumentación de la ley Nacional de higiene y seguridad en el trabajo, condiciones de trabajo, ambiente de trabajo, Prevención del riesgo. Ergometría: equipamiento, estudio y adecuación de los distintos espacios, Preservación de la ecología, control de contaminación, principales contaminantes.

▪ **6.3.1.5 Legislación Impositiva**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Conocer el Sistema Tributario Nacional, Provincial y Municipal y los conceptos jurídicos que fundamentan el tributo de los habitantes de un país, analizar la legislación respectiva vigente y comprender los requerimientos tributarios que incumben al funcionamiento de una empresa.

Ejes de contenidos. Descriptores

Sistema Tributario Argentino. Principios del derecho tributario. Derecho Tributario Constitucional, administrativo, procesal y penal. Ley penal tributaria. Impuestos y tributos nacionales. Impuesto al valor agregado. Impuesto a las Ganancias. Impuestos provinciales. Tasas Municipales.

6.3.2 SEGUNDO AÑO

▪ 6.3.2.1 Introducción al Marketing

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2do año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Comprender la importancia de la gestión de Marketing dentro de la organización y el contexto empresarial para entender el mercado en el cual se desarrolla, interpretar los cambios que se producen en el contexto y cómo afecta a la planificación estratégica.

Ejes de contenidos. Descriptores

Qué es el marketing. Principales variables. Análisis del mercado. Función del marketing. Estudio del consumidor. Análisis del mercado objetivo. Metodologías. Plan Estratégico concepto y desarrollo.

▪ 6.3.2.2 Legislación Laboral

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2do año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Conocer los aspectos generales del derecho del trabajo, para comprender los constantes cambios a los que está sujeto el Derecho Laboral como consecuencia de las permanentes propuestas flexibilizadoras y tomar conciencia de las actitudes que deben desarrollar para insertarse en el actual mercado laboral. Interpretar y aplicar las principales disposiciones de la legislación laboral vigente en la resolución de situaciones problemáticas concretas.

Ejes de contenidos. Descriptores

El trabajo como valor social. Derecho del trabajo. Ley de Contrato de trabajo. Modalidades de contratación. Administración del personal. Remuneraciones. Existencia de la relación laboral. Suspensión de la relación laboral. Licencias. Extinción del contrato de trabajo.

6.3.3 TERCER AÑO

▪ 6.3.3.1 Gestión de Costos y Presupuestos

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3er año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Incorporar los conocimientos sobre la estructura de costos, sus áreas de incumbencia, funciones e interrelaciones, logrando elaborar presupuestos y propuestas racionales en el momento de fijar tarifas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Los costos: concepto, componentes y control. Clasificación: fijos o variables, directos e indirectos. Costos en la industria de la hospitalidad. El presupuesto y su uso por área. Los costos hoteleros para calcular tarifas. Beneficio bruto y beneficio neto. La estacionalidad en la hotelería y su influencia sobre las tarifas. Las Funciones del departamento de compras. Funciones del gerente o encargado del área. Política de compras. Circuitos administrativos y operativos de compras de alimentos y bebidas y otros bienes. Sistemas de control de precios de compras. Control de stocks: depósitos, almacenes y bodegas. Condiciones técnicas y funcionales. Organización y control. Inventarios. El presupuesto del área. Las relaciones interdepartamentales. Elaboración de informes del área y de toda la información requerida por la gerencia.

6.4 CAMPO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA.

6.4.1 PRIMER AÑO

▪ 6.4.1.1 Introducción al Turismo

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1er año

Asignación de horas semanales: 3 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Proporcionar los conocimientos básicos y necesarios para facilitar la comprensión y reflexión de los procesos que se suceden en la decisión y compra de un destino, y la posterior puesta en marcha de los subsistemas que permiten la concreción del fin, la satisfacción del cliente.

Para el logro de los objetivos propuestos, se plantean estrategias tales como visitas a organizaciones de servicios turísticos y organismos oficiales, charlas de especialistas, paneles, trabajos prácticos, mesas de debate y otras.

Ejes de contenidos. Descriptores

Los grandes usos del Tiempo Libre: la recreación y el Turismo. Políticas Públicas en Turismo. Motivaciones. Su concordancia con la elección de centros turísticos, espacios y atractivos. El sistema turístico y sus componentes. Productos del sistema turístico. Planta turística, equipamiento e instalaciones. Superestructura e infraestructura. Conciencia turística.

▪ 6.4.1.2 Introducción a la Hospitalidad

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Conocer los antecedentes de la industria de la hospitalidad, su manejo según los distintos tipos de establecimientos, los elementos que forman parte del servicio hotelero y el gastronómico, ya sea estructural o ambiental.

Ejes de contenidos. Descriptores

Desarrollo del turismo y la hospitalidad, antecedentes en el país. Acercamiento al servicio hotelero: tipos, funciones, personal, áreas que lo componen. Acercamiento al servicio gastronómico: funciones, personal, tipos. La integración de los servicios hoteleros y gastronómicos.

▪ 6.4.1.3 Área de Recepción y Conserjería

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Desarrollar habilidades para la atención primaria del huésped reconociendo las funciones y operaciones del sector; la ejecución y supervisión de las actividades; la categorización de los servicios turísticos que se puedan contratar desde el Hotel para brindar asistencia al cliente; y la resolución de situaciones de conflicto con el pasajero.

Ejes de contenidos. Descriptores

Detalle de las funciones del área de recepción. Funciones del gerente o encargado del área: organización de reservas, sistemas de registración, llegada y salida de huéspedes, el control de acceso y las llaves, el manejo del equipaje, la correspondencia y el personal uniformado.

La organización funcional del trabajo (check list): ingresos y egresos, las habitaciones, el servicio de mucamas, restaurantes, cierre de turno y diario, los circuitos administrativos y operativos de trabajo, la documentación usada en operaciones y control, la facturación integral y el manejo de caja. Áreas y sectores del hotel. El presupuesto del área. Las relaciones interdepartamentales. Elaboración de informes del área y de toda la información requerida por la gerencia. Algunas funciones de conserjería: el servicio de asistencia e información al pasajero, los pasajeros VIP, manejo de quejas y reclamos, la calidad y excelencia del servicio, buenas costumbres y reglas de cortesía. Código de conducta y reglamento interno.

▪ **6.4.1.4 El Servicio Gastronómico**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Adquirir los conocimientos básicos de los servicios gastronómicos que se pueden llegar a brindar y su articulación en el servicio hotelero.

Ejes de contenidos. Descriptores

Introducción al servicio gastronómico; su organización y costos; servicios que se le brindan a la industria de la hospitalidad. La estructura del servicio: el menú, el personal, los puntos críticos de control, normas generales de higiene y bromatología. La organización de la cocina; su equipamiento; planificación del trabajo, preparación y desarrollo del servicio. La organización del restaurante y el bar; su mobiliario; planificación del trabajo y desarrollo del servicio. Nociones básicas de enología y servicio de bebidas.

▪ **6.4.1.5 Área de Administración de Pisos**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 1er año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Conocer las tareas que se prestan como servicio central en la industria hotelera, como realizar la organización y la supervisión de las actividades de los servicios de habitaciones, pasillos, escaleras, espacios comunes, etc.; además de la elaboración de información del estado de habitaciones y demás áreas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Las funciones del gerente o encargado del área. Las habitaciones, tipos y sus situaciones. La gobernanta, las rutinas de trabajo, el control y la planificación de las tareas del personal. El almacenaje y control de existencias de materiales de limpieza y blancos. La lavandería: sus funciones, organización y circuitos operativos de trabajo. La lencería y los demás elementos de la habitación, su rotación, consumos e inventarios. La limpieza de las áreas públicas. El presupuesto del área. Las relaciones interdepartamentales. Elaboración de informes del área y de toda la información requerida por la gerencia.

6.4.2 SEGUNDO AÑO

▪ 6.4.2.1 Administración de Empresas Hoteleras

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2do año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Brindar los conocimientos específicos sobre organización y administración en empresas hoteleras, la jerarquización de tareas, su estructura de trabajo y evaluación de los resultados.

Ejes de contenidos. Descriptores

La empresa hotelera como organización; su organigrama y distribución de áreas. Los procedimientos de gestión y control de las actividades empresariales de la industria hotelera. Procedimientos y registros administrativos para la cobranza de los cargos al pasajero. El empresario hotelero, la dirección general y gerencia de las áreas. La comunicación entre áreas, los informes de las mismas y la evaluación de los huéspedes.

▪ 6.4.2.2 Servicio de Alimentos y Bebidas

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2do año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Dentro del contexto hotelero reconocer el servicio que presta el área de alimentos y bebidas; la organización de su personal; conocer y respetar las normas vigentes en el sector de alimentos y bebidas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Las funciones del área de alimentos y bebidas de un hotel. Funciones del gerente o encargado del área. Planificación y organización del servicio y actividades (pre y post servicio). Presupuestos, costos y facturación. Control de producción. Servicios ofrecidos: restaurant, bar, servicio al cuarto, banquetes, entre otros. Las características de las cocinas: ubicación, equipamiento, la brigada y sus funciones. Normas de higiene y bromatología: la cadena de frío, el almacén y la bodega. Enfermedades transmitidas por alimentos. Métodos de conservación. Condiciones óptimas de almacenamiento. Normas de calidad. Buenas prácticas de manufactura.

La calidad del servicio: adecuación de las instalaciones y equipamientos según el tipo de servicio, el personal en el servicio, planeamiento del menú y diseño de la carta. El presupuesto del área. Las relaciones interdepartamentales. Elaboración de informes del área y de toda la información requerida por la gerencia.

▪ 6.4.2.3 Administración de Recursos Humanos

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2do año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Conocer y comprender los cambios y evoluciones en las funciones del personal a través de la historia; planificar e implementar técnicas para un correcto diagnóstico situacional de los recursos humanos en las organizaciones; lograr una administración eficientemente los mismos y valorar el Recurso Humano, dentro de las organizaciones como movilizador de las mismas.

Ejes de contenidos. Descriptores

Ubicación del área de Recursos Humanos dentro de la organización. La administración de Recursos Humanos. Funciones del gerente o encargado del área. Las relaciones de trabajo y su entorno institucional. Procesos técnicos y sociales. Selección de personal. Procesos de negociación y conflicto en el plano individual. Las relaciones laborales. El presupuesto del área. Las relaciones interdepartamentales. Elaboración de informes del área y de toda la información requerida por la gerencia.

▪ 6.4.2.4 Atención al Cliente y Calidad de Servicio

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2do año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Desarrollar habilidades sobre la cultura del servicio al cliente y la resolución de conflictos, incorporando conceptos de calidad que involucran a todo el personal; comprender la relación entre valor, satisfacción al cliente y calidad del servicio.

Ejes de contenidos. Descriptores

Funciones del área de atención al cliente. Funciones del gerente o encargado del área. Introducción: comprender la misión y visión, creencia, valores y normas de la empresa; desarrollar la cultura del servicio al cliente. El servicio a brindar: las necesidades del huésped, la experiencia del cliente, la importancia del personal en el servicio. La calidad: medición de la satisfacción del huésped, la retroalimentación verbal, informes con comentarios, encuestas, el análisis de datos, la implementación de acciones de mejora, solución de problemas del servicio, satisfacción y fidelidad del cliente. La comunicación con el cliente: aspectos esenciales, comunicación verbal personal y telefónica, comunicación no verbal, el manejo efectivo de la queja, análisis de causas, registros y responsabilidades a corregir. El presupuesto del área. Las relaciones interdepartamentales. Elaboración de informes del área y de toda la información requerida por la gerencia.

▪ **6.4.2.5 Animación y Recreación Hotelera**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2do año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Contar con conocimientos y /o recursos necesarios para organizar actividades de animación y recreativas, utilizando técnicas comunicativas y según los requerimientos de cada grupo de turistas. Reconociendo y aplicando normas de seguridad y prevención de riesgos.

Ejes de contenidos. Descriptores

La recreación hotelera. Funciones del gerente o encargado del área. Valor, objetivos, planificación y ejecución de actividades de esparcimiento en el hotel. La recreación según el tipo de alojamiento, segmento de huéspedes, entorno, estructura del área, materiales y personal disponible. Armado de un programa completo de recreación y su ejecución. Las actividades recreativas: los juegos y las actividades según las edades y las ocasiones. Características psicosociales e intereses del niño, adolescente, adulto y adulto mayores. El presupuesto del área.

Las relaciones interdepartamentales. Elaboración de informes del área y de toda la información requerida por la gerencia.

▪ **6.4.2.6 Plan de Negocios**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 2do año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Comprender el concepto de plan de negocios como herramienta para establecer las bases y pasos a los fines de proyectar su desarrollo y la presentación ante inversores.

Ejes de contenidos. Descriptores

El plan de negocios, oportunidad de negocio, componentes, herramientas y errores clásicos. Análisis de factibilidad. Evaluación del entorno para analizar las variables que impactan en su desarrollo. Planificar la estrategia comercial para el lanzamiento del negocio. Los nichos de mercado. Fuentes de financiamiento y recursos. Flujo de fondos y presupuesto del proyecto. Cálculo de rentabilidad y su desarrollo para presentar ante inversores.

6.4.3 TERCER AÑO

▪ **6.4.3.1 Gerenciamiento Hotelero**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Relevar y reconocer las funciones que debe cumplir un gerente de la industria de la hospitalidad, desarrollando habilidades para la planificación y llevar adelante sus estrategias gerenciales.

Ejes de contenidos. Descriptores

La gerencia general: visión integral y crítica de la empresa, sus funciones en la gestión hotelera. La misión y visión, objetivos, valores compartidos, la planificación estratégica, el análisis FODA, la gestión de la calidad, la mejora continua.

El gerente hotelero como responsable de la formación de equipos de trabajo para las distintas áreas. Dirección por objetivos. Planificación gerencial: proceso, plan, proyecto, programa. La

planificación estratégica aplicada a la hotelería. Definición de políticas de servicios, tipos costos y valores. El control de los servicios prestados, del personal, del presupuesto, y de la calidad del servicio al cliente. Habilidades como líder y tipos de liderazgos a desarrollar.

▪ **6.4.3.2 Marketing de Productos Hoteleros**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

En este espacio, se analizará situaciones para el posicionamiento en el mercado de productos turísticos y hoteleros; se evaluará el impacto de programas de comercialización.

Ejes de contenidos. Descriptores

Las funciones del área de comercialización hotel. Funciones del gerente o encargado del área: El plan de marketing de productos y de servicios hoteleros; diseño de estrategias para el mercado global y para nichos. Marketing para momentos de crisis y recesión.

Estrategias y programas para fijar precios: selección y administración de los canales de distribución, estrategias de comunicación y medios de promoción, programas eficaces de publicidad, armado y control de planes de fidelización, evaluación del programa de comercialización. Administración de ventas: reclutamiento y entrenamiento de vendedores, técnicas de venta, pronósticos de ventas, distribución de la fuerza de ventas, control y supervisión de los programas de mercadotecnia. El presupuesto del área. Las relaciones interdepartamentales. Elaboración de informes del área y de toda la información requerida por la gerencia.

▪ **6.4.3.3 Formulación de Proyectos Hoteleros**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Conocer el diseño y la formulación de un proyecto de inversión, desarrollando distintos criterios de evaluación antes de poner en marcha el proyecto para detectar los futuros escenarios negativos que hacen a un proyecto de inversión.

Ejes de contenidos. Descriptores

La identificación de la idea: obstaculizadores y facilitadores. La selección de alternativas. El proyecto: la transformación de una idea en algo posible. El mercado. La competencia. Los imponderables. El mercado meta. La búsqueda de información. Los datos. La comprobación. Los pasos del plan de negocio. La factibilidad. La ingeniería del proyecto. Estructura operativa. Plan de marketing. Análisis FODA. El cálculo de materiales. El costo de los instrumentos de instalación y los costos de funcionamiento. Análisis económico - financiero. Presupuesto operativo. Las amortizaciones. El balance de inicio. El presupuesto. Técnicas de Evaluación Económica y Financiera. Aplicación práctica en la formulación de un proyecto Hotelero.

▪ **6.4.3.4 Legislación Hotelera**

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3er año 1er cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 2 hs.

Total de horas: 32 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Analizar y abordar aspectos de la legislación vigente exclusiva sobre hotelería y turismo, incluyendo la resolución de problemas en la prestación del servicio a los fines de dar respuesta a sus huéspedes.

Ejes de contenidos. Descriptores

Convención internacional sobre los Contratos de Viajes, Bruselas 1970. La Ley Nacional de Hotelería N° 18828/70. El turista: concepto y caracterización; entrada y salida de turistas; pasajeros en tránsito y en prosecución del viaje; circulación fronteriza. Régimen jurídico: ingreso, permanencia y salida de turistas y equipaje; pasaportes. Régimen fiscal: Aduanas y derecho fiscal. Protección jurídica del medio ambiente: conservación del patrimonio histórico-cultural: monumentos y lugares históricos; normas nacionales e internacionales para la conservación y restauración del patrimonio natural histórico-arquitectónico. Resolución de problemas en la prestación del servicio hotelero.

▪ **6.4.3.5 Informática y Sistemas Hoteleros**

Formato: Taller

Régimen de cursada: Cuatrimestral

Ubicación en el diseño curricular: 3er año 2do cuatrimestre

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Conocer y emplear los distintos sistemas que la hotelería utiliza en la sistematización, en todos sus sectores, para el almacenamiento y administración de sus servicios; desde una simple planilla de cálculo a un sistema integral hotelero.

Ejes de contenidos. Descriptores

Uso de Programas de ofimática e internet: correo electrónico, Word y Excel.

Los sistemas de reservas y su gestión. El uso básico de sistemas de ERP. Los sistemas de gestión integral hoteleros: reservas, recepción y llaves; housekeeping; servicios gastronómicos; spa; telefonía; etc.

6.5 CAMPO DE FORMACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE.

Finalidades formativas de las Unidades Curriculares

“Se entiende por prácticas profesionalizantes aquellas estrategias y actividades formativas que, como parte de la propuesta curricular, tienen como propósito que los estudiantes consoliden, integren y/o amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Son organizadas y coordinadas por la institución educativa, se desarrollan dentro o fuera de tal institución y están referenciadas en situaciones de trabajo.

“Las prácticas profesionalizantes propician una aproximación progresiva al campo ocupacional hacia el cual se orienta la formación y favorecen la integración y consolidación de los saberes a los cuales se refiere ese campo ocupacional, poniendo a los estudiantes en contacto con diferentes situaciones y problemáticas que permitan tanto la identificación del objeto de la práctica profesional como la del conjunto de procesos técnicos, tecnológicos, científicos, culturales, sociales y jurídicos que se involucran en la diversidad de situaciones socioculturales y productivas que se relacionan con un posible desempeño profesional.”

Las prácticas profesionalizantes se orientan a generar posibilidades para realizar experiencias formativas en distintos contextos y entornos de aprendizaje complementarios entre sí. En este sentido las prácticas pueden desarrollarse:

- En un ámbito exterior a la institución educativa.
- En un ámbito interior de la institución educativa.
- En ambos contextos al mismo tiempo.

Ámbito Exterior: En las prácticas profesionalizantes insertas en el mundo del trabajo, los estudiantes ejercitan y transfieren aprendizajes ya incorporados, y también aprenden nuevos contenidos o saberes propios del ejercicio profesional, que le corresponde al campo laboral específico. Asimismo se desarrollan relaciones interpersonales, horizontales y verticales propias de la organización.

Ámbito Interior: Cuando las prácticas profesionalizantes se dan en el contexto de la institución

educativa, se orientan a la implementación de proyectos institucionales: productivo o tecnológico y/o actividades de extensión, respondiendo a necesidades de la comunidad. En este ámbito se destaca que los aprendizajes están encaminados por una concepción del trabajo, en tanto práctica social y cultural, en lugar de estar centrados en las particularidades de las funciones en un lugar de trabajo determinado.

Teniendo como referencia los ámbitos explicitados anteriormente, las prácticas profesionalizantes pueden implementarse mediante diferentes formatos, respetándose claramente los propósitos y objetivos planteados para su realización. En este sentido las prácticas profesionalizantes pueden estar comprendidas en:

- **Actividades en espacios reales de trabajo:** las mismas se desarrollan en instituciones y organismos, a través de los cuales se generan los mecanismos de articulación (convenios, actas acuerdos, etc.) que permiten la participación de los estudiantes en lugares y horarios definidos para tal fin.
- **Actividades de extensión:** diseñadas para satisfacer necesidades comunitarias. Las mismas podrán definirse y planificarse en función de relevamientos y demandas que se presenten en la institución, evaluándose la pertinencia de las mismas en función de los objetivos planteados.
- **Proyectos productivos de servicios:** están esbozadas para satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios, o también puede optarse por trabajar y fortalecer requerimientos propios del instituto. Éstos dispositivos constituyen una importante herramienta para vincular la educación y el trabajo, a partir de una formación que se centra en el aprender a emprender. De esta manera los estudiantes obtienen una capacitación técnica y estratégica que les amplía las posibilidades de participación futura en el mundo productivo. En este tipo de proyectos el aprender se logra a través de la producción concreta de un bien y/o servicio en el ámbito del establecimiento educativo, donde los estudiantes tienen la posibilidad de organizarse asumiendo diferentes roles y contando con el acompañamiento y seguimiento de los docentes.
- **Proyectos tecnológicos** orientados a la investigación, experimentación y desarrollo de procedimientos, bienes o servicios relevantes desde el punto de vista social y que introduzcan alguna mejora respecto de los existentes.

Cualquiera sea la tipología que adopten las prácticas profesionalizantes, las mismas deben respetar las siguientes condiciones para su implementación:

- Estar planificadas desde la institución educativa, monitoreadas y evaluadas por un docente o equipo docente especialmente designado a tal fin y una autoridad educativa, con participación activa de los estudiantes en su seguimiento.
- Estar integradas al proceso global de formación.
- Desarrollar procesos de trabajo, propios de la profesión y vinculados a fases, procesos o subprocesos productivos del área ocupacional profesional.
- Favorecer la identificación de las relaciones funcionales y jerárquicas del campo profesional, cuando corresponde.
- Hacer posible la integración de capacidades profesionales significativas y facilitar desde la

- institución educativa su transferibilidad a las distintas situaciones y contextos.
- Disponer la puesta en juego de valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.
 - Propiciar la ejercitación gradual de niveles de autonomía y criterios de responsabilidad profesional.
 - Viabilizar desempeños relacionados con las habilidades profesionales.

6.5.1 PRIMER AÑO

▪ 6.5.1.1 Práctica Profesionalizante I

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 1er año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 128 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

A través de los campos de las Prácticas Profesionalizantes, se busca especialmente que los alumnos estén en contacto directo con las tecnologías y los procesos que hacen a su futura inserción laboral mediante experiencias directas en organizaciones productivas y relacionadas con sus áreas ocupacionales. En este primer año se espera que los estudiantes logren comenzar a integrar habilidades y conocimientos adquiridos durante la cursada, y lo utilicen para comenzar a crear su propio perfil laboral.

Ejes de contenidos. Descriptores

Reconocimiento del ámbito de trabajo, análisis de las tareas en una organización hotelera.

Denotar conocimientos teóricos de las funciones y acciones que se deben realizar en las distintas áreas de trabajo con el propósito de diseñar soluciones a las problemáticas planteadas o bien integrando un proyecto que propicie la formación profesional. Capacidad para colaborar, participar y aprender en su asistencia a las áreas operativas y para el trabajo en equipo.

Manejo de las normativas de seguridad fundamentales para el futuro técnico.

Evaluación de los resultados y de su participación en todos estos procesos durante su práctica en hoteles, hosterías, cabañas, complejos, eventos en hoteles de cualquier tipo y restaurantes de hoteles. Elaboración de informe final.

Aspectos Metodológicos

A partir de situaciones desarrolladas en el mismo ámbito de formación académica, aplicando estrategias de enseñanza que incorporan el análisis de casos, la resolución de problemas y el desarrollo de entrenamientos específicos en contextos de simulación. Se referirán a problemas y preguntas que le permitan al alumno profundizar el desarrollo de las competencias necesarias y suficientes para resolver cualquier problema específico que se relacione con sus competencias profesionales. Asistencia a una organización hotelera bajo la supervisión y coordinación de un profesor.

6.5.2 SEGUNDO AÑO

▪ 6.5.2.1 Práctica Profesionalizante II

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 2do año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 128 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

En las Prácticas Profesionalizantes del segundo, con más conocimientos, se espera que los estudiantes logren integrar habilidades y conocimientos adquiridos durante la cursada, y lo utilicen para fortalecer la elaboración de su propio perfil laboral en ámbitos ligados al mundo laboral. Brindan un espacio de integración y aplicación de contenidos curriculares de la carrera favoreciendo la utilización mediante experiencias directas en organizaciones productivas y relacionadas con sus áreas ocupacionales.

Ejes de contenidos. Descriptores

Ingreso a distintas organizaciones (hoteles, hosterías, cabañas, complejos, eventos en hoteles de cualquier tipo y restaurantes de hoteles). Análisis de las dimensiones a tener en cuenta para las distintas tareas que se le presentan y desarrollo de un plan de trabajo. Reuniones de equipo para trabajos interdisciplinarios. Reconocimiento del campo laboral y su inserción. Implementación de tratamientos de última tecnología dentro del marco curricular.

Conocer e identificar las distintas tareas, actividades y empleo de sistemas de registros y administración. Organización y armado de su espacio laboral. Propuesta de trabajo en equipo y seguimiento de las tareas de cada personal.

Informe final de la Práctica realizada.

Aspectos Metodológicos

A través de la participación en distintas tareas desarrollen las competencias profesionales necesarias para el futuro técnico. Asistencia a una organización hotelera y otros servicios de atención ligados a estos, bajo la supervisión y coordinación de un profesor.

6.5.3 TERCER AÑO

▪ 6.5.3.1 Práctica Profesionalizante III

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3er año

Asignación de horas semanales: 6 hs.

Total de horas: 96 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

En las prácticas profesionalizantes del tercer año de cursada se espera que los estudiantes logren completar sus habilidades y conocimientos adquiridos durante toda la cursada, habiendo elaborado su propio perfil laboral y logrando inserciones de complejidad y exigencia en diferentes ámbitos de su campo profesional.

Ejes de contenidos. Descriptores

Ingreso a distintas empresas hoteleras, con reconocimiento de los distintos sectores de trabajo y análisis de las acciones que conlleva la tarea según el sector. Predisposición

Reconocimiento del ámbito de trabajo, observación e identificación de las tareas desarrolladas en cada uno de los sectores. Denotar capacidad para colaborar, participar y aprender en su asistencia a las áreas operativas y para el trabajo en equipo. Relación con el huésped.

Manejo de las normativas de seguridad fundamentales para el futuro técnico.

Evaluación de los resultados y de su participación en todos estos procesos durante la práctica, elaboración de un trabajo de campo sobre lo observado y registrado en el ámbito en que desarrollo la misma (hoteles, hosterías, cabañas, complejos, eventos en hoteles de cualquier tipo y restaurantes de hoteles).

Aspectos Metodológicos

A través de la participación en distintas tareas desarrollen las competencias profesionales necesarias para el futuro técnico. Asistencia a una organización hotelera y otros servicios de atención ligados a estos, bajo la supervisión y coordinación de un profesor. Las diferentes situaciones que pueda observar y/o participar, y/o desarrollar, le permitirá al estudiante ir consolidando la formación y su perfil profesional, de manera tal que les facilite su inserción laboral contando con esta experiencia previa.

▪ 6.5.3.2 Proyecto de Trabajo Final - Tesina

Formato: Asignatura

Régimen de cursada: Anual

Ubicación en el diseño curricular: 3er año

Asignación de horas semanales: 4 hs.

Total de horas: 64 hs.

Finalidades formativas de la Unidad Curricular

Alcanzar una reflexión crítica sobre su futura práctica profesional donde pueda leerse sus resultados objetivos, el impacto sobre la realidad social y la resolución de situaciones propias del ámbito hotelero, caracterizadas por la incertidumbre, singularidad y conflicto de valores. Integración y transferencia de saberes adquiridos a lo largo de todo el proceso de formación denotando una visión sistémica de la Administración y la Gestión Hotelera.

Ejes de contenidos. Descriptores

Consiste en un trabajo integrador donde el/la estudiante podrá dar cuenta de: su capacidad de liderar y coordinar servicios de hospedaje y otros allegados, emprender su propio proyecto, conocimiento de las áreas de trabajo, habilidades en la atención al huésped. Este trabajo es un

proyecto relacionado con el análisis de la propia práctica, investigar y describir un proceso de trabajo, una situación problematizadora de su instancia laboral, una solución o proponer vías de acción para una mejora continua en su ámbito de desempeño.

Se deberá abordar un área problema de la gestión de gestión hotelera, desarrollar trabajo de campo, utilizar indicadores, variables y una metodología, que permita describir y comprender la situación. Durante su realización y elaboración los alumnos contarán con el seguimiento y asesoramiento de un/a docente.

Aspectos Metodológicos

Desarrollar como proyecto de trabajo final, un completo plan de apertura de un hotel (mínimo de 3 estrellas) u hostería, desarrollando un completo plan de negocio, ventas e inversión. Como segunda propuesta podría ser un plan de mejora gerencial integral de un hotel (mínimo de 3 estrellas), hostería, hostel o conjunto de cabañas, referido a una empresa real, siempre poniendo en juego capacidades y competencias profesionales. Los contenidos del trabajo a desarrollar serán acordados entre el Tutor de la Carrera, la Dirección y el alumno, en base a la pertinencia y en el marco de la aplicación del conocimiento adquirido y capitalizando la experiencia obtenida en las prácticas profesionalizantes.

VII. BIBLIOGRAFÍA GENERAL.

- Acerenza, M. (2000) Administración del turismo: conceptualización y organización. México D.F. Edit. Trillas S.A.
- Acerenza, M. (2006) Marketing de restaurantes. México D.F. Edit. Trillas S.A.
- Acerenza, M. (2013) Marketing hotelero. México D.F. Edit. Trillas S.A.
- Alacreu, G. J. R. (2003) Gestión de banquetes. Madrid. Ed. Síntesis S.A
- Análisis del comportamiento de la demanda hotelera y su posible interferencia por el sistema de clasificación de la oferta, recuperado el 10/05/2018 de la biblioteca de la Universidad Complutense de Madrid, <http://eprints.ucm.es/6609/1/9601.pdf>
- Baez, S. (1983) Departamento de ama de llaves. México. Compañía Editorial Continental, S.A.
- Bernabeu, N. (2009) Creatividad y aprendizaje: El juego como herramienta pedagógica. Madrid. Ed. Narcea.
- Bierdman, H. y Smidt Smidt (1193) The Capital Budgeting Decision. Prentice Hall.
- Bolaño, M. T. E. (2005) Quehacer del ocio: Elementos teóricos de recreación. Armenia. Ed. Kinesis.
- Boullón, M. y Rodríguez W (1984) Un nuevo tiempo libre. Tres enfoques teóricos prácticos. México. Ed. Tillas.
- Briz, G. A. (2008) Saber hablar. Buenos Aires. Ed. Aguilar.
- Campa Planas, F., & Amat Salas, O. (2007) La contabilidad de gestión en la industria hotelera. Tarragona. Ed. Universitat Rovira i Virgili.
- Casanova, M. A. (1995) Manual de evaluación educativa. Madrid. Ed. La Muralla.
- Castellano, M. I. (2012) Procesos de servicio en restaurant. Madrid. Ed. Síntesis.
- Cerra, J. (1997) Cursos de servicios hoteleros. Madrid. Ed. Paraninfo.
- Chon, K. S., Sparrowe, R. T. e Iribagorda, S. M. (2001) Atención al cliente en hostelería. Madrid. Ed. Paraninfo.
- Código Ético Mundial para el Turismo, recuperado el 15/06/2018, de la página de la Organización Mundial de Turismo: <http://ethics.unwto.org/es/content/codigo-etico-mundial-para-el-turismo>
- Corral Mestas, F. (2012). Manual de recepción hotelera. Oviedo: Septem Ediciones.
- Dávila, M. y Sigal, V. (2005) La educación superior no universitaria argentina. 1st ed. Buenos Aires. UNESCO, Instituto Internacional para la Educación Superior en América Latina.
- Derrida, J., Dufourmantelle, A., & Segoviano, M. (2006) La hospitalidad. Buenos Aires. Ediciones de la Flor.
- Domínguez, C. H. (2006) El servicio invisible: Fundamento de un buen servicio al cliente. Bogotá. ECOE.
- Dubicka, I., y O'Keefe, M. (2013) English for international tourism. Harlow. Pearson.
- Edelstein, G. (1996) Un capítulo pendiente: el método en el debate didáctico contemporáneo. En: Corrientes Didácticas Contemporáneas. Buenos Aires. Ed. Paidós.
- Farjat, L. (1998) Gestión educativa institucional. Buenos Aires. Ed. Lugar.
- Feijoó, J. (2012) El planeamiento estratégico en hotelería. Buenos Aires. Ed. Ugerman.
- Fernández Sierra, J. (1994) Evaluación del Currículum: perspectivas curriculares y enfoques en su evaluación. En: Teoría del desarrollo del currículum. Málaga. Ed. Aljibe.
- Forero, M. T. (2007) Técnicas de comunicación escrita. Montevideo. Ed. Arquetipo.
- Foster, D. (1994) Introducción a la industria de la hospitalidad. México. Ed. McGraw-Hill.
- Fowler Newton, E. (2011) Contabilidad básica. Buenos Aires. Ed. La Ley.
- Gagliardi, R. (2008) Gestión de la educación técnica profesional. Buenos Aires. Ed. Noveduc.
- Gallegos, J. (1997) Manual práctico de restaurante. Madrid. Ed. Paraninfo.
- García, O.F. (2008) Operaciones básicas y servicios en bar y cafeterías. Madrid. Ed. Paraninfo.
- García, O.F. (2011) Operaciones básicas y servicios en restaurantes y eventos especiales. Madrid. ED.Paraninfo.

Hernandez Castillo, C. (2011) Seguridad en la hotelería. Editorial Trillas Sa De Cv.

Jones, L. (2005) Welcome!: English for the travel and tourism industry. Cambridge. Cambridge University Press.

Kotschevar, K. y Tanke, M. (1991) Administración de bares y negocios de bebidas. México. Instituto Educacional.

Latifi, M. (1998) L'hôtellerie en français. Paris. Ed. Didier / Hatier.

Ley Nacional de Turismo, recuperado el 20/06/2018, de la página del Ministerio de Turismo de la Nación Argentina: <http://www.turismo.gov.ar/ley-nacional-de-turismo>.

López, A. (1997) La Gobernanta. Madrid. Ed. Paraninfo.

Luckie García, M. (2007) Contabilidad hotelera. México. Ed. Trillas.

Manso, M. (2011) Las TIC en las aulas. Buenos Aires. Ed. Paidós.

Mastache, A., Monetti, E., Aiello, B., Vico, L. y Martin, M. (2014) Trayectorias de estudiantes universitarios: recursos para la enseñanza y la tutoría en la educación superior. 1st ed. Buenos Aires: EdiUNS, Editorial de la Universidad Nacional del Sur.

Mesalles, L. (2003) Eventos, reuniones y banquetes: Organización, gestión y comercialización de los servicios contratados en un establecimiento de calidad. Barcelona. Ed. Laertes.

Ministerio de Educación (2009) Diseño Curricular para la Formación Docente de Nivel Primario. Subsecretaria de Formación y Capacitación Docente – Dirección de Nivel Superior. Río Negro.

Montarce, J., Oubina, G., & Feijoo, J. (2016) El talento humano en hotelería y turismo. Buenos Aires. Ugerman Editor.

Nassir Sapag Chaín. (2013) Proyectos de inversión: formulación y evaluación. Ed. Pearson Educación.

O'Hara, F. (2002) Be my Guest. English for the Hotel Industry. Cambridge. Cambridge University Press.

Panorama OMT del turismo internacional, edición 2017, recuperado el 25/05/2018 <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419043>.

Porrata Doria, E.; Horcas, L., & Benarroch, B. (2007) Turismo, hotelería y restaurantes. Lima. Ed. Lexus.

Reglamentaciones turísticas, recuperado el 20/06/2018, de la página del Ministerio de Turismo, Cultura y Deporte de Río Negro: <http://www.rionegrotur.gob.ar/?contID=22321>

Rivera Padilla, J. (1994) Escuela Daly de hostelería y turismo. Fuengirola. Ed. Daly.

Rojas, J. (2013) Prácticas profesionalizantes en la educación técnica. Buenos Aires. Ed. Noveduc.

Salinas Ibáñez, J. (2006) Enseñanza flexible, aprendizaje abierto. Las redes como herramienta para la formación. Edutec. Revista Electrónica de Tecnología Educativa, [online] (10). Available at: <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=13595142377330753660&btnI=1&hl=es> [Accessed 20 May 2018].

Salinas Ibáñez, J. (2008) Innovación educativa y uso de las TIC. 1st ed. Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía.

Secretaría de Turismo. (1990) Manual de operaciones hoteleras. México. Ed. Limusa.

Shugart, G. S., Molt, M., Wilson, M. F., West, B. B. y Antillón, A. H. (1993) Cómo preparar banquetes de 25 hasta 500 personas: Recepciones, buffet, comidas. México. Ed. Limusa.

Simón, M. A. (2004) Housekeeping Ama de Llaves. Buenos Aires. Ediciones Turísticas.

Solé, M. y Barrios, C (2006) Saber ser. Saber estar: El manual de las buenas maneras y el protocolo. Barcelona. Ed. Planeta.

Soriano, C. (2007) La lealtad de sus clientes. España. Ediciones Díaz de Santos.

Steiman, J. (2008) Más didáctica (en la educación superior). Buenos Aires. Miño y Dávila.

Stott, T. y Reville, R. (2005) Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry. Oxford. Oxford University Press.

- Tschohl, J. y Franzmeier, S. (1994) Alcanzando la excelencia mediante el servicio al cliente. Madrid. Ed. Díaz de Santos.
- Villena, E. (2003) Técnico en Hotelería y Turismo. Madrid. Ed. Cultural S.A.
- Villena, E. (2003) Técnico en hotelería y turismo (1st ed.). Madrid. Editorial Cultural S.A.
- Walker, R. y Harding, K. (2009) Oxford English for Careers: Tourism 1. Oxford. Oxford University Press.
- Williams, M. (1992) Calidad en el Servicio. México. Ed. Iberoamericana.

