



RESOLUCIÓN CDEyVE SEDE ANDINA UNRN N° 016/2021

San Carlos de Bariloche, 30 de noviembre de 2021.

VISTO, el Expediente N° 1088/2017 del registro de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO, la Resolución CSDEyVE N° 030/2020, la Resolución CSDEyVE N° 032/2020, y

CONSIDERANDO

Que mediante el Expediente N° 1088/2017 se tramita el plan de estudios de la Carrera de Licenciatura en Hotelería de la Escuela de Economía, Administración y Turismo de la Sede Andina de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

Que por Resolución UNRN N° 33/2008 se creó la carrera de Licenciatura en Hotelería en el ámbito de la ciudad de San Carlos de Bariloche de la Sede Andina.

Que mediante Resoluciones UNRN N° 855//2010 y N° 1138/2010 se aprobaron distintas modificaciones al plan de estudios de la carrera.

Que por Resolución N° 679/2011 el Ministerio de Educación de la Nación otorgó reconocimiento oficial y la consecuente validez nacional al título de Licenciado/a en Hotelería que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

Que la Resolución CSDEyVE N° 030/2020 aprobó la carga horaria, denominación de asignaturas, objetivos de formación y contenidos mínimos de las tres opciones curriculares para la enseñanza y el aprendizaje del idioma inglés aplicable a las carreras de grado de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

Que la Resolución CSDEyVE N° 032/2020 aprobó los "Acuerdos académicos básicos" para los planes de estudio de las carreras pertenecientes al Artículo 42 de la LES en consonancia con las tendencias actuales, aplicable a las carreras de grado de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

Que la Secretaría de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil de la Sede en conjunto con la Dirección de la Escuela de Economía, Administración y Turismo ha impulsado la adecuación de las carreras a las mencionadas resoluciones.



Que la Dirección de Carrera y Escuela de forma conjunta con el Consejo Asesor presentaron la propuesta de modificación del plan de estudios de la carrera de Licenciatura en Hotelería, conforme a la Resolución CSDEyVE N° 030/2020 y a la Resolución CSDEyVE N° 032/2020.

Que le corresponde al Consejo de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil de Sede Andina, dictaminar sobre la modificación del Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Hotelería.

Que en la sesión ordinaria del Consejo de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil de la Sede Andina, realizada el día 30 de noviembre de 2021, en los términos del artículo 13° del Estatuto Universitario, se ha tratado el tema en el punto 5.7 del Orden del Día, aprobado por unanimidad por parte de los/as consejeros/as presentes.

Que la presente se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 34° del Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

Por ello,

**EL CONSEJO DE DOCENCIA, EXTENSIÓN Y VIDA ESTUDIANTIL
DE LA SEDE ANDINA**

DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Dictaminar favorablemente sobre la modificación del Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Hotelería, conforme se detalla en el ANEXO I de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Elevar las actuaciones al Consejo Superior de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

ARTÍCULO 3º.- Registrar, comunicar y archivar.

RESOLUCIÓN CDEyVE SEDE ANDINA UNRN N° 016/2021

ANEXO I - RESOLUCIÓN CDEyVE SEDE ANDINA UNRN N° 016/2021

SEDE	ANDINA
ESCUELA	ECONOMÍA, ADMINISTRACIÓN Y TURISMO
CARRERA	LICENCIATURA EN HOTELERÍA

PLAN DE ESTUDIOS DE LICENCIATURA EN HOTELERÍA

Denominación de la Carrera	LICENCIATURA EN HOTELERÍA
Título que otorga	Título de Grado: LICENCIADO/A EN HOTELERÍA Título Intermedio: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN HOTELERÍA
Modalidad de dictado	Presencial
Horas totales de la carrera	Título de Grado: LICENCIADO/A EN HOTELERÍA: 2720 horas Título Intermedio: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN HOTELERÍA: 1600 horas

Condiciones de Ingreso	<ul style="list-style-type: none"> • Poseer título o certificado de Educación Secundaria obtenido en el país, cuya validez esté garantizada por las leyes y normas vigentes. • Poseer título o certificado de Educación Secundaria
-------------------------------	--

	<p>obtenido en el extranjero y reconocido por el Ministerio de Educación de la Nación y demás jurisdicciones educativas, o revalidado de acuerdo con las normas vigentes y debidamente legalizadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplimentar con los requisitos de ingreso para mayores de 25 años de edad establecidos en la Ley de Educación Superior. • Cumplimentar los requisitos que anualmente disponga la Universidad Nacional de Río Negro en el marco de la definición de los lineamientos para el Ingreso de Carreras de Grado.
<p>Condiciones de Egreso</p>	<p>Para la obtención del título de tecnicatura universitaria en hotelería, se deben tener aprobadas todas las asignaturas y/o espacios curriculares que conforman el Plan de Estudios, para la obtención del mencionado título.</p> <p>Para que sea otorgado el título de licenciado/a en hotelería, se deben haber aprobado todas las asignaturas y/o espacios curriculares que conforman el Plan de Estudios y haber cumplimentado lo estipulado por el Estatuto UNRN.</p>
<p>El Perfil del/de la Egresado/a</p>	<p>El perfil académico de la carrera de hotelería, tanto en su título intermedio como el de grado están orientados hacia una formación profesional proactiva, flexible, con una alta capacidad de adaptación al cambio, respondiendo a las nuevas necesidades y tendencias de la hospitalidad y de la gastronomía en general, así como de los cambios socio culturales, tecnológicos y económicos que impactan en la actividad turística.</p> <p>El/La egresado/a con el título intermedio de Técnico/a Universitario en Hotelería dispondrá de los siguientes conocimientos en estas áreas y disciplinas:</p>

	<ul style="list-style-type: none">- En Administración, que brinda el marco teórico y práctico vinculado con la administración y gestión de emprendimientos hoteleros y gastronómicos.- En las estructuras instrumentales de Contabilidad, que le permite el uso de herramientas y conocimientos apropiados para las gestiones contable, presupuestaria, costos y auditoria, aplicados a las empresas hoteleras y gastronómicas.- A partir de los fundamentos del Derecho Constitucional y Privado, incluyendo un adecuado conocimiento de las ramas de la legislación general y aplicada a las actividades empresariales hoteleras y gastronómicas, que le permitirán interpretar cabalmente y aplicar las normas jurídicas, éticas y morales que el adecuado desempeño de la profesión exige.- Los aportes de la Economía a la interpretación del contexto microeconómico y macroeconómico en el cual se encuentra inserta la organización empresarial hotelera y gastronómica y su importancia como una actividad productiva de servicios.- Para los fundamentos teóricos del turismo en general, introducción al turismo y sistema turístico brindarán un completo panorama de la actividad en el mundo y la Ciudad de Bariloche,- Para conocer los atractivos, actividades como recursos culturales y naturales, Geografía Turística, Patrimonio Turístico tanto americano como argentino aportaran estos conocimientos, para tener las capacidades de razonamiento, analíticas y cálculos que permitan la resolución de problemas y el empleo de métodos estadísticos, encontrarán dichos conocimientos en Métodos Matemáticos para Hotelería.- Los aportes a las áreas especializadas de la hotelería como de la gastronomía proporcionaran conocimientos de recepción, reservas, conserjería, habitaciones y Alimentos y Bebidas entre
--	---

otras.

- Informática Básica (TIC's) como en Informática Para Hotelería, aportaran herramientas para el manejo de la tecnología, comunicaciones e internet como sistema de gestión.

Estos conocimientos le brindarán al/a la egresado/a de la tecnicatura:

- Capacidad de comunicación, interacción y creatividad.
- Habilidad para fortalecer las relaciones de trabajo en equipo.
- Dominio de conocimientos analítico-cuantitativos.
- Capacidad para modelizar problemas y poder participar en diversos medios sociales y organizacionales.
- Conocimiento de la evolución socio-histórica del management y sus tendencias.
- Capacidad para transformar las ideas en acción eficiente.
- Comprensión de las fuerzas que conforman el entorno de los negocios hoteleros y gastronómicos.

Los/as graduados/as con el título de **título de Licenciado/a** en Hotelería, además de los precedentes, dispondrán de conocimientos en las siguientes áreas y disciplinas:

- Saberes técnicos y profesionales en la gestión de Alimentos y bebidas, Hotelería y Restauración.
- Conocimientos de compras y almacén necesarios para abastecer, almacenar y controlar inventarios en todas las áreas del hotel como de un restaurante.
- En el marco de Gestión de Sistemas de Calidad como Técnicas de Servicios, conocerán las modernas técnicas y procedimientos de excelencia en los servicios.
- Para el manejo profesional de reuniones corporativas y

sociales, Organización de eventos, Relaciones Públicas Ceremonial y Protocolo, otorgan los conocimientos necesarios para su organización, planeamiento y desarrollo.

- El ciclo vinculado a la conservación y preservación edilicia y la integralidad de los huéspedes, sus equipajes y equipos, de los establecimientos, se consideran en Higiene, Seguridad y Mantenimiento.
- A partir de los fundamentos y técnicas de Marketing como de la comercialización y ventas, conocerán todas las herramientas de manejo comercial tanto digital como virtual.
- Para organizar y maximizar el desempeño y productividad de los empleados de un establecimiento en Administración de Recursos Humanos encontrará en todas las técnicas, métodos para gestionar esta área.
- La integración de los conocimientos teórico – prácticos adquiridos, se aplicará en con Gestión de Establecimientos de alojamiento, Plan de Negocios y el Taller Integral
- En la Pre Práctica Profesional el/la egresado/a in situ integrará y desarrollará todos los conocimientos, habilidades adquiridas, que le permitirán resolver a futuro todos los desafíos que deparará su actuación profesional.

Estos estudios le otorgarán al/a la **licenciado/a en Hotelería:**

- Habilidades en Administración y operaciones de la gestión de unidades productoras de servicios de hospitalidad incluyendo alojamientos turísticos y emprendimientos gastronómicos.
- Habilidades para el desarrollo de estrategias para la toma de decisiones.
- Conocimientos para capacitar a terceros para el desarrollo de planes orientados a la obtención de resultados.

	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensión de los roles funcionales y los procesos críticos de las empresas y los negocios hoteleros y gastronómicos. - Capacidad para implementar las mejores prácticas y lograr éxito sustentable a largo plazo. - Dominio de técnicas y estrategias que aseguren la competitividad global. - Conocimientos y actitudes que permitan el desarrollo de la capacidad de liderazgo. - Capacidad para construir y cambiar la cultura organizacional y trabajar hacia una visión compartida. - Capacidad de análisis de las problemáticas del sector hotelero y gastronómico. - Conocimientos para formular una perspectiva de negocios integrada. - Conocimientos para trazar estrategias de negocios.
<p>Alcances del título</p>	<p>Los alcances del Título Técnico/a Universitario/a en Hotelería comprenderán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asistir en la identificación y análisis de los problemas que enfrentan las organizaciones Hoteleras y gastronómicas en su desarrollo y colaborar en la propuesta de soluciones factibles. - Asistir en las actividades de elaboración e implementación de métodos y procedimientos de administración, contabilidad, costos, presupuestos, compras y almacén en empresas del rubro hotelero y gastronómico. - Elaborar diagnósticos de las áreas operativas y funcionales de una empresa y participar en la formulación de estrategias competitivas. - Participar en la planificación del cambio en todas las dimensiones de la organización para su implementación.

- Colaborar y asistir técnicamente a los/as profesionales del área en:

- La implementación de métodos y procedimientos para el desarrollo de las funciones de los distintos sectores de una empresa hotelera y gastronómica y supervisar su aplicación.
- El relevamiento y la sistematización de la información para la realización de estudios y diagnósticos de las empresas del rubro.
- La implementación de métodos y procedimientos para el desarrollo del negocio hotelero/gastronómico o de programas de comercialización específicos para las empresas

Los alcances del **Título de Licenciado/a en Hotelería** comprenderán:

- Formular y evaluar proyectos de inversión hoteleros y gastronómicos.
- Desarrollar acciones de liderazgo para conducir equipos de trabajo en empresas o proyectos hoteleros y gastronómicos.
- Desarrollar habilidades estratégicas para la toma de decisiones.
- Desarrollar estrategias de conducción y posicionamiento económico-financiero de empresas vinculadas al alojamiento y la gastronomía.
- Planificar metas y recursos de la organización a corto y largo plazo.
- Entender los roles funcionales y los procedimientos críticos de los recursos y metas de la organización.
- Entender los roles funcionales y los procesos críticos de las empresas hoteleras y gastronómicas.

	<ul style="list-style-type: none">- Administrar, organizar, controlar, y dirigir la gestión de los negocios en grandes, medianas y pequeñas empresas vinculadas a los servicios de alojamiento y la gastronomía.- Preparar sistemas de información gerencial utilizando soportes informáticos y sistemas de gestión hotelera.- Elaboración e implementación de métodos de administración de personal en las empresas del rubro.- Realizar investigaciones de mercado y marketing estratégico,- Capacitación a terceros para el desarrollo de planes orientados a la obtención de resultados.- Implementar las mejores prácticas para lograr el éxito sustentable a largo plazo y asegurar la competitividad de la actividad hotelera y gastronómica.- Realizar el control de gestión y evaluación sobre las acciones planificadas en la actividad de pertenencia.- Construir y cambiar la cultura organizacional y trabajar con una visión compartida.- Formular una perspectiva de negocios integrada.- Desarrollar una carrera académica como docente y/o investigador o extensionista especializado en temáticas de la práctica profesional propia de la gestión de organizaciones hoteleras y gastronómicas
--	--

Fundamentación de la Carrera

Cuando la UNRN, hace 12 años, abrió la carrera de hotelería en uno de los principales destinos Turísticos de Argentina, San Carlos de Bariloche, lo hizo no sólo para responder a las demandas y tendencias del sector turístico en los servicios de alojamiento y gastronomía, sino también respondiendo a una necesidad de formación especializada y

capacitación profesional.

En el año 2009 Bariloche contaba 24.687 plazas, creciendo en el 2020 en 15.842 plazas, con más de 600 establecimientos de todo tipo y categoría distribuidos a lo largo del todo el ejido municipal y alrededores.

Al día de hoy cuenta con más de 500 establecimientos gastronómicos, entre ellos restaurantes de alta cocina, regionales, parrillas, comida internacional, cafeterías, minutas, casas de té, cervecerías sólo por enunciar algunos de ellos.

Por otra parte el arribo de turistas ha sido significativo, en el año 2020 arribaron más de 730.000 turistas, proyectando un importante porcentaje de crecimiento.

La cantidad de establecimientos de alojamiento y de gastronomía distribuidos en la región Patagónica, crea el desafío de formar profesionales capaces de desempeñarse eficientemente en avanzadas técnicas de gestión en todas las áreas operativas es inmenso.

La UNRN es la única institución educativa nacional en la región que cumple con los requisitos académicos y formativos para dictar la carrera de grado Licenciatura en Hotelería, siendo esto una gran fortaleza para la Universidad.

Si bien en la ciudad de Bariloche existen escuelas secundarias con orientación hotelera, instituciones sindicales como UTHGRA (Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina) que realiza capacitaciones y cursos en oficios relacionados al área, cámaras hoteleras (AHT- Asociación de hoteles de turismo- Capitulo Bariloche, FEGHRA - Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina) que ofrecen cursos cortos de actualización profesional para sus afiliado , y varias escuelas de gastronomía; la Licenciatura de la UNRN, con su título de grado, ofrece en su plan de estudios los conocimientos y habilidades necesarias de formación profesional avanzada y moderna para la gestión, administración y organización hotelera y gastronómica.

Forma profesionales capaces de desempeñarse con éxito en cualquier puesto jerárquico u operativo en que se lo solicite, o de participar en equipos de trabajo de cualquier tipo de establecimiento de servicio, independientemente de su tipo o categoría.

El crecimiento de la oferta de servicios, los cambios tecnológicos y las nuevas necesidades y tendencias de la demanda, han obligado a los empresarios de establecimientos de alojamiento y del rubro de alimentos y bebidas, a adaptarte para ser más competitivos y

mantenerse en un mercado más profesional y exigente.

Siendo el recurso humano el valor más importante en empresas de servicio, se espera que al decidir qué tipo de RRHH contratar, se reconozca el nivel profesional de los/as egresados/as de la Universidad. Para el empresario el capital humano representa la marca y la diferencia en la prestación del servicio.

Ante esta situación la dirección de la carrera de hotelería de nuestra universidad y su equipo de asesores consejero, ha realizado un análisis de los contenidos curriculares y estructurales del plan de estudios vigente, con el fin de adecuarlo a las competencias básicas actuales y pertinencias de formación que exige el sector. De esta forma cumplir con las incumbencias profesionales y disciplinares de la hospitalidad y la restauración. Con estándares de calidad y excelencia en su formación, facilitándoles así a los/as alumnos/as una mejor posibilidad de inserción laboral, no solo en el campo local sino en el regional, nacional e internacional.

Las empresas hoteleras necesitan en la actualidad profesionales calificados/as, con conocimientos y habilidades en la gestión y resolución de problemas, con un alto nivel de adaptabilidad y flexibilidad, que les permita actuar en los momentos de crisis, tomar decisiones y plantear soluciones estratégicas en beneficio de la organización.

Justificación de los cambios propuestos

Cuando se creó la Universidad Nacional de Río Negro en el año 2008, se establecieron para las carreras de Administración, Turismo y Hotelería, ciclos comunes, durante los 2 primeros años, orientados a dar una formación general y básica y algunas asignaturas de formación profesional.

Cabe aclarar que existía un mismo director organizador para la Escuela y las carreras Hotelería, Turismo y Administración, el Lic. Eduardo Pantano quien estuvo a cargo de la selección de docentes, la implementación de las asignaturas en cada año lectivo así como las modificaciones que se realizaron en los planes de estudio de las carreras de Turismo y Hotelería.

Contenidos de la Justificación;

- 1- Síntesis de la carrera y modificaciones

2- Propuesta de Evaluación de las modificaciones del Plan de estudios.

- a. Consejo Asesor de la Carrera
- b. Diagnóstico Informes de la Oficina de Aseguramiento de la calidad (OAC)

3- Diagnostico General

4- Modificaciones

- a. Modificaciones de cargas horarias de materias y de títulos
- b. Eliminación de materias
- c. Nuevas Materias
- d. Materias compartidas con las carreras de Turismo y Administración
- e. Flexibilidad Curricular –Optativas
- f. Cambios de denominaciones de la Materias
- g. Plan Por áreas de formación

1 - Síntesis de la historia de la carrera y modificaciones

● **Creación Carrera de Hotelería -Resolución UNRN N° 33/08 (agosto 4/2008)**

Trayectos	Cantidad Materias	Materia Compartidas	Años	Cantidad de Horas	Título/ Certificado
Diplomatura en Ciencias Económicas	16	4 Turismo 12 con todas las carreras	2	1248	Asistente en ciencias económicas con orientación en hotelería
Tecnicatura Universitaria en Hotelería	10	3 turismo 7 específicas hotelería	2	21 44	Técnico/a Universitario/a en Hotelería

Licenciatura en Hotelería	36	10 materias 2 turismo 8 especifica s hotelería	4	3008	Licenciado/a en Hotelería
<ul style="list-style-type: none"> - Los idiomas e Informática no están contabilizados sería un total 3328 Horas de carga horaria Total y no aparecían en la plantilla del mapa curricular 					
<ul style="list-style-type: none"> - La gran mayoría de las materias de los 2 primeros años , los contenidos disciplinares están orientadas hacia la economía y administración 					
<ul style="list-style-type: none"> - Para el ingreso a la universidad debieron realizar un Curso de Ingreso Obligatorio (RPP- Resolución y Razonamiento y Resolución de problemas e ILEA (Introducción a la lectura y Escritura Académica) 					
<ul style="list-style-type: none"> - La apertura de ingreso se realizó en el 2009 					
<ul style="list-style-type: none"> - Para el ingreso a la carrera deberían aprobar el primer ciclo y obtener el certificado de asistente 					
<ul style="list-style-type: none"> - En los 2 primeros años no hay materias con contenidos en hotelería 					
<ul style="list-style-type: none"> - 3 Pasantías - 4 Optativas 					
<p>Optativas</p> <ul style="list-style-type: none"> . Gestión de Administración Hotelera . Plan de Negocios . Costos Hoteleros . Contabilidad Hotelera . Administración Financiera . Arquitectura y Diseño de Hoteles –Decoración . Calidad Ambiental 					

.Organización y operación de Eventos

. Administración de Pequeños Establecimientos

- **Primera Modificación Resolución UNRN N° 855/10 (julio 01/2010)**

Las modificaciones estructurales se realizaron en la organización, estructura, carga horaria, distribución en años y cuatrimestres, correlatividades, certificaciones, alcances y contenidos mínimos del plan de estudios:

- Se modificó la denominación de la certificación de Asistente en Administración en Hotelería por la de Asistente en Hotelería y se especificaron sus alcances.
- Se modificaron las cargas horarias en las titulaciones:

Asistente en Hotelería	1312
Técnico/a Universitario/a en Hotelería	1696
Licenciado/a en hotelería	2944/2976

Se hicieron las siguientes modificaciones:

- o **Unificación de materias:** Instituciones del Derecho Público e Instituciones del Derecho Privado en Derecho Público y Privado y pasa al 3er año 2do cuatrimestre.
- o **Eliminación de materias:** Historia Económica y Social y Contemporánea, Taller de Lectura y Escritura Académica, Pasantía III, Optativa II (No se eliminó), Optativa III y Optativa IV. Gestión de Alimentos y Bebidas II.
- o **Materias Nuevas:** Administración Financiera, Gestión de Administración Hotelera, Elementos de la Actividad Turística, Contabilidad Hotelera, Costos Hoteleros, Portugués I y II, Plan de Negocios, Organización y Operación de Eventos y trabajo Social Voluntario (muchas de estas materias estaban como optativas) y los diferentes cursos de Inglés se incluyeron en la plantilla del mapa curricular. Se agregaron más materias optativas.
- o **Cambios de Denominaciones:** Estadística I por Estadística, Contabilidad I por Contabilidad Básica, Informática II por Informática para Hotelería, Patrimonio Turístico Latinoamericano por Patrimonio Turístico Americano,

- o **Cambios de Correlatividad:** en todas las materias nuevas, materias unificadas, materias con cambio de denominación.
- o **Cambios de organización secuencial de dictado en años y cuatrimestres**
- o **Modificación en carga horaria de materias y cargas horarias del certificado y los títulos tanto intermedio y final.**

Los cambios enunciados anteriormente lograron que el plan de estudios tuviera algunas competencias más claras en el área hotelera y solo se realizaron a partir del tercer cuatrimestre para no afectar a los/as ya ingresantes, pero la concentración de materias con contenidos de formación básica orientados hacia Administración y Economía, en los 2 primeros años, empezaron a dificultar la cursada de los/as estudiantes especialmente Matemática I

• **Segunda Modificación -Resolución UNRN N° 1138/10 (14 de septiembre de 2010)**

Se modificó el plan de estudios en cuanto a la carga horaria y redacción de las titulaciones en base a las observaciones de la Dirección Nacional de Gestión Universitaria, así como la evaluación por la coordinación de la carrera, el equipo docente y el análisis de la oferta académica similar de otras universidades públicas.

Los alcances para Técnicos/as Universitarios/as en hotelería y para los/as Licenciados/as en hotelería, identificaron las pertinencias de formación y competencias profesionales más acordes a las necesidades del sector.

La Modificación de la carga horaria se realizó por una diferencia sumatoria de las asignaturas de octavo semestre (4to año- 2do cuatrimestre) siendo el total de carga horaria de la carrera de 2976 horas.

La Resolución N° 679 del 15 de Abril de 2011, del Ministerio de Educación otorga el reconocimiento oficial y su validez nacional a los Títulos de Técnico/a Universitario/a en Hotelería y Licenciado/a en Hotelería de la UNRN, y consideran como actividades para las que tiene competencias las propuestas por la Universidad.

2- Propuesta y Evaluación de la modificación del plan de estudios

El proceso de modificación del actual plan de estudios de la carrera de hotelería comenzó con la conformación del Consejo Asesor, en el año 2014, donde participaron docentes,

jefes/as de trabajos prácticos, auxiliares y alumnos/as que aportaron sugerencias, opiniones sobre los cambios que debían realizarse para estar actualizado en referencia a las competencias e incumbencias del sector.

a. Consejo Asesor de la Carrera de Hotelería

Han participado los/as siguientes profesores/as y alumnos/as:

- Titulares / suplentes Claustro docente
 - Eduardo Pantano
 - Anabella Marrapodi
 - María de los Angeles Nuñez
 - Silvia Luzzardi
 - Maria Cristina Villa
 - Laila Vejsbjerg
- Titulares / Suplentes Claustro Auxiliares
 - Liliana Pierucci
- Titulares/ Suplentes Claustro Alumnos/as
 - Tania Salazar
 - Gisela Mascarretti
 - Magali Sarrate
 - Matías Fernández
 - Belén Carrillo
 - Angel Mancilla
 - Lucas Behr
 - Aylin Melin
 - Sandra Caldas
 - Nicolás Brozman
 - Julieta Cueva

- Ezequiel Eiras

Para realizar un diagnóstico de situación del plan de estudios actual de la licenciatura en hotelería, se realizaron distintas acciones y actividades con diferentes actores para llegar a un consenso y se tomaron en cuenta lo siguiente:

- Análisis del actual Plan de Estudios
- Autoevaluación de la carrera
- Opiniones y sugerencias de los Consejeros del Consejo Asesor de la de carrera
- Encuestas y charlas realizadas a los docentes de la carrera
- Encuestas y charlas realizadas a los/as alumnos/as y ex alumnos/as de la carrera
- Entrevistas con referentes hoteleros de la Ciudad de San Carlos de Bariloche
- Charlas con referentes de cámaras Hoteleras (AHT- Asociación de Hoteles de Turismo-Cap. Bariloche, FEGHRA Bariloche, Hostels, Hosterías de Bariloche)
- Análisis de Planes de estudios de carreras de hotelería y similares de otras Universidades, Públicas y Privadas Nacionales (Universidad Nacional de Quilmes, San Luis, de la Plata, las Universidades privadas de Morón, Belgrano, Palermo, Abierta Interamericana, El Salvador, UADE, EAN, Aconcagua, UCEL y Universidades extranjeras, la Universidad Externado de Colombia, Universidad Complutense de Madrid, CETT de Barcelona.)

La estructura curricular de formación específica de los planes de estudio de estas carreras de hotelería permitió realizar comparaciones curriculares, de contenidos mínimos y alcances profesionales.

- Documentos (Devoluciones y asesoramiento) de la Dirección de Planes de Estudios y Docencia - Departamento de Planificación Curricular y Bibliotecas dela UNRN
- Informes de la Oficina de Aseguramiento de la Calidad (OAC) de la UNRN.
- Documentos, intercambio y reuniones con la Secretarí a de Políticas Universitarias del Ministerio de Educación de la Nación para trabajar en el Sistema Nacional de Reconocimiento Académico, para la identificación y construcción de trayectos formativos (RTF) de las familias de Turismo, Hotelería y Gastronomía en el año 2019. Convenio Marco

- Análisis y Aplicación de las resoluciones emitidas por Consejo Superior de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil de la UNRN.
- Charlas e intercambios profesionales con el director y directores de las carreras de la Escuela de Economía, Administración y Turismo

b. Diagnóstico sobre Informes de la Oficina de Aseguramiento de la Calidad-OAC

- Evolución del Ingreso a la carrera de hotelería

Desde el año 2009 el ingreso por corte ha ido aumentando significativamente.

Cohorte	Cantidad de Alumnos/as
2009	5
2010	4
2011	2
2012	3
2013	4
2014	9
2015	7
2016	5
2017	4
2018	8
2019	16
2020	25
2021	39

Como se ve en el cuadro, a partir del 2019 se incrementó el ingreso. En la actualidad hay un total de 131 alumnos/as.

- El informe sobre el estado de avance de los 131 alumnos/as

Avance	Cantidad Alumnos/as	Porcentaje
Sin avance	48	36.6%
Menos al 20%	30	22.9%
De 20% a 40%	14	10.7%
De 40% a 60%	9	6.9%
De 60% a 80%	17	13.0%
De 80% a 100%	13	9.9%

Los datos sin avance así como el de menos del 20% corresponden a alumnos/as de los 2 primeros años, donde se concentra el núcleo duro de materias de formación básica. Con la modificación en la distribución de la estructura curricular y la eliminación de algunas materias, seguramente lograremos fluidez y más flexibilidad en la cursada de los/as alumnos/as.

- Egresados/as de la Carrera de hotelería / por títulos.

Año	Certificado Asistente en Hotelería	Intermedio Técnico/a Universitario/a en Hotelería	Grado Licenciado/a en Hotelería
2012	1	1	--
2013	--	--	--
2014	4	4	--
2015	2	3	--
2016	1	5	3

2017		--	--
2018		2	3
2019		2	--
2020			1
Totales	8	17	7

Aunque hay 7 egresados/as con título de grado; de los 17 con título técnico, 10 corresponden a alumnos/as de Turismo, que han aprovechado las materias comunes, para cursar la tecnicatura.

Muchos alumnos/as cuando comienzan las prácticas profesionales, consiguen trabajo estable y por la rotación de sus en sus horarios de trabajo, se les hace difícil asistir a la cursada presencial. Esto conlleva a que el/la alumno/a no termine el año y medio que le falta para finalizar la licenciatura. En estos casos se podría solicitar a los/as docentes flexibilidad con la asistencia.

3- Diagnostico General

Con los aportes, análisis y devoluciones de los participantes se llegaron a los siguientes Conclusiones generales

- La Estructura curricular concentrada en los 2 primeros años materias de formación básica, con alto contenido teórico y práctico, en económica y administración y sin ninguna materia específica de hotelería, es una de las causas de estancamiento y abandono de los/as alumnos/as.
- En los dos primeros años se hace necesario una distribución equilibrada de materias de formación básica general, de formación básica en turismo y formación específica en hotelería.
- La matemática I presenta contenidos mínimos especializados, no orientados a las competencias de la carrera, lo cual representaba un freno para los/as estudiantes, impidiendo la aprobación y regularización de la asignatura. Se logró hace 3 años con la ayuda de los/as docentes de matemáticas adecuar algunos los contenidos

mínimos a las competencias de las carreras de turismo y hotelería, pero todavía son altos los índices de desaprobados de la materia según informe de la OAC. Esto provoca la deserción de muchos/as alumnos/as de la carrera.

- El equilibrio estructural curricular de materias y competencias profesionales no cumplía los objetivos de formación planteados. Los/as estudiantes con el título de Asistente en Hotelería, no egresan con conocimientos y saberes adecuados de hotelería. Por lo que se propone eliminar el título de Asistente en Hotelería.
- Se propone fortalecer la Tecnicatura Universitaria en Hotelería de 2 ½ años con materias de formación específica en hotelería, portugués, Informática en hotelería y práctica profesional.
- Muchos contenidos mínimos de las materias, necesitaban actualización ante las nuevas tendencias y avances tecnológicos, otras necesitaban redefinirlos ante las nuevas competencias profesionales y pertinencias del sector. Ante esta situación se solicitó a todos/as los/as docentes la actualización de los contenidos mínimos y objetivos de sus asignaturas. Se realizó una revisión profunda de cada eje temático para evitar sobre posición de contenidos.
- Los conocimientos, saberes y habilidades adquiridas por los/as estudiantes, los habilitan para trabajar en el sector gastronómico, por lo que habría que adecuar los contenidos, los alcances y perfiles de los/as egresados/as.
- Se redefinieron los bloques de materias, para realizar la nueva distribución de materias, cargas horarias, correlatividades.
- Se observó que las áreas laborales en las que trabajan los/as egresados/as, correspondían a las áreas operativas de Recepción, Habitaciones, y Conserjería. Para ampliar su campo laboral se fortaleció el área de competencia de gestión hotelera.
- Para ayudar a la formación profesional, se proponen 3 materias optativas con ejes o áreas de formación, donde los/as alumnos/as en el 4 año de la carrera podrán elegir materias de Ciencias Sociales, Específicas de Hotelería y de Gestión Hotelera.
- Las materias que se comparten con la licenciatura en turismo, se analizaron conjuntamente, especialmente los contenidos mínimos y objetivos así como su ubicación en el mapa curricular.

- En materias transversales como idiomas inglés y portugués, se trabajó con los/as docentes, solicitándoles que sus programas contengan más lenguaje técnico hotelero, gastronómico y turístico específico.
- En las materias de formación específica hotelera y gastronómica, con contenidos formativos disciplinares tanto teórico como prácticos específicos, los/as docentes trabajan en base a resolución de problemas, realizando salidas técnicas complementarias visitando establecimientos para que los/as alumnos/as tengan contacto con los profesionales de sector y mantener un intercambio de experiencias y conocimientos in situ.

4- Modificaciones

a. Modificaciones De Cargas horaria de materias y de títulos

Ver Anexo Excel Solapa N°1-2-3-

Las materias que tenían carga semanal de 6 horas, fueron eliminadas

- V1018 Matemática I - 1er año/ 1er Cuatrimestre
- V1023 Matemática II – 1er año/ 2do cuatrimestre
- V1027 Estadística – 2do año/ 1er cuatrimestre
- B5349 Formulación y Evaluación de proyectos -4to año/2do cuatrimestre

Cuadro comparativo Cantidad de Materias

Tecnicatura Universitaria en Hotelería	Plan 2011	Plan 2022
Cantidad de Cuatrimestres	5	5
Cantidad de Materia	25	25
1er año	9	9
2do año	10	10
3er año	6	6
Cantidad De horas semanales	104	100

totales		
1er año	38	36
2do año	42	40
3er año	24	24
Cantidad de Horas Totales	1696	1600
1er año	640	576
2do año	672	640
3er año	384	384
Licenciatura en Hotelería	Plan 2011	Plan 2022
Cantidad de Cuatrimestres	8	8
Cantidad de Materia	44	42
1er año	9	9
2do año	10	10
3er año	12	11
4to año	13	12
Cantidad de horas semanales totales	181	170
1er año	38	36
2do año	42	40
3er año	48	44
4to año	53	50
Cantidad de Horas Totales	2976	2720

1er año	640	576
2do año	672	640
3er año	768	704
4to año	896	800

- La mayoría de las asignaturas tienen una carga semanal de 2 horas de Teórica y 2 de Práctica, 64 horas totales.
- La única materia que tiene más horas es Pre Práctica Profesional II, 6 horas semanales, del 4to año/ 2do cuatrimestre.
- La materia anual de TIC's- Tecnología de la Información y la Comunicación pasó a ser una materia regular cuatrimestral con 4 horas carga semanal (2 horas de teoría/ 2 horas de Práctica) ubicada en el 1er año/ 1er cuatrimestre
- Se incluye en el 4to año el Trabajo social Voluntario PTS. En el plan 2011 el PTS era anual, tenía 3 horas semanales y 96 horas totales. Para el plan 2022 PTS tendrá 4 horas semanales, materia cuatrimestral
- La tecnicatura universitaria en hotelería en el nuevo plan 2022 contará con un total 1600 horas, reduciendo 96 horas con respecto al Plan 2011.
- La licenciatura en hotelería en el nuevo plan 2022 contará con un total de 2720 horas, reduciendo 256 horas con respecto al Plan 2011.

b. Eliminación de Materias

- V1018 Matemáticas I (1er Año /1er cuatrimestre) y V1023 Matemáticas II (1er Año/ 2do cuatrimestre

Aunque el programa de Matemática I se adoptó para turismo y hotelería hace algunos años, las matemáticas para hotelería deben tener otros contenidos de formación y las competencias que se necesitan en la práctica laboral. Estos contenidos estarán en la nueva materia de Métodos Matemáticos para Hotelería

- V1026 Economía II (2do Año/ 1er Cuatrimestre)

Los conceptos y contenidos disciplinares económicos para hotelería estarán

cubiertos en la asignatura de V1022 Economía

- V1027 Estadística (2do Año/ 1er cuatrimestre)

Los contenidos mínimos de la materia de Estadística están más orientados hacia las carreras de Economía y Administración. Las competencias necesarias para hotelería se contemplarán en la nueva materia de Métodos Matemáticos para Hotelería

- V1025 Administración II (2do Año/ 2do cuatrimestre)

Por las competencias de sector hotelero se hace necesaria una materia orientada a la administración hotelera, será reemplaza por Gestión de Establecimientos de Alojamiento

- VR327 Inglés III (3er Año/ 1er cuatrimestre)

- B5349 Formulación y Evaluación de Proyectos (4to Año/ 2do Cuatrimestre)

El Taller Integral en el 4 año permite a los/as alumnos/as integrar, utilizar y aplicar todos los saberes, conocimientos adquiridos en todas las materias cursadas, así como las pertinencias de plan de estudios. En el Taller estarán contenidos los métodos y técnicas de evolución de los proyectos hoteleros y gastronómicos.

c. Materias Nuevas

- Geografía Turística (1er Año/ primer Cuatrimestre)

Asignatura compartida con la Lic. De Turismo como materia de formación básica

- Introducción a la Hospitalidad (1er Año/ primer Cuatrimestre)

Como resultado del diagnóstico, se llegó a la conclusión que a la carrera le faltaban asignaturas básicas de formación hotelera en el primer año, acompañando a Introducción al Turismo. Este cambio estructural curricular permitirá visualizar más contenidos orientados a la hotelería en el primer año y lograr a una mejor tasa de permanencia.

- Métodos Matemáticos Para Hotelería ((2do Año/ 2do Cuatrimestre)

Ante los problemas surgidos con Matemática I, Matemática II y Estadística cuyos contenidos no se ajustan a las competencias disciplinares de hotelería, se crea esta asignatura para cumplir con la formación analítica de este campo.

- Gestión de Establecimientos de Alojamiento (4to Año/ 1er cuatrimestre)

Reemplaza Administración II con contenidos mínimos y disciplinares tendientes a integrar los conocimientos, saberes y competencias de toda la materia formación específica hotelera, donde los contenidos formativos se basan en las áreas operativas de un establecimiento de servicio de alojamiento

- Taller Integral de la Empresa Hotelera (4to Año/2do cuatrimestre)

Esta asignatura de alto contenido motivacional, permite la integración horizontal de los contenidos de cada una de las materias de cada año del Plan de estudio, logrando que el/la alumno/a unifique y aplique contenidos, conocimientos y saberes adquiridos y desarrolle su capacidad de gestión. Dentro de los contenidos mínimos se identificarán y aplicarán los conocimientos de Formulación y Evaluación de Proyectos del sector hotelero y gastronómico

- Técnicas de Servicios (4to año/ 2do cuatrimestre)

Esta asignatura es integral a todas las materias de formación específica y operativa del hotel. Hace a la calidad de los servicios. Se estaba dictando como materia optativa como Técnicas de Servicios y Atención al cliente B5377. Cambia su denominación.

d. Materias Compartidas con las carreras Turismo y Administración, según área de formación

Áreas de Formación	Turismo	Cantidad Horas Semanales	Total de Horas	Administración	Cantidad Horas Semanales	Total de Horas
Núcleo de Formación Básica General	3	12	192	0	0	0
-Núcleo de Formación Básica en	6	24	384	0	0	0

Turismo						
Núcleo de Formación en Idiomas	4	16	256	0	0	0
Núcleo de Especialización Integral	1	4	64	1	4	64
Totales	14	56	896	1	4	64

Se comparten 14 materias con la Carrera de Turismo y 1 con la carrera de Administración.

e. Flexibilidad Curricular -Optativas

La mayoría de las materias optativas establecidas en plan de estudios actual, no se pudieron impartir por no tener docentes que las pudieran dictarlas, por ello para completar la oferta de optativas se recurrió a materias de las carreras de turismo y administración, que pudieran ayudar al/a la alumno/a en su formación.

Para el nuevo plan de estudios se cambió el esquema curricular, y se agregó la optativa 3 (4to Año/ 2do Cuatrimestre).

Las optativas comprenderán asignaturas orientativas en ejes y/o áreas de formación profesional para dar la posibilidad de elección y orientación a los/as estudiantes para definir su propio trayecto formativo.

Campos de Formación

Ciencias Sociales:

Las siguientes materias complementará n la formación profesional y la posibilidad de orientar al/a la alumno/a en la carrera académica de docencia o Investigación, con materias dictadas por otras carreras de la Escuela.

- B5058 Patrimonio Turístico De la Patagonia (Materia Regular de Turismo-2do año/ 2do cuatrimestre del nuevo plan)

- V 1020 Metodología de las Ciencias Sociales (Materia Regular de Turismo- 4to año/ 1er cuatrimestre del nuevo plan)
- B5445 Comunicación Organizacional (Materia optativa de Administración)
- V1024 Sociología (Materia regular de turismo y Administración- 2año/ 2do cuatrimestre).
- V 1066 Ética y Deontología Profesional. Cambias su denominación por Ética en las Organizaciones y Sostenibilidad (Materia Regula plan 2022 de Administración - 4to año/2do cuatrimestre)

Específicas de Hotelería

Complementarán la formación profesional en hotelería, donde algunas de las asignaturas son nuevas y otras ya se dictan.

- **Hotelería Hospitalaria** (Materia Optativa Nueva)

Se busca ampliar el campo de conocimiento y aplicación en el sector de la salud y una posibilidad laboral

- B5010 Rutas Alimentarias Argentinas y Latinoamericanas (Materia Optativa de Hotelería)
- B6041. Revenue Management (Materia Optativa de Hotelería)

- **Sustentabilidad Hotelera** (Materia Optativa Nueva)

Orientada conocer y aplicar los criterios de sustentabilidad en las empresas dedicadas al servicio de alojamiento

- B5092. Administración de Pequeños Establecimientos

Gestión Hotelera

Complementarán la formación del/de la alumno/a en la gestión, administración y organización hotelera.

- B5440 Resolución Alternativa de Conflictos (Materia Optativa de Administración)
- B5368 Toma de Decisiones – Cambia a Teoría de la Decisión (Materia Regular de Administración - 4to Año / 1er Cuatrimestre)

- o V1051 Administración Financiera (Materia regular de Administración, 3er año/ 2do cuatrimestre)
- o **Auditoría Hotelera** (Materia Optativa Nueva)

Cada optativa contará con 4 horas de cursada (2 horas de Teoría y 2 horas de práctica).

Como se observa, muchas de las materias elegidas para conformar los campos de formación son materias de otras carreras.

En la medida de las necesidades formativas, se podrán abrir otras materias que sean regulares de las carreras de Turismo, Administración.

f. Cambios de Denominación

Los cambios en las denominaciones de las materias que continúan se deben a una identificación más clara y objetiva de las asignaturas con los contenidos mínimos y competencias, por acuerdo con las demás carreras en las materias compartidas, facilitando el entendimiento y reconocimiento de los/as alumnos/as y de quienes quieran consultar el plan de estudio.

Denominación Plan 2011	Nueva Denominaciones Plan 2022
V1017 Administración I	Administración General
B 5411 Contabilidad Básica	Contabilidad
V1022 Economía I	Economía
B5343 Derecho y Legislación Turística	Legislación Turística y Hotelera
VR305 Inglés I	Inglés Integral I
V1032 Administración de Recursos Humanos	Gestión de Recursos Humanos
B5344 Elementos de la Actividad Turística	Sistema Turístico
VR316 Inglés II	Inglés Integral II

B5062 Marketing Estratégico Turístico I	Marketing Estratégico Turístico
B5370 Derecho Público y Privado	Derecho del turismo
B5070 Gastronomía	Hotelería y Restauración
B5372 Portugués I	Portugués Técnico I
B5360 Pasantía I	Practica Pre Profesional I
B5091 Organización y Operación de Eventos	Organización de eventos
B5373 Portugués II	Portugués Técnico II
B5377 Técnicas de Servicios y Atención al Cliente	Técnicas de Servicios
B5077 Pasantía II	Practica Pre Profesional II

g. Plan de Áreas de Formación

En el siguiente cuadro se muestra la cantidad de materia por áreas o núcleos de formación

Áreas de Formación	Cantidad de Materias	Total de Horas
Núcleo de Formación Básica General	4	256
Núcleo de Formación Básica en Turismo	8	512
Núcleo De Formación Especializada o Profesional en Hotelería	15	960
Núcleo de Especialización Integral	5	320
Núcleo de Formación en Idiomas	4	256

Núcleo de Formación Personalizada/flexible	5	352
Núcleo de Voluntariado	1	64
Totales	42	2720

El Núcleo de formación Básica se dividió 2 áreas

- Formación Básica General
- Formación Básica en turismo

El núcleo de formación disciplinar especializada

- Especializada o Profesional en Hotelería
- Especialización Integral

Objetivos Generales

- Procurar una formación avanzada y actualizada en la administración, organización y gestión hotelera y gastronómica.
- Capacitar al/a la futuro/a egresado/a para dirigir proyectos, trabajar en equipos y cumplir diversas funciones en las áreas operativas de hotelería y la gastronomía, en el ámbito local, nacional y regional.
- La formación académica se complementa con una formación humanística, que es esencial para el/la alumno/a tanto en el ámbito personal como profesional.

Objetivos Específicos

- Capacitar al/a la alumno/a para trabajar en la gestión de grandes, medianas y pequeñas empresas vinculadas a los servicios de alojamiento como de la restauración
- Poner énfasis en desarrollar la creatividad y la capacidad de comprensión del/de la alumno/a así como incentivar su adaptación flexible a las nuevas exigencias del sector.
- Desarrollar capacidades de análisis y de gestión para enfrentar el desafío que la

gestión de las organizaciones de servicios en general, y de alojamiento turístico en particular demandan.

- Aportar una visión integrada y dinámica de la organización hotelera que permita aprovechar las oportunidades de los negocios existentes y considerar la viabilidad de nuevos proyectos de hotelería y restauración.

Fundamentos curriculares

La nueva carrera de hotelería es una carrera de grado, organizada por cuatrimestres, con asignaturas en diferentes núcleos de formación, teórico –prácticas.

Formación Básica General, formación básica en turismo, Formación en idiomas, Formación específica o profesional en hotelería, formación especialización Integral, formación personalizada y voluntariado.

- Ciclo largo- Licenciatura en Hotelería

Duración: 4 años – 8 cuatrimestre

Horas Totales: 2720 Horas

Total Horas Semanales 170

Total Asignaturas: 42 materias

- Ciclo corto - Tecnicatura Universitaria en Hotelería

Duración: 2 ½ años - 5 cuatrimestres

Horas Totales: 1600 Horas

Horas Totales Semanales: 100 horas

Total Asignaturas: 25 materias

Comparativo Planes 2011- 2022

	Plan 2011	Plan 2022
Horas de Cursada	744	680
Horas Semanales de cursada (promedio)	23	21
Cantidad total de Asignaturas	44	42

Cantidad de Optativas	2	3
Optativas en horas de formación	128	192
Optativas que ofrece	8	14
Asignaturas de Formación de Pre Práctica	2	2

- Modalidad de dictado de las materias será presencial, pudiendo incorporar el uso de tecnología de la información y comunicación como apoyo y complemento de las actividades presenciales, usando el campo bimodal UNRN como software de gestión hotelera y gastronómica.
- Para ingresar a la Carrera de Hotelería el/la alumno/a deberá presentar y cumplir con los requisitos de inscripción y presentar toda la documentación solicitada al departamento de estudiantes así como cursar el CIU – Curso de Ingreso Universitario-obligatorio. La carrera de hotelería se ajustará a la normativa institucional vigente para cada año lectivo.
- La carrera cuenta con 2 asignaturas de pre práctica profesional supervisadas. En el 3er año/ 1er cuatrimestre, 64 horas totales y una en 4to año / 2do cuatrimestre, 96 horas totales.
- Programa de Trabajo Social- Se ofertarán aquellos proyectos de PTS de toda la escuela que promuevan y acompañen la participación en distintas instancias de formación (desde la sociedad y hacia la sociedad) articulando la carrera con instituciones públicas y privadas que se relacionan con la actividad hotelera y turística.

MAPA CURRICULAR

Cód. Mat.	Materia	Año	Cuatr.	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Presencial		Carga horaria a distancia (virtual)		Carga Horaria Total
					Teóricos	Prácticos	Teóricos	Prácticos	
1	Introducción al Turismo	1	1	4	32	32	12		64
2	Geografía Turística	1	1	4	32	32	12		64
3	Introducción a la Hospitalidad	1	1	4	32	32	12		64
4	TIC's- Tecnología de la Información Y la Comunicación	1	1	4	32	32	12		64

5	Patrimonio Turístico Americano	1	2	4	32	32	12	64
6	Administración General	1	2	4	32	32	12	64
7	Sistema Turístico	1	2	4	32	32	12	64
8	Contabilidad	1	2	4	32	32	12	64
9	Inglés Integral I	1	2	4	32	32	12	64
Subtotal 1° año								576
10	Recepción y Conserjería	2	1	4	32	32	12	64
11	Patrimonio Turístico Argentino	2	1	4	32	32	12	64
12	Contabilidad Hotelera	2	1	4	32	32	12	64
13	Legislación Turística y Hotelera	2	1	4	32	32	12	64
14	Inglés Integral II	2	1	4	32	32	12	64
15	Gestión de Alimentos y Bebidas	2	2	4	32	32	12	64
16	Gestión de Habitaciones	2	2	4	32	32	12	64
17	Marketing Estratégico Turístico	2	2	4	32	32	12	64
18	Informática para Hotelería	2	2	4	32	32	12	64
19	Metodos Matematicos para Hotelería	2	2	4	32	32	12	64
Subtotal 2° año								640
20	Economía	3	1	4	32	32	12	64
21	Costos Hoteleros	3	1	4	32	32	12	64
22	Compras y Almacén	3	1	4	32	32	12	64
23	Derecho del turismo	3	1	4	32	32	12	64
24	Portugués Técnico I	3	1	4	32	32	12	64
25	Practica Pre Profesional I	3	1	4	32	32		64
Subtotal 3° año, primer cuatrimestre								384
Técnico/a Universitario/a en Hotelería								1600
26	Gestión de Sistemas de Calidad	3	2	4	32	32	12	64
27	Gestión de Recursos Humanos	3	2	4	32	32	12	64
28	Higiene, Seguridad y Mantenimiento	3	2	4	32	32	12	64
29	Comercialización y Ventas Hoteleras	3	2	4	32	32	12	64

30	Portugués Técnico II	3	2	4	32	32	12	64
Subtotal 3° año, segundo cuatrimestre								320
Subtotal 3° año								704
31	Plan de Negocios	4	1	4	32	32	12	64
32	Hotelería y Restauración	4	1	4	32	32	12	64
33	Gestión de Establecimientos de Alojamiento	4	1	4	32	32	12	64
34	Organización de eventos	4	1	4	32	32	12	64
35	Relaciones Pública, Protocolo y Ceremonial	4	1	4	32	32	12	64
36	Optativa 1	4	2	4	32	32	12	64
37	Taller Integral de la Empresa Hotelera	4	2	4	32	32	12	64
38	Técnicas de Servicios	4	2	4	32	32	12	64
39	Practica Pre Profesional II	4	2	6	48	48		96
40	Optativa 2	4	2	4	32	32	12	64
41	Optativa 3	4	2	4	32	32	12	64
42	Trabajo Social Obligatorio TSO	4	2	4	32	32	12	64
Subtotal 4° año								800
Licenciado/a en Hotelería								2720

MAPA CURRICULAR – Correlativas				
Cód. Mat.	Materia	Materias Correlativas		
		Para cursar		Para Aprobar
		Cursada Aprobada	Materia Aprobada	Materia Aprobada
1	Introducción al Turismo			
2	Geografía Turística			
3	Introducción a la Hospitalidad			
4	TIC's- Tecnología de la Información Y la Comunicación			
5	Patrimonio Turístico Americano	Geografía Turística (2)		

6	Administración General	TIC's- Tecnología de la Información Y la Comunicación (4)		
7	Sistema Turístico	Introducción al Turismo (1) Introducción a la Hospitalidad (3)		
8	Contabilidad	Introducción al Turismo (1) Geografía Turística (2)		
9	Inglés Integral I			
10	Recepción y Conserjería	Sistema Turístico (7)	Introducción al Turismo (1) Introducción a la Hospitalidad (3)	
11	Patrimonio Turístico Argentino	Patrimonio Turístico Americano (5)	Introducción al Turismo (1) Geografía Turística (2)	
12	Contabilidad Hotelera	Contabilidad (8)		
13	Legislación Turística y Hotelera		Introducción al Turismo (1) Introducción a la Hospitalidad (3)	
14	Inglés Integral II		Inglés Integral I (9)	1er/2do año completos (*)
15	Gestión de Alimentos y Bebidas		Introducción al Turismo (1) Introducción a la Hospitalidad (3) Sistema Turístico (7)	
16	Gestión de Habitaciones		Introducción al Turismo (1) Introducción a la Hospitalidad (3) Sistema Turístico (7)	
17	Marketing Estratégico Turístico		Sistema Turístico (7)	
18	Informática para Hotelería	Recepción y Conserjería (10)	TIC's- Tecnología de la Información Y la Comunicación (4)	
19	Metodos Matematicos para Hotelería		Administración General (6)	
20	Economía		Administración General (6)	
21	Costos Hoteleros	Contabilidad Hotelera (12)	Administración General (6)	

22	Compras y Almacén	Gestión e Alimentos y Bebidas (15) Gestión de Habitaciones (16)	Administración General (6)	
23	Derecho del turismo	Legislación Turística y Hotelera (13)	Introducción al Turismo (1) Sistema Turístico (7)	
24	Portugués Técnico I			1er/2do año completos (**)
25	Practica Pre Profesional I			2do año completo(***)
26	Gestión de Sistemas de Calidad		Administración general (6) Recepción y Conserjería (10)	
27	Gestión de Recursos Humanos	Ingles Integral I (9)	Administración General (6)	
28	Higiene, Seguridad y Mantenimiento	Compras y Almacén (22)	Gestión de Alimentos y Bebidas (15)	
29	Comercialización y Ventas Hoteleras	Informatica en Hoteleria (18)	Marketing Estrategico Turístico (17)	
30	Portugués Técnico II		Portugues Tecnico I (24)	
31	Plan de Negocios	Costos Hoteleros (21) Gestión de Recursos Humanos (27) Comercialización y Ventas Hoteleras (29)	Economía (20)	
32	Hoteleria y Restauración		Gestión de Alimentos y Bebidas (15) Compras y Almacén 22	
33	Gestión de Establecimientos de Alojamiento	Gestión de Recursos Humanos (27) Higiene, seguridad y Mantenimiento (28)	Gestión de Alimentos y Bebidas (15) Gestión de Habitaciones (16)	
34	Organización de Eventos	Comercialización y Ventas Hoteleras (29)	Gestión de Alimentos y Bebidas (15) Costos Hoteleros (21) Compras y Almacén (22)	
35	Relaciones Públicas, Protocolo y Ceremonial		Gestión de Alimentos y Bebidas (15)	
36	Optativa 1			2do Año Completo y Cursadas 3er año aprobadas(****)
37	Taller Integral de la Empresa Hotelera	Plan de Negocios (31) Gestión de Establecimientos de Alojamiento 33	Costos Hoteleros (21) Gestión de Recursos Humanos (27) Comercialización y	

			ventas hoteleras ²⁹	
38	Técnicas de Servicios	Gestión e Establecimientos de Alojamiento (33) Organización de Eventos (34)	Gestión de Recursos Humanos (27)	
39	Practica Pre Profesional II		Practica Pre Profesional I (25)	
40	Optativa 2			2do Año Completo y Cursadas 3er año aprobadas(****)
41	Optativa 3			2do Año Completo y Cursadas 3er año aprobadas(****)
42	Trabajo Social Obligatorio TSO			Aprobadas el 50% de las asignaturas de la carrera (****)

(*)Inglés Integral I - Debe Tener aprobados 1ro y 2do año

(**) Portugués Técnico I -Debe tener aprobados 1ro y 2do año

(***) Práctica Pre Profesional I -Debe tener aprobadas todas las asignaturas de 2do año

(****) las Optativas I,II y III - Debe tener aprobadas las asignaturas de 2do y cursada aprobada de 3er año

(*****) Debe tener aprobadas el 50% de las asignaturas de la carrera

Cada optativa contemplará asignaturas de las siguientes áreas de formación profesional , compartidas con otras carreras de la escuela

Ciencias Sociales

B5058 Patrimonio Turístico de la Patagonia (Turismo)

V1020 Metodología de las Ciencias Sociales (Administración)

B5445 Comunicación Organizacional (Administración)

V1024 Sociología (Turismo)

V1066 Ética y Deontología Profesional / Cambia su denominación por Ética en las Organizaciones y Sostenibilidad (Administración)

Específicas Hotelería

Hotelería Hospitalaria (Hotelería- Nueva optativa)

B5010 Rutas Alimenticias Argentinas y Latinoamericanas (Hotelería)

Sustentabilidad Hotelera (Hotelería- Nueva Optativa)

B6041 Revenue Management (Hotelería)

B5092 Administración de Pequeños Establecimientos (Hotelería)

Gestión Hotelera

B5440 Resolución Alternativa de Conflictos (Administración)

B5368 Toma de decisiones / Cambias su denominación por Ética en las Organizaciones y Sostenibilidad (Administración)

V1051 Administración Financiera

Auditoria Hotelera (Hotelería -Nueva Optativa)

Plan por áreas de formación			
Área	Materias	Carga de horas semanal	Horas Totales
1- Núcleo de Formación Básica General 4 Materias	Administración General	4	64
	Contabilidad	4	64
	Economía	4	64
	TIC's- Tecnología de la Información Y la Comunicación	4	64
	Totales		256
2- Núcleo de Formación Básica en Turismo 8 Materias	Introducción al turismo	4	64
	Geografía Turística	4	64
	Patrimonio Turístico Americano	4	64
	Sistema Turístico	4	64
	Patrimonio Turístico Argentino	4	64
	Legislación Turística y Hotelera	4	64
	Marketing Estratégico Turístico	4	64
	Derecho del turismo	4	64
Totales		512	
3- Núcleo de Formación en Idiomas 4 materias	Inglés Integral I	4	64
	Inglés Integral II	4	64
	Portugués Técnico I	4	64
	Portugués Técnico II	4	64
	Totales		256
4- Núcleo de Formación Especializada o Profesional en Hotelería 15 Materias	Métodos matemáticos para hotelería	4	64
	Introducción a la Hospitalidad	4	64
	Recepción y Conserjería	4	64
	Contabilidad Hotelera	4	64
	Gestión de Alimentos y	4	64

	Bebidas		
	Gestión de Habitaciones	4	64
	Informática para Hotelería	4	64
	Costos Hoteleros	4	64
	Compras y Almacén	4	64
	Higiene , Seguridad y Mantenimiento	4	64
	Comercialización y Ventas Hoteleras	4	64
	Hotelería y Restauración	4	64
	Organización de Eventos	4	64
	Relaciones Pública, Protocolo y Ceremonial	4	64
	Técnicas de Servicios	4	64
	Totales		960
5- Núcleo de Formación Especializada Integral 5 Materias	Gestión de Sistemas de Calidad	4	64
	Gestión de Recursos Humanos	4	64
	Plan de Negocios	4	64
	Gestión de Establecimientos de Alojamiento	4	64
	Taller Integral De la Empresa Turística	4	64
	Totales		320
6- Núcleo de Formación Personalizada /Flexible 5 Materias	Practica Pre Profesional I	4	64
	Practica Pre Profesional II	6	96
	Optativas 1	4	64
	Optativas 2	4	64
	Optativas 3	4	64
	Totales		352
7- Núcleo de Voluntariado	Trabajo Social Obligatorio TSO	4	64
Total Materias 42			2720

CONTENIDOS MÍNIMOS POR ASIGNATURA

Asignatura	Introducción al Turismo
Objetivos	Introducir a las y los estudiantes en los conceptos básicos necesarios relativos al sector turismo y la hotelería, contemplando una visión global y lenguaje técnico, brindando un panorama más específico sobre la carrera.
Contenidos Mínimos	Definiciones, marco conceptual, Ocio, tiempo libre, recreación y turismo. El turista, tipología, motivación, comportamiento. Los Orígenes y desarrollo. Historia del Turismo. El Turismo en la Argentina. La importancia del turismo en la economía. Situación del turismo en el mundo, América Latina y Argentina. Evolución. La Globalización. El mercado, Oferta, demanda. Sistema turístico. Interrelaciones. Espacio turístico: Importancia del municipio. Diferentes tipos de turismo. El turismo especializado. Nuevas formas de turismo. Influencia de la informática e internet. Impactos del turismo: positivos y negativos.

Asignatura	Geografía Turística
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Analizar, desde una perspectiva teórico-metodológica la evolución de la ciencia Geográfica y, específicamente, los alcances de la Geografía del Turismo. - Identificar los cambios que se experimentan a partir de los procesos de implantación y desarrollo turístico. - Identificar espacios geográficos de fuerte impacto turístico y los efectos positivos y/o negativos que la actividad provoca. - Introducir en las concepciones de Ordenación y Planificación del Territorio Turístico y su vinculación con aspectos económicos, ambientales, sociales, culturales y demográficos. - Identificar modelos y tipologías turísticas (turismo rural, urbano, cultural, sol y playa, entre otros) y las relaciones que se establecen con los espacios

	<ul style="list-style-type: none"> - geográficos. - Conocer y utilizar diferentes fuentes estadísticas, cartográficas, documentales y telemáticas para el estudio de la actividad turística a diferentes escalas.
Contenidos Mínimos	<p>Reconocimiento de los principales sitios de interés turístico de las principales ciudades y localidades de la región de incumbencia (naturales y Culturales). Ubicación geográfica de cada uno y reconocimiento de sus características. Descripción de la flora y fauna que nos rodea. Lectura de cartografía local y regional. Interpretación de fotografías e imágenes de diferentes temáticas. Descripción de circuitos turísticos (desde sus características hasta información de interés general) Expresión oratoria para brindar información y cautivar al/a la cliente / huésped. Asesorar en relación con las necesidades manifiestas y no manifiestas (interpretar y observar al otro)</p>

Asignatura	Introducción a la Hospitalidad
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Dar a conocer a los/as alumnos/as los conceptos básicos de servicio y hospitalidad en el mundo del turismo, la gastronomía y el alojamiento. - Lograr que el/la alumno/a conciba al servicio como una forma de vida. - Que el/la alumno/a entienda y trabaje para fortalecer los conceptos de Actitud y Aptitud en materia de servicio y hospitalidad. - Entender la importancia de su participación dentro del sistema turístico. - Conocer parte de la historia de la Industria de la Hospitalidad y su evolución, para poder entender la realidad actual y sus cambios. - El/La alumno/a deberá introducirse en el mundo de la Hospitalidad, conociendo los diferentes tipos de establecimientos hoteleros existentes y su funcionamiento integral, - Adquirir el conocimiento de todas las rutinas operativas que tienen lugar en la actividad de servicio.

	<ul style="list-style-type: none"> - Es fundamental la óptima integración de todos los conceptos adquiridos para entender que lo esencial es la calidad del servicio y la satisfacción de la demanda. - Que el/la alumno/a pueda integrar todos los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas, de modo de poder volcar en la práctica todo lo aprendido. - Al finalizar la cursada, el/la alumno/a deberá estar seguro de si desea formar parte del mundo del servicio y dar todo de sí, teniendo todas las herramientas a su disposición.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Concepto de Hospitalidad. Componentes del sistema Turístico (desde la Oferta). Proceso de Servucción: elementos que componen el proceso. La Servucción vs la Producción (servicio vs. producto), características de cada uno. Servicio de calidad, proceso de Servucción en Hotelería y Turismo. Importancia y tratamiento del/de la Cliente Interno/a.</p> <p>Reseña histórica Internacional del Turismo y de la Hotelería. Historia del Turismo en Bariloche. Evolución y factores determinantes.</p> <p>Concepto de Hotel. Alojamientos turísticos. Categorización Hotelera: Clasificación de hoteles según características internacionales. Diferentes tipos de alojamientos turísticos y Categorías.</p> <p>Influencia gubernamental. Legislación vigente en materia de Categorización de establecimientos hoteleros y de alojamiento (Ley Nacional N° 18.828, y Ordenanza Municipal de San Carlos de Bariloche 1526/05), características, interpretación y aplicación. Principios de organización (Enfoque sistémico para el sector). Estructuras básicas.</p> <p>Crecimiento del sector Turístico. El sector hoy día. Alojamientos y servicios alternativos. Mercado local, nacional y receptivo. Tendencias. Razones principales que motivan el viaje. Vocabulario técnico.</p>

<p>Asignatura</p>	<p>TIC'S (tecnologías de la información y las comunicaciones)</p>
--------------------------	--

Objetivos	Qué el/la alumno/a pueda incorporar las TICs en sus actividades áulicas, investigación y de desarrollo profesional.
Contenidos Mínimos	Programas básicos para procesar texto, imagen, sonido y video y programas para diseño de páginas web. Google Drive. Cloudcomputing, Programas para estadística y administradores de bases de datos. Programas para diseños cualitativos y análisis de datos cualitativos. Sistemas de información geográfica. Elementos periféricos necesarios para la investigación. Recursos bibliográficos disponibles en Internet: bibliotecas universitarias (repositorios), revistas electrónicas de acceso libre y restringido y foros en línea. Herramientas del profesional en administración de empresas, turismo y hotelería. Herramientas del viajero. Relación e importancia de los medios informáticos. Redes Sociales. E-Commerce. Buscadores. Metabuscadore.

Asignatura	Patrimonio Turístico Americano
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Abordar las nociones de patrimonio natural – cultural y otras categorías de análisis vinculadas, su conservación y relación con el desarrollo del Turismo Cultural y del Turismo en la Naturaleza en América; - Brindar criterios y técnicas para la gestión turística de bienes y áreas de interés patrimonial; - Propiciar en los alumnos y las alumnas la incorporación del vocabulario técnico-conceptual.
Contenidos Mínimos	Culturas precolombinas de Mesoamérica y el Espacio Andino: poblamiento y prehistoria de América; complejos culturales americanos y elementos que definen a las culturas del espacio mesoamericano y a las culturas del espacio andino. Gestión turística del patrimonio arqueológico y experiencia del visitante con el patrimonio. Legado colonial: arquitectura y arte del Colonial de las regiones culturales México-Guatemala, El Caribe, Centroamérica, Sudamérica Hispana y Brasil. Misiones jesuíticas. Principales ejemplos de gestión museística. Panorama del contexto y del uso turístico del arte

	<p>latinoamericano del siglo XX. Ciudades americanas con declaratoria de Patrimonio de la Humanidad. Rutas e itinerarios culturales. Modelos teóricos de planificación aplicada a la gestión del patrimonio; principios de la Economía del patrimonio. muralismo latinoamericano Áreas naturales protegidas (ANP) en América: definición de área protegida, principios y categorías de manejo UICN; cambios en el tiempo del concepto de parque nacional. Sistemas de parques nacionales en América y corredores biológicos. Gestión turística en ANP: áreas con reconocimiento internacional. Gobernanza en las ANP. Turismo en la naturaleza. El patrimonio cultural prehispánico: culturas mayas, aztecas e incas: su legado cultural y arquitectónico, ciudades y monumentos. Etapa colonial: influencia histórica, arquitectónica y religiosa. Ciudades coloniales. Fuertes y Fortines. Los Jesuitas. Formación y desarrollo de las grandes ciudades. Patrimonio urbano: grandes monumentos y construcciones, museos, parques temáticos. Manifestaciones populares, religiosas, tradiciones y folclor. Patrimonio natural: principales recursos naturales. Grandes parques y reservas. Conservación y preservación de los recursos naturales.</p>
--	--

Asignatura	Administración General
Objetivos	<p>Se espera que durante el cursado de la presente materia, los y las estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entiendan qué es la administración y su importancia en el contexto de las organizaciones - Comprendan cómo se modeló la administración como disciplina, a partir de los aportes de diversas escuelas de pensamiento administrativo. - Entiendan qué es una organización, e identifique diversos modelos organizativos. - Comprendan las habilidades y roles a desempeñarse en el ejercicio de la administración profesional. - Detecten áreas funcionales dentro de la estructura de las

	<p>organizaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendan la importancia del proceso administrativo, y las funciones administrativas que lo conforman.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Introducción a la administración y al estudio de las organizaciones. Administración y ciencias administrativas. Conceptos fundamentales. Modelos para la descripción de las organizaciones. Los criterios de la administración. Administración profesional. Recursos y dinámica organizacional. Planificación estratégica y control. Dirección y Comunicación</p>

<p>Asignatura</p>	<p>Sistema Turístico</p>
<p>Objetivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aportar a los/as alumnos/as los conceptos y herramientas claves que sustentan el desempeño del profesional en turismo y la importancia de su participación en la actividad. - Comprender y analizar el sistema turístico y su relación con todos los actores del sector. - Analizar los escenarios y problemáticas emergentes en el contexto de Competitividad mundial que afectan a las actividades turísticas.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Sistema Turístico. La estructura de la actividad Turística. Características y componentes. Las estructura de la actividad Turística. Empresas de Origen y Empresas de Destino. Las Empresas de Transporte. Las Agencias de viajes y el Operador receptivo. Servucción. Cualidades requeridas para el RRHH en la actividad y sus características. El sector Público. Capacitación de los recursos humanos en sus tres niveles: oficios, tecnicaturas y universitarios. Competitividad en turismo. El funcionamiento de los mercados turísticos. Tipología de la Demanda y el cálculo de la misma. Distribución del turismo y sus diversas tipologías. Turismo de Ciudad. El consumo en relación con el turismo. La accesibilidad turística. Tecnología de la información en la industria turística. Principales tendencias. La presencia creciente de internet. Necesidad de intervención pública en el mercado turístico. El uso del tiempo</p>

	libre Psicosociología del turismo. Concepto transversal de calidad.
--	---

Asignatura	Contabilidad
Objetivos	<p>Que los/as alumnos/as conozcan los objetivos de la contabilidad, su ámbito laboral, profesional y el desarrollo doctrinario de la misma. Su importancia en la vida del ente y en el proceso de toma de decisiones.</p> <p>Conozcan el proceso contable, los elementos necesarios para preparar la información contable y el resultado final de este proceso, los informes contables acordes a cada usuario destinatario de los mismos.</p>
Contenidos Mínimos	<p>La importancia de la contabilidad como medio de información. El proceso contable. Conceptos básicos. Patrimonio y capital. Patrimonio neto. Igualdad contable básica. Las cuentas, clasificación y el plan de cuentas. El balance de sumas y saldos como sistematización de las operaciones registradas. Normas contables.</p>

Asignatura	Legislación Turística y Hotelera
Objetivos	<p>Conocer la legislación sectorial nacional y comparada, dotando al/a la estudiante de autonomía en la toma de decisiones, resolución de conflictos y contrataciones del sector. Asimismo, se espera que el/la estudiante pueda evaluar la legislación turística vigente, proponer cambios y, de manera independiente trabaje en el sector público y privado de la actividad turística</p>
Contenidos Mínimos	<p>El derecho y la legislación turística. El marco jurídico de la comercialización turística. La legislación de las agencias de viajes, el alojamiento, el turismo rural, activo y ecoturismo. La reglamentación del turismo estudiantil. El derecho aeronáutico, y la legislación del transporte turístico. Las administraciones turísticas y organismos internacionales: ordinaria,</p>

	<p>institucional y colegiada. Las profesiones turísticas. Los fondos nacionales de turismo.</p> <p>Nociones generales de derecho civil y comercial. El derecho administrativo turístico. Relaciones entre el derecho administrativo y otros sectores del ordenamiento jurídico relacionado con el turismo. La administración turística argentina en sus niveles nacional y provincial. Análisis de la legislación turística argentina nacional y provincial. Nociones generales de derecho civil y comercial. El derecho administrativo turístico. Relaciones entre el derecho administrativo y otros sectores del ordenamiento jurídico relacionado con el turismo. La administración turística argentina en sus niveles nacional y provincial. Análisis de la legislación turística argentina nacional y provincial.</p>
--	--

Asignatura	Recepción y Conserjería
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - El/La alumno/a deberá adquirir el conocimiento de todas las rutinas operativas que tienen lugar en la actividad hotelera dentro del Departamento de Recepción. - Es fundamental la óptima integración del departamento en todo el contexto hotelero para que su función sea esencialmente el buen servicio. - Un objetivo general de la asignatura será integrar todos los conocimientos adquiridos por el/la alumno/a durante las clases teóricas, de modo de poder volcar en la práctica todo lo aprendido. - Mediante esta asignatura el/la alumno/a comprenderá el alcance operativo y administrativo del sector de Recepción, encausando habilidades de planificación y organización en todas las tareas para poder desarrollar un servicio profesional y obtener mecanismos de supervisión e implementación de técnicas continuamente modernizadas para acceder a las exigencias que hoy mandan los establecimientos. - También aprenderá el manejo de la organización del personal de cada sector, creando rutinas de trabajo modificables para situaciones

	excepcionales.
Contenidos Mínimos	Departamento Recepción o Front Desk. Funciones y Organización. Recepcionista. Departamento de Reservas o Reservas. Tarifas. Departamento servicio al Huésped. Característica del personal de servicio. Tendencias en servicio al huésped. Telefonista y Encargado del teléfono. Gerente nocturno. Auditoría. Conserjería. Funciones y organización. Capitán. Bell boy o Botones. Controles y presupuestos del área. Gestión y administración del departamento. Estrategias y funcionalidad. Comunicación. Nuevas herramientas de ventas y comercialización. Canales de comercialización y utilización en reservas.

Asignatura	Patrimonio Turístico Argentino
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Abordar y problematizar los procesos de patrimonialización y activación turística de recursos naturales y culturales en la Argentina; - Identificar los principales destinos, líneas de producto y atractivos patrimoniales del país; - Establecer la relación entre el turismo y las áreas naturales protegidas a escalas nacional y provincial; - Brindar criterios y técnicas para la gestión turística de bienes y áreas de interés patrimonial; - Relacionar el patrimonio cultural con nuevas tendencias en oferta hotelera.
Contenidos Mínimos	Las políticas culturales patrimoniales y agentes sociales, los lugares e instituciones de la cultura. Las regiones culturales y el turismo en la Argentina. La autenticidad en el patrimonio edilicio (urbano-rural) y el rol del turismo. El patrimonio cultural inmaterial. Los espacios del turismo en la ciudad, el consumo y el rol del patrimonio cultural. Arte precolombino como atractivo en rutas turísticas del NOA y Patagonia. Principales expresiones arquitectónicas de la etapa colonial en la Argentina durante siglos XVI, XVII y

	<p>XVIII en ciudades turísticas, conjuntos patrimoniales y corredores turísticos de la Región Noroeste y Centro, Misiones Jesuíticas Guaraníes, Bonaerense y Costas del Atlántico Sur. Políticas patrimoniales, preservación del patrimonio edilicio y su activación turística en áreas urbanas y rurales. Casos de análisis: tendencias Neoclasicismo, Neocolonial, Neo-renacimiento Neogótico, Eclecticismo, Modernismo. El turismo cultural, segmentos de visitantes y propuestas museográficas en distintos lugares de la cultura, con colecciones de pintura Argentina de artistas aficionados, precursores, generación pintores de 1880, vanguardias nacionales.</p> <p>Situación ambiental en la Argentina: eco-regiones y su representatividad en el sistema federal de ANP, la conservación de la biodiversidad y el rol del turismo. Las Áreas Naturales Protegidas (ANP) y el Turismo: nociones generales sobre administración, dominio y jurisdicción en ANP, sistema nacional y sistemas provinciales de áreas naturales protegidas. Marco normativo, usos directos e indirectos, actividades y beneficios que aportan las ANP en la Argentina. El plan maestro y herramientas para la gestión de visitas en áreas protegidas: la zonificación; introducción a los conceptos de capacidad de carga turística y límites de cambio aceptables; la interpretación del patrimonio.</p>
--	---

Asignatura	Contabilidad Hotelera
Objetivos	<p>Analizar los fundamentos de la contabilidad hotelera y su importancia en la administración de una empresa hotelera. Describir la necesidad de contar con una estructura contable dentro de la organización. Determinar los informes contables que reflejen la producción de bienes y servicios hoteleros. Interpretar la información de los costos para uso gerencial</p>
Contenidos Mínimos	<p>Características de la contabilidad hotelera. La estructura administrativa de un hotel. Departamentos. El plan de cuentas. Diferencias con un pequeño hotel. Estructura contable de un hotel. Costos fijos y costo variables. Capital. Manejo de divisas. Presupuesto económico, financiero, inventarios.</p>

	<p>Presupuesto proyectado. Análisis de resultados.</p> <p>Herramientas para el análisis e interpretación de las transacciones operacionales de las áreas de servicios y producción. Fundamentos de la necesidad y características organizacionales. Identificación, descripción e importancia del patrimonio de la empresa hotelera. Los métodos de registración contable. Elaboración de reportes e informes, alguno de ellos de carácter obligatorio, como así también; liquidación de sueldos hotelero gastronómico y aplicación de métodos de control interno.</p>
--	--

Asignatura	Derecho del Turismo
Objetivos	<p>Profundizar los conocimientos del derecho público y privado del turismo, desarrollados en Derecho y legislación turística, dotando de mayor autonomía al/a la alumno/a en la toma de decisiones, resolución de conflictos y contrataciones del sector. Asimismo se espera que el/la alumno/a pueda evaluar la legislación turística vigente, proponer cambios y, de manera independiente trabaje en el sector público y privado de la actividad turística.</p>
Contenidos Mínimos	<p>Derecho público y privado del turismo. Nociones de derecho administrativo aplicado al sector turístico. La Administración turística. Contratos y sociedades en turismo y hotelería. Los contratos electrónicos en turismo y hotelería. Seguros turísticos. Convenios laborales en sector turístico y hotelero. Jurisprudencia y doctrina más relevante del derecho del turismo.</p> <p><i>Instituciones del derecho en la organización de la sociedad. Las fuentes del derecho. La constitución nacional. Los principios del derecho administrativo. El derecho como proceso para proteger acuerdos voluntarios entre las partes. Aspectos fundamentales del derecho civil y del derecho comercial, considerados como el tronco común del derecho privado. Comprende la parte general y el derecho real, con profundización en lo referente a las relaciones patrimoniales de las personas.</i></p>

Asignatura	Inglés Integral 1
Objetivos	Desarrollar la competencia comunicativa oral y escrita integrando las cuatro habilidades (comprensión lectora y auditiva, producción oral y escrita) de modo que el/la estudiante sea capaz de interactuar en entornos académicos y/o profesionales con el grado de adecuación discursiva requerido por la situación
Contenidos Mínimos	Adquisición de la competencia comunicativa en relación con ciertos géneros ligados al campo disciplinar. Estrategias de comprensión auditiva: predicción, inferencia, detección de información general y específica. Estrategias para desarrollar la fluidez en las presentaciones orales propias del campo académico: pronunciación, recursos de organización de la información (marcadores discursivos, elaboración de un guión para estructurar la exposición, etc.) más frecuentes. Comprensión lectora y producción escrita de géneros en entornos académicos. Principales géneros académicos a abordar (acordes a cada campo disciplinar), a) orales (intercambios informales en congresos y situaciones laborales, entrevista laboral, etc.) y b) escritos (<i>currículum vitae</i> , resumen, etc.)

Asignatura	Gestión de Alimentos y Bebidas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Presentar al/la alumno/a el área de A&B a partir de la historia de la gastronomía, la evolución en el mundo y en nuestro país. - Mostrar el desarrollo del área de A & B a través de casos concretos de hoteles y establecimientos gastronómicos de nuestro país y región. - Promover el conocimiento del área y la evaluación de cada área para que el/la alumno/a desarrolle su criterio personal. - Generar el espacio dentro del aula para el intercambio, la crítica, las propuestas, el desarrollo de la vocación de servicio y la integración de la

	<p>teoría y la práctica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Facilitar al/a la alumno/a herramientas para que desarrolle la autonomía y la autoestima.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Planificación y control de las operaciones. Equipos, elementos e insumos. Compra de alimentos. Costos y técnicas de control de costos. Organización, preparación y servicio de alimentos. Restaurantes, FastFood. Selección de la ubicación. Diseño del lugar. Selección, control y supervisión del personal: funciones y responsabilidades. Organización, preparación y servicios de bebidas. Servicio, relación entre bebidas alcohólicas y las comidas. Bares. Higiene: causas y prevención en la contaminación de alimentos. Problemas específicos en la industria hotelero/gastronómica. Higiene personal. Higiene de utensilios y herramientas en gastronomía. Higiene de los locales de preparación de comidas. Conocimientos básicos de biología. Área de Banquetes y Eventos. Técnicas de organización de eventos sociales-comerciales, congresos y convenciones. Características conceptuales. Procesos. Organización y métodos. Planeamiento. Actividades. Preparación. Operativa. Desarrollo dentro del hotel. Catering. RoomService.</p>

<p>Asignatura</p>	<p>Gestión de Habitaciones</p>
<p>Objetivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El/La alumno/a deberá alcanzar un conocimiento bien desarrollado de la organización departamental – ama de llaves, al manejo del personal y su distribución profesional. Las diferentes tareas de los diferentes sectores tienen que ser perfectamente conocidas desde su propia rutina hasta su forma de influir en los costos y en la economía departamental. - Es fundamental la óptima integración de este departamento en todo el contexto hotelero para que su función sea esencialmente el buen servicio. - Mediante esta asignatura el/la alumno/a comprenderá el alcance operativo y administrativo del Dto. de Housekeeping.

	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollará habilidades para todo tipo de cálculos técnicos y aprenderá el manejo de la organización del personal de cada sector, creando rutinas de trabajo modificables para situaciones excepcionales. - Asimismo, aprenderá a evaluar el rendimiento operativo y de costos que resulta de toda la actividad. - En síntesis: interpretará el Departamento en función de la mejor satisfacción del/de la huésped.
Contenidos Mínimos	<p>Gerencia de habitaciones. Estructura, organización, funciones. Interrelación y áreas de responsabilidad: habitaciones, áreas públicas. Procedimientos y técnicas de trabajo. Puestos de trabajo: Ama de llaves, Supervisora. Camareras. Distribución y cálculo de personal. Llaves, uso y control. Tareas de los diferentes turnos. Las rutinas de limpieza. Equipos, elementos e insumos. Inventario. Lencería. Ropa blanca. Rotación de colchones. Lavandería: servicios que ofrece. Tintorería. Encargado de Lavandería. Controles y presupuestos del área. Gestión y administración del departamento. Estrategias y funcionalidad. Comunicación.</p>

Asignatura	Marketing Estratégico Turístico
Objetivos	<p>Introducir a los/as alumnos/as en los principios de la producción, venta y comercialización de los servicios turísticos que presenta características diferenciadas.</p> <p>Conocer la competencia vigente en turismo tanto a nivel de empresas como de Destinos turísticos, de aquí la necesidad de incorporar conocimientos que permitan actuar en este tipo mercados.</p>

<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Definición de Marketing y su evolución. Marketing de Servicios. La actividad turística, Análisis de Situación. Objetivos y Metas. Estrategias. Las P del Marketing y su interpretación en servicios y en particular en turismo. Producto: atractivos y servicios. Destino y Productos. Localización. Precio: tarifas. Soporte Físico. La colocación del producto: las formas de promoción en turismo. Estudio de mercado: segmentación. Posicionamiento. Internet - Marketing digital (Tecnologías) En servicios no hay distribución. El concepto de entrega del producto o la prestación del servicio. El Plan de Marketing.</p>
----------------------------------	--

<p>Asignatura</p>	<p>Informática para Hotelería</p>
<p>Objetivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Que los/as alumnos/as logren utilizar el software de aplicación general respecto y el software aplicado y adquieran los conocimientos y la fluidez en el manejo de dichas herramientas. - Adquieran los conocimientos para poder utilizar la informática - Como herramienta de trabajo y medio de comunicación. - Apliquen los conocimientos adquiridos en su quehacer cotidiano. - Asuman responsabilidades individuales y grupales en un trabajo conjunto. - Construyan colectivamente el conocimiento mediante técnicas de trabajo grupal. - Elaboren propuestas turístico-tecnológicas acordes a la nueva situación.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Análisis de sistemas informáticos de gestión hotelera. Principales sistemas utilitarios. Interfaces. Reservas. Perfiles. Opciones. Análisis de sistemas informáticos de gestión gastronómica. Manejo de sistemas informáticos específicos avanzados. Redes sociales, realidad virtual, Big Data, correo electrónico, pagina WEB. Intranet.</p>

Asignatura	Métodos Matemáticos para Hotelería
Objetivos	<p>Que el/la alumno/a aplique herramientas estadísticas y matemáticas en la solución de situaciones que son esencialmente de naturaleza cuantitativa adquiriendo conceptos y estrategias que le permitan analizar y desenvolverse de manera autocrítica en diversas situaciones que se presentan en los cursos de su formación profesional.</p> <p>Que el/la alumno/a resuelva planteamientos matemáticos y financieros mediante leyes y procedimientos de interés simple, compuesto y valor del dinero en el tiempo para aportar elementos en la toma de decisiones en la prestación de servicios turísticos.</p>
Contenidos Mínimos	<p>Funciones. Aplicación de funciones en la vida cotidiana. Conjunto de números reales Concepto de función. Funciones lineal y cuadrática. Sistemas de ecuaciones lineales. Límites: concepto y propiedades Interpretación de gráficos. Límites, continuidad y derivadas defunciones de una variable real y recta tangente. Introducción al análisis diferencial de dos o más variables. Introducción al cálculo integral. Análisis de máximos y mínimos. Análisis de función. Modelos matemáticos aplicados al turismo. Interpretación de gráficos Introducción y principios de geometría.</p> <p>Técnicas estadísticas. Estadística cuantitativa, cualitativa, descriptiva. Medidas de tendencia central, de dispersión. Organización de datos. Probabilidades, variables, aleatorias. Principales distribuciones, inferencia estadística. Pruebas de hipótesis . Estimación de parámetros. Muestreo. Regresión y correlación. Series cronológicas .Pronósticos. Números índices. Datos Estadísticos del hotel</p>

Asignatura	Economía
Objetivos	Se pretende que los/as alumnos/as alcancen las siguientes capacidades:

	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar gráficos, tablas y notas con información económica. - Interioricen los conceptos macroeconómicos de las cuentas nacionales. - Comprendan los problemas básicos de la macroeconomía, como crecimiento, la distribución del ingreso, la inflación y el desempleo, y sus impactos en el ámbito de la firma y la sociedad. - Construyan una primera noción del funcionamiento sistémico de la economía y de las relaciones entre los distintos agentes e intereses. - Interioricen los conceptos del campo de la microeconomía con especial referencia al funcionamiento y la estructura de los mercados y comportamiento de los agentes. - Comprendan las interrelaciones entre los diferentes actores económicos y el papel de las relaciones internacionales en el desarrollo doméstico. - Sean capaces de asociar los conceptos aprendidos con la realidad económica nacional y global. - Comprendan el papel del Estado en el desarrollo de las sociedades y limitaciones y virtudes del mercado en el desempeño de las mismas. - Reciban una primera intuición sobre los grandes lineamientos que diferencian a las escuelas del pensamiento económico. - Exploren y comprendan su propio comportamiento y el de otras personas en situaciones simuladas. - Reconozcan formas alternativas de pensar y actuar. Desarrollen relaciones interpersonales y habilidades de comunicación.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>La economía como disciplina científica. Problemas económicos fundamentales. Los factores de la producción. La microeconomía y la macroeconomía. El mercado, la oferta y la demanda. Los precios. Análisis del consumidor. Elasticidades. La empresa. Tecnología y costos. Producción y productividad. Teoría del comportamiento del consumidor. Demanda individual y de mercado. Teoría de la firma y sus objetivos. Funciones de producción, de costos y de oferta. Estructura de los mercados. La</p>

	<p>competencia perfecta. La competencia imperfecta o monopólica. El monopolio y el oligopolio. Los mercados de factores. Innovación y cambio tecnológico. Problemas de optimización y sus aplicaciones económicas. Software para acceder a una resolución rápida de estos temas. Nociones de crecimiento y desarrollo el PBI y IDH. Turismo y Balanza de Pagos. Cuenta Satélite.</p>
--	--

Asignatura	Costos Hoteleros
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Facilitarle las herramientas para el análisis e interpretación de los costos operacionales de las áreas de servicios y producción de este importante sector de la economía nacional. - Que conozcan los fundamentos de la contabilidad de costos. - Identificar, describir y entender la importancia del área de costos en la estructura orgánica modelo de un complejo hotelero. - Conocer y analizar los métodos de acumulación y registros contables de los costos para áreas de servicios y producción que les interesan a la administración general - Especializarse en la elaboración de reportes e informes sobre la producción de los bienes y servicios hoteleros y sus efectos y presentación en los estados financieros
Contenidos Mínimos	<p>Conceptos generales y específicos, objetivos e importancias de la contabilidad de costos. El papel que desempeña en las empresas turísticas y hoteleras las principales cuentas y movimientos por áreas básicas hoteleras y estados financieros. Normas y procedimientos Informe resumido de las operaciones realizadas. Conceptos básicos de la contabilidad de costos. Clasificación de los costos. <i>Principales cuentas y movimientos por áreas básicas hoteleras.</i></p>

Asignatura	Compras y Almacén
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Presentar al/a la alumno/a el área de Compras y Almacén dentro de la estructura hotelera. - Mostrar el funcionamiento del área de Compras y Almacén a través de casos concretos de hoteles y establecimientos gastronómicos de nuestra región. - Promover el conocimiento del área y la evaluación de cada área para que el/la alumno/a desarrolle su criterio personal. - Generar el espacio dentro del aula para el intercambio, la crítica, las propuestas, el desarrollo de la vocación de servicio y la integración de la teoría y la práctica. - Facilitar al/a la alumno/a herramientas para que desarrolle la autonomía y la autoestima.
Contenidos Mínimos	Departamentos de compras. Organización y control. Elección de proveedores. El precio y calidad de los productos. Recepción, Almacenamiento y Conservación de Mercancías. Caja de Recepción. Control físico, Inventarios y stock. Circuitos administrativos de aprovisionamiento interno. Requerimiento de cada área del hotel.

Asignatura	Inglés Integral II
Objetivos	Perfeccionar la competencia comunicativa oral y escrita integrando las cuatro habilidades (comprensión lectora y auditiva, producción oral y escrita) de modo que el/la estudiante sea capaz de interactuar en entornos académicos y/o profesionales con el grado de adecuación discursiva requerido por la situación.
Contenidos	Profundización en estrategias de comprensión auditiva: predicción,

Mínimos	<p>inferencia, detección de información general y específica. Profundización de estrategias para desarrollar la fluidez en las presentaciones orales propias del campo académico: pronunciación, recursos de organización de la información (marcadores discursivos, elaboración de un guion para estructurar la exposición, etc.) más frecuentes. Comprensión lectora y producción escrita de géneros más complejos en entornos académicos. Principales géneros académicos a abordar (acordes a cada campo disciplinar), a) orales (exposición de ponencias, etc.) y b) escritos (ensayo académico, etc.).</p>
----------------	---

Asignatura	Portugués Técnico I
Objetivos	<p>Los/las estudiantes, en tanto agentes sociales, tendrán que desarrollar en su profesión diversas tareas, en una serie determinada de circunstancias, en un entorno específico y dentro de un campo de acción concreto. En este marco, el propósito general de la asignatura es iniciarse en el desarrollo de la competencia comunicativa en portugués de modo tal que los/las futuros/as profesionales puedan entender y expresarse de forma adecuada en todas aquellas tareas en las que necesiten del uso de este idioma (en atención directa a clientes, en agencias de viajes, en oficinas de turismo, en hoteles, en traslados, en participación en congresos y ferias, etc.).</p>
Contenidos Mínimos	<p>La inclusión del idioma portugués en el programa de la carrera tiene el objetivo de capacitar a los/as alumnos, al ser Bariloche un destino preferido por turistas de origen brasileño, además para acceder a la bibliografía que circula en el ámbito internacional donde el portugués opera como lengua franca. Asimismo, se pretende capacitarlos para que estén en condiciones de participar en ámbitos de discusión e intercambio internacional, ya sea en congresos presenciales o virtuales, foros de discusión o convenios de intercambio. Para ello se requiere que el/la alumno/a adquiera capacidades para la comprensión de textos, la redacción escrita y la conversación. La aprobación de un examen eximirá de este requisito a los/as alumnos/as que</p>

	<p>ya posean el nivel de portugués adecuado.</p> <p>Incluir tipos de textos o géneros que serán trabajados, algunos como insumos, otros como productos, en las diferentes actividades que se propondrán: guías de viaje, noticias, reportajes, publicidades, documentales, avisos, menús, tickets, folletos, facturas, emails, opinión en foros, mensajes de whatsapp, reclamos escritos y orales, publicaciones de facebook, comentarios en sites, relatos de viajeros, narraciones históricas, mapas, informes, conversaciones telefónicas, registros hoteleros, etc. Los contenidos socioculturales serán transversales a los otros contenidos presentes en las distintas unidades. Trabajaremos aspectos de historia, geografía, festividades de las distintas regiones de Brasil y los modos de organización y valores atribuidos por parte del pueblo brasileño a la vida familiar, el esparcimiento, el trabajo, la alimentación, las celebraciones populares, etc...</p>
--	--

Asignatura	Práctica Profesional I
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Lograr aplicar los conceptos y herramientas adquiridas en materias teóricas a situaciones reales de la práctica profesional. - Establecer un contacto con el campo laboral, desarrollar su capacidad crítica y resolver situaciones de los diferentes sectores donde se desempeñen: Front Desk, Housekeeping, Servicio de AA&BB y/o Reservas y Ventas. - Adquiera conocimientos sobre el marco legal dentro del cual se realizara las pasantías Educativas. - Aplique los conocimientos adquiridos en el transcurso de las Cursadas de las Materias teóricas - Adquirir la destreza práctica necesaria en el área específica de manera que le permita insertarse laboralmente con experiencia previa.- - Acortar el período de inserción en el mercado laboral hotelero, brindando experiencia en la orientación elegida junto con el estudio

	<p>correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lograr la inserción laboral de nuestros/as egresados/as en el mercado hotelero gastronómico de nuestra localidad, en puestos acordes a la especialización que brinda nuestra institución.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Funciones y responsabilidades del Recepcionista, Conserje, Telefonista, Auditor Nocturno. Polifuncionalidad. Jefe de Recepción. Perfiles Sociales y Técnicos. Capacitación y coaching del equipo de trabajo. - Atención del teléfono atendiendo clientes internos y externos. Gestión de la queja interna y externa. - Técnicas para una correcta transmisión de turno. - Interacción con Ventas & Reservas, Housekeeping, Administración, AA&BB. El pre-check in – El Check-in – Estadía – El CheckOut – El momento de la verdad: evaluación del servicio al momento del Checkout. Servicio después del CheckOut - Documentación operativa y vocabulario técnico asociado a cada proceso. - AABB: organización del departamento, personal, funciones.- Distintos servicios, previsión de insumos, atención a clientes.- - Housekeeping: Funciones y responsabilidades. Organización de las tareas para su personal. Cálculo de cantidad de mucamas necesarias por día, Confección de la planilla de horarios en Forecast Sistema de distribución del personal. Centralizado y No Centralizado. Interacción con el resto de los departamentos de un Hotel. Previsión de trabajo de mantenimiento y aseo profundo. Breafing del día. Productos químicos de uso profesional en Habitaciones y Espacios Comunes. Vínculo con Proveedores.-

Asignatura	Gestión de Sistemas de Calidad
Objetivos	Propone temáticas referidas a aspectos operativos y estratégicos de los

	<p>sistemas, aplicables a cualquier tipo de organización, ya que su orientación pone foco en las cuestiones de mediano y largo plazo, así como también hace referencia a aspectos que involucran la totalidad de los procesos de la organización: Resulta complementaria con las asignaturas que ofrecen otras herramientas técnicas, como administración, RRHH, producción, indicadores, tablero de comando. Se espera que durante el cursado de la presente materia, el/la alumno/a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifique los requisitos básicos de cada una de las normas/sistemas enunciados; 2. Incorpore herramientas para detectar las fortalezas y debilidades de la organización en base a requisitos normativos. 3. Detecte escenarios de conflicto dentro la organización en su proyecto de implementación y gestione herramientas para su administración. 4. Sugiera alternativas para la aplicación de distintos requisitos y herramientas Utilice algunas herramientas de otras materias, aplicando y adaptando al objetivo y a distintos tipos de organización posibles.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Introducción a los Sistemas de Gestión de la Calidad, Conocimiento y aplicación de las Norma IRAM-ISO 9001/2015, Herramientas para la Mejora Continúa.</p> <p>Hotelería: Proporcionar los conocimientos básicos para poder implantar un sistema de calidad en un hotel. Requerimientos y ventajas de los sistemas para la gestión de la calidad. Diferentes sistemas de gestión de la calidad existentes en la actualidad y que afecten al sector hotelero que permitan aumentar el rendimiento y la eficiencia de los recursos del hotel. Desarrollar metodologías para implementar los sistemas de gestión de calidad en establecimientos hoteleros. Normas ISO. Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM)-</p> <p>Turismo: Definición de un sistema de gestión de calidad. Estructura de la organización. Niveles directivos y de Gestión. Estructura de responsabilidades. Procedimientos para controlar las acciones de la organización. Enfoque de procesos. Gestión de los recursos, económicos,</p>

	humanos, técnicos y de infraestructura.
--	---

Asignatura	Gestión de Recursos Humanos
Objetivos	<p>Objetivos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprender la filosofía de la gestión de los recursos humanos para que los mismos se transformen en un recurso estratégico de la organización. - Construir un enfoque global sobre la gestión de los recursos humanos desde la mirada de la organización, del manager y del/de la trabajador/a. - Identificar los componentes y herramientas esenciales de cada subsistema de recursos humanos. - Desarrollar competencias relacionadas al desempeño como Managers. <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar y comprender el objetivo de las principales funciones por área de los Recursos Humanos. - Vincular las prácticas de Recursos Humanos con la estrategia de la organización. - Conocer y aplicar las herramientas básicas de recursos humanos en cada área de gestión, comprendiendo el aporte y participación de los managers. - Conocer el desarrollo actual de las competencias relacionadas a su futuro desempeño como Manager y mediante la práctica y reflexión teórica, establecer estrategias de mejora.
Contenidos Mínimos	<p>Trabajo, empleo y ocupación. Los recursos humanos en el mundo del trabajo.</p> <p>Gestión estratégica de Recursos Humanos: subsistemas y aportes. El</p>

	<p>enfoque de competencias. La relación entre el Management y los Recursos Humanos. Metamanagement y las competencias asociadas. Análisis, construcción y uso de perfiles y descripciones de puestos. Remuneraciones y Valuación de Puestos. Leyes del trabajo, relación con los sindicatos. Comunicación interna: herramientas según tipo de comunicación. Calidad de vida en el trabajo. Atracción de los mejores candidatos. Canales de búsqueda. Selección de personal. Procesos aditivos y sustractivos. Contratación e ingreso. Orientación del personal. Evaluación de Desempeño y Administración de Carreras. Programas de Formación: detección de necesidades, implementación y monitoreo. <i>Comunicación y calidad de vida laboral. Fin de la relación laboral.</i></p>
--	--

Asignatura	Higiene, Seguridad y Mantenimiento
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Dar a conocer el vocabulario específico de la profesión y enriquecerlo continuamente. - Mostrar la aplicación y la relación de los conocimientos de higiene en el campo laboral para poder construir nuevos conceptos. - Presentar al/a la alumno/a las áreas de Seguridad y Mantenimiento dentro de la estructura hotelera. - Mostrar el funcionamiento de las áreas de Seguridad y Mantenimiento a través de casos concretos de hoteles y establecimientos gastronómicos de nuestra región. - Promover el conocimiento del área y la evaluación de cada área para que el/la alumno/a desarrolle su criterio personal. - Generar el espacio dentro del aula para el intercambio, la crítica, las propuestas, el desarrollo de la vocación de servicio y la integración de la teoría y la práctica. - Facilitar al/a la alumno/a herramientas para que desarrolle la autonomía y la autoestima.

<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Criterios y estándares de gestión y supervisión de higiene. Normas, principios y prácticas. Sistema y procedimiento de seguridad interna y externa. Normas, principios y prácticas. Seguridad de evacuación. Sistemas de emergencia</p> <p>Seguridad eventos especiales. Equipos y control. Aspectos fundamentales. Organización del área del mantenimiento funciones, procesos y procedimientos. Planeamiento, organización y control. Encargado de Mantenimiento. Áreas principales de Mantenimiento. Sistema eléctrico e iluminación. Sistema de plomería. Aire acondicionado y calefacción. Mantenimiento general del edificio. Medidas tendientes a la conservación del ambiente.</p>
----------------------------------	---

<p>Asignatura</p>	<p>Comercialización y Ventas Hoteleras</p>
<p>Objetivos</p>	<p>Que el/la alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desarrolle la habilidad de reconocer oportunidades comerciales en los mercados actuales. - Adquiera herramientas teórico-prácticas para planificar, desarrollar y aplicar las estrategias de Comercialización de un establecimiento hotelero. - Se desenvuelva profesionalmente en el Departamento Comercial y Reservas, actuando en la práctica según las características del establecimiento.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Definiciones de comercialización y ventas. Mercados principales de los hoteles. Canales de distribución de los hoteles. Principales funciones de la división de ventas y comercialización. Puestos claves, responsabilidad y tareas. Análisis de la estructura de los clientes. Calidad de los clientes. Administración, servicio de venta y postventa. Clientes VIP. Cuentas Corporativas.</p>

Asignatura	Portugués Técnico II
Objetivos	<p>Que los/las estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amplíen su competencia de lectura de textos de diferente complejidad y manejen material “auténtico” de uso frecuente en las tareas profesionales futuras. - Profundicen en su capacidad de comprensión oral, a partir de un incremento del conocimiento de la gramática, el léxico y los contenidos funcionales propios de las situaciones comunicativas usuales en su ámbito profesional. - Redacten de forma comprensible y con una estructura globalmente adecuada, textos de carácter práctico (como mensajes, e-mails, formularios, comentarios de facebook, respuestas en tripadvisor, etc) y textos descriptivos y narrativos simples en presente y en pasado. - Puedan producir textos propios en portugués (orales y escritos) relacionados con géneros de uso habitual en el campo del turismo y la hotelería en particular. - Sean capaces de mantener diálogos de mediana complejidad en situaciones características de su futura actuación profesional. - Identifiquen las variantes formales e informales de las situaciones comunicativas en las que participan. - Reconozcan y produzcan (aun con inadecuaciones) los sonidos propios de la lengua portuguesa. - Reconozcan elementos socioculturales y usen estrategias adecuadas para entrar en contacto con hablantes nativos de portugués. - Identifiquen situaciones en las que sea posible observar diferencias entre la cultura de la lengua extranjera y la propia - como, por ejemplo, formas de tratamiento y cortesía, modos de expresar sugerencias y emociones - analizando críticamente prejuicios y estereotipos relacionados con las lenguas y sus hablantes.

<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Contenidos funcionales: Pedir y dar informaciones en situaciones de compra, venta y alquiler de productos y servicios. Arreglar encuentros, búsquedas. Invitar, aceptar, rechazar. Describir y comparar personas, ambientes y objetos. Preguntar e informar sobre rutinas en presente y pasado. Describir comidas y hacer recomendaciones. Expresar deseos, dudas, posibilidades. Sugerir y recomendar. Hacer pedidos, dar órdenes de manera cortés. Responder a reclamos, dar soluciones. Orientar a personas en la ciudad. Contar sobre la historia y la geografía de una región.</p> <p>Contenidos gramaticales: Revisión de contenidos vistos en Portugués 1. Números cardinales hasta 1 millón. y sustantivos: género y número. Pronombres indefinidos. Comparativos. Superlativos. Distintas formas de recuperación del OD/OI. Verbos regulares e irregulares: pretérito perfecto, pretérito imperfecto, presente del subjuntivo e imperativo. Conjunciones coordinantes y subordinantes usadas con Indicativo y Subjuntivo. Nociones básicas de ortografía y acentuación.</p> <p>Contenidos léxicos: Paquetes turísticos. Tipos de hospedaje. Mensajes, malentendidos y quejas. Presupuestos. Trámites en el aeropuerto y estaciones. Traslados. Lectura de mapas. Itinerarios. Comercios y cartelería. Restaurantes. Menús. Recetas. Propina. Compra y alquiler de bienes y servicios. Manejo del dinero. Formas de pago. El clima y el relieve. Relatos de viajes. Geografía e historia de la Patagonia. Diferentes atractivos de la región. Brasil: regiones. Aspectos geográficos, históricos y culturales.</p> <p>Fonología: Revisión de contenidos vistos en Portugués 1. Letra X. Fonemas [s] , [z] , [ʒ], [ʃ] , [r] , [r]</p> <p>Géneros discursivos: guías de viaje, noticias, avisos, menús, tickets, folletos, facturas, emails, opinión en foros, mensajes de whatsapp, reclamos, publicaciones de facebook, relatos de viajeros, narraciones históricas, mapas, informes.</p> <p>Contenidos socioculturales: Fórmulas de cortesía. Uso de “você” y “o senhor”: criterios de selección. Los estereotipos en relación a los pueblos, sus lenguas y sus costumbres. Modos de organización y valores atribuidos a</p>
----------------------------------	--

	<p>la vida familiar, el esparcimiento, el trabajo, la alimentación, las celebraciones populares, los viajes, etc. por el pueblo brasileño.</p> <p>Incluir tipos de textos o géneros que serán trabajados, algunos como insumos, otros como productos, en las diferentes actividades que se propondrán: guías de viaje, noticias, reportajes, publicidades, documentales, avisos, menús, tickets, folletos, facturas, emails, opinión en foros, mensajes de whatsapp, reclamos escritos y orales, publicaciones de facebook, comentarios en sites, relatos de viajeros, narraciones históricas, mapas, informes, conversaciones telefónicas, registros hoteleros, etc. Los contenidos socioculturales serán transversales a los otros contenidos presentes en las distintas unidades. Trabajaremos aspectos de historia, geografía, festividades de las distintas regiones de Brasil y los modos de organización y valores atribuidos por parte del pueblo brasileño a la vida familiar, el esparcimiento, el trabajo, la alimentación, las celebraciones populares, etc...</p>
--	--

Asignatura	Plan de Negocios
Objetivos	<p>Que los/las estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendan la complejidad de la administración de las empresas turísticas y hoteleras - Analicen el proceso para desarrollar emprendimientos y cambios en empresas establecidas en las áreas de turismo y hotelería. - Apliquen herramientas técnicas administrativas para la realización de un plan de negocios. - Investiguen de manera realista y aplicada las diferentes variables que componen el plan de negocios. - Desarrollen habilidades de presentación orales y escritas.
Contenidos Mínimos	Elementos y definiciones sobre el Plan de Negocio. Objetivos. Evaluación de la oportunidad. Análisis del sector. Descripción del negocio. Estudio de mercado. Plan de marketing y ventas. Plan de operaciones y producción.

	Organización y recursos humanos. Plan económico financiero. Plan de expansión o salida.
--	---

Asignatura	Hotelería y Restauración
Objetivos	<p>Que el/la alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conozca y diferencie distintos tipos de establecimientos gastronómicos dentro y fuera de hotel. - Identifique las ofertas gastronómicas de hoteles, sus tendencias y evolución. - Conozca los distintos géneros alimenticios que se utilizan en el sector de Alimentos y bebidas dentro del hotel y utilice el espacio dentro del aula para el intercambio, la crítica, las propuestas, el desarrollo de la vocación de servicio y la integración de la teoría y la práctica. - Planifique un menú simple para un evento o banquete - Realice cálculos de porciones, cantidades de materias primas, conociendo los desperdicios y valores nutricionales de los alimentos. - Se involucre y pueda evaluar en las propuestas gastronómicas de Gastronomía Regional Argentina dentro de los establecimientos hotelero-gastronómicos. - Conozca las cepas, los distintos vinos y procesos de elaboración de los mismos, de nuestras regiones vitivinícolas y comprenda la importancia del maridaje con los alimentos - Describa una cata y sus pasos a seguir para identificar las calidades de vinos. - Diferencie las bebidas alcohólicas (destilados y fermentados) y sus procesos de elaboración y orígenes. - Conozca la elaboración de tragos y cocktails clásicos y modernos y su servicio en hoteles y bares.

Contenidos Mínimos	<p>Conocer los diferentes tipos de establecimientos. Evolución gastronómica. Gastronomía hotelera. La cocina, instalaciones y organización. Conocimiento de la mercadería. Nutrición. Química de alimentos. Bromatología. Estudio del Menú. Cálculos de cocina. Métodos de cocción. Preparaciones Básicas. Planeamiento del Menú. Factores que controlan el planeamiento de un menú. Comida típica argentina.</p> <p>Aspectos fundamentales del proceso de vinificación. Tipos de vinos. Uvas-cepages. Factores que intervienen en su calidad. El proceso de catación y degustación. Vinos del mundo. Vinos argentinos. Destilados y fermentados. Coctelera.</p>

Asignatura	Gestión de Establecimientos de Alojamiento
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Comprender todos los procesos que afectan al funcionamiento de un hotel mediante la optimización de los procedimientos operativos del hotel. - Realizar tareas de gestión administrativa en hoteles, - Desarrollar planes de promoción que incrementen el desarrollo turístico y hotelero. - Realizar diferentes funciones y tareas administrativas y de gestión.
Contenidos Mínimos	<p>Conocer los diferentes sistemas organizativos en función de cada tipo de alojamiento, como sus instalaciones básicas y equipamientos característicos de la empresa hotelera, así como la estructura de los departamentos de Alojamiento y Gastronomía que proporcionan servicios de un alto nivel. Planificación, estructura, equipamiento, sistemas organizativos, los procesos principales de servicio, capacitación del personal y los diversos mecanismos de control que garantizan un servicio de calidad a los clientes. Proceso de atención al cliente.</p>

Asignatura	Organización de Eventos
Objetivos	<p>Lograr que el/la alumno/a pueda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar los conocimientos adquiridos para ofrecer servicios de alta calidad en el desarrollo de eventos, y promover a su vez la actividad turística. - Conocer y hacer propias las herramientas necesarias para la organización y planificación de una empresa organizadora de eventos o bien lograr una correcta inserción laboral en un Centro de Convenciones o empresa hotelera turística vinculada a la realización de eventos. - Analizar las propias posibilidades actuales y futuras para la puesta en marcha de una eventual empresa. Elaborar las normativas internas y externas para el funcionamiento de la misma. Reflexionar sobre el contexto socioeconómico en que se inserta. - Adquirir conocimientos acerca del proceso de bidding y la relevancia política económica y social que tienen estas acciones en las ciudades sedes de eventos. - Lograr desarrollar la capacidad de organizar cualquier tipo de evento, apuntando a que desarrollen su potencial y logren ser profesionales y reconocidos OPC's dentro del medio turístico. - Desempeñarse con éxito en dos áreas puntuales: la de la propia empresa ya sea como entrepreneur, o en funciones específicas relacionadas directamente con la gestión de eventos, dentro de empresas, hoteles, clubes, countries, municipios, instituciones con y sin fines de lucro, ONG's, entre otras. - Participar en la planificación, organización, conducción y evaluación de programas de relaciones públicas internas y externas. - Proyectar con eficiencia la imagen de una organización hacia sus diferentes públicos (personal interno, clientes, proveedores, autoridades, etc.) - Planificar y gestionar la organización y desarrollo de congresos,

	<p>festivales, ferias y simposios, entre otros, en articulación con una estrategia de comunicación empresarial claramente definida.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intervenir en los procesos empresariales y organizacionales en general, con proyectos de comunicación que articulen los objetivos institucionales a la identidad corporativa. - La capacidad de explorar la realidad y elaborar respuestas creativas e innovadoras, interpretando la demanda del cliente, formulando proyectos pertinentes y factibles, capaces de gerenciarlos y de llevarlos a cabo, también con competencias propias de la planificación estratégica que brinda las herramientas apropiadas para seleccionarlos métodos y técnicas aplicables al desarrollo de distintos tipos de eventos.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>La operación de eventos. El objetivo general del evento. Organizadores y operadores de reuniones, ferias, exposiciones, congresos y Convenciones. Conocimientos y herramientas necesarios. La planificación, gestión y programación de un evento. Estrategia de comunicación empresarial. Manejo de las relaciones y los contratos con los proveedores. Capacitación de los que participan en el proceso de un evento.</p>

<p>Asignatura</p>	<p>Relaciones Públicas, Ceremonial y Protocolo</p>
<p>Objetivos</p>	<p>Que los/as alumnos/as adquieran los conocimientos necesarios para desempeñarse correctamente en las actividades vinculadas a su profesión, aplicando reglas protocolares en el servicio, en la organización de diversos eventos en establecimientos ligados al rubro hotelero y en su relación social con públicos internos y externos de la empresa de la cual formen parte. Los/as estudiantes se forman en una ciudad donde la hotelería constituye un pilar fundamental en la economía regional en conjunto con la actividad turística y gastronómica. El mercado es cada día más exigente, por tal motivo se requiere de mayor capacitación. No resulta posible enfrentar a la competencia y prestar un servicio de calidad sin la constante adecuación y actualización de los conocimientos. Durante el dictado de la materia se</p>

	desarrollarán las funciones, responsabilidades y adecuación del comportamiento social según situaciones específicas, aplicándose reglas protocolares que se deben respetar. Se buscará trabajarlas en las instalaciones de la institución o en pasantías efectuadas por los/as alumnos/as cuando se realicen diferentes tipos de eventos, actos o agasajos.
Contenidos Mínimos	<p>Concepto de Relaciones Públicas. Evolución de las Relaciones Públicas durante el siglo XX. Las funciones de las Relaciones Públicas: promoción de productos y marcas y cuidado de la Imagen Institucional. Herramientas de Relaciones Públicas: comunicación institucional, gestión de prensa, lobbying, imagen empresaria, etc.</p> <p>Lineamientos básicos de protocolo en distintas áreas profesionales. El campo de la diplomacia. El protocolo en ámbitos gubernamentales y empresariales. Aspectos diferenciales del protocolo en distintos tipos de eventos: recepciones, congresos, convenciones, lanzamientos de productos, etc. El protocolo y el ceremonial en la empresa hotelera.</p>

Asignatura	Optativa 1
Objetivos	<p>Que el/la alumno/a pueda elegir 3 materias de formación de los siguientes núcleos</p> <p>Temáticos o de especialización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ciencias Sociales - Específicas de Hotelería - Gestión hotelera
Contenidos Mínimos	<p>Cada materia tiene sus correspondientes contenidos mínimos y objetivos.</p> <p>Ver más adelante</p>

Asignatura	Taller Integral de la Empresa Hotelera
Objetivos	<p>Que el/la alumno/a pueda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrar los conceptos de las materias específicas de hotelería. - Aplicar los conocimientos y habilidades desarrolladas. - Aplicar las competencias adquiridas en todas las materias. - Entender la gestión integral del hotel. - Analizar, formular y evaluar proyectos de inversión hotelera. - Capacidad para analizar y evaluar el estudio de un caso práctico específico vinculado con aspectos claves del ámbito hotelero, especialmente, a temas relacionados con el negocio hotelero, la dirección Económico-Financiera y la innovación y calidad.
Contenidos Mínimos	<p>Mercado - Comportamiento del consumidor, canales de comercialización, crecimiento del mercado.</p> <p>Operaciones Hoteleras - Gestión comercial, Gestión de Operaciones, Gestión de Recursos Humano, Gestión Financiera, Gestión de Alimentos y Bebidas (Compras / Almacén, centros de producción de puntos de ventas) contabilidad de costos en alimentos y bebidas.), gestión de habitaciones, gestión de calidad</p>

Asignatura	Técnicas de Servicios
Objetivos	<p>El propósito de esta asignatura es que los/as alumnos/as adquieran los conocimientos necesarios para desempeñarse correctamente en las actividades vinculadas a su profesión, aplicando reglas protocolares en el servicio, en la organización de diversos eventos en establecimientos ligados al rubro hotelero y en su relación social con públicos internos y externos de la empresa de la cual formen parte. Los/as estudiantes se forman en una</p>

	<p>ciudad donde la hotelería constituye un pilar fundamental en la economía regional en conjunto con la actividad turística y gastronómica. El mercado es cada día más exigente, por tal motivo se requiere de mayor capacitación. No resulta posible enfrentar a la competencia y prestar un servicio de calidad sin la constante adecuación y actualización de los conocimientos. Durante el dictado de la materia se desarrollarán las funciones, responsabilidades y diferentes tipos de servicio según situaciones específicas, aplicándose técnicas teniendo en cuenta reglas protocolares que se deben respetar. Se buscará trabajarlas en las instalaciones de la institución o en pasantías efectuadas por los/as alumnos/as cuando se realicen diferentes tipos de eventos, actos o agasajos. Así podrá conocer las actividades y funciones de servicio al cliente en diferentes ámbitos del hotel, conocer las reglas protocolares y aplicarlas en el desempeño de sus funciones, y poder ubicar correctamente a invitados en mesas, auditorios, reuniones, etc..</p>
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Diferentes técnicas de servicio aplicadas a la atención del cliente o huésped del hotel, según el área o sector. Conceptos. Evolución según exigencias del mercado actual. Herramientas de trabajo. Correcta utilización. Aplicación básica de protocolo en diferentes sectores del hotel (bares, restaurantes, etc.)</p>

<p>Asignatura</p>	<p>Práctica Pre Profesional II</p>
<p>Objetivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lograr aplicar los conceptos y herramientas adquiridas en materias teóricas a situaciones reales de la práctica profesional. - Establecer un contacto con el campo laboral, desarrollar su capacidad crítica y resolver situaciones de los diferentes sectores donde se desempeñen: Front Desk, Housekeeping, Servicio de AA&BB y/o Reservas y Ventas. - Adquiera conocimientos sobre el marco legal dentro del cual se realizara las pasantías Educativas. - Aplique los conocimientos adquiridos en el transcurso de las Cursadas de

	<p>las Materias teóricas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adquirir la destreza práctica necesaria en el área específica de manera que le permita insertarse laboralmente con experiencia previa. - Acortar el periodo de inserción en el mercado laboral hotelero, brindando experiencia en la orientación elegida junto con el estudio correspondiente. - Lograr la inserción laboral de nuestros/as egresados/as en el mercado hotelero gastronómico de nuestra localidad, en puestos acordes a la especialización que brinda nuestra institución.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>El espacio curricular está destinado a: por un lado, Prácticas profesionales que deberán realizar los/as alumnos/as en diferentes establecimientos de alojamientos turísticos de la zona; donde puedan observar, comprender y desarrollar actividades de aprendizaje sobre la operatoria hotelera, en diversos departamentos o sectores dentro de cada tipo de alojamiento. Finalizadas las mismas los/as estudiantes deberán entregar y defender, ante un tribunal, el informe integrador correspondiente que consistirá en un trabajo monográfico que integre los conocimientos adquiridos durante la práctica y su articulación con los conceptos teóricos vistos durante toda la carrera en las diversas materias. En dicho proceso los/as alumnos/as contarán con tutoría y supervisión de las actividades, a cargo del docente de la asignatura; quién, a su vez, deberá acreditar las horas realizadas por el/la alumno/a y su desempeño y compromiso.</p>

<p>Asignatura</p>	<p>Optativa 2</p>
<p>Objetivos</p>	<p>Que el/la alumno/a pueda elegir 3 materias de formación de los siguientes núcleos temáticos o de especialización :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ciencias Sociales

	<ul style="list-style-type: none"> - Específicas de Hotelería - Gestión hotelera
Contenidos Mínimos	<p>Cada materia tiene sus correspondientes contenidos mínimos y objetivos.</p> <p>Ver más adelante</p>

Asignatura	Optativa 3
Objetivos	<p>Que el/la alumno/a pueda elegir 3 materias de formación de los siguientes núcleos temáticos o de especialización :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ciencias Sociales - Específicas de Hotelería - Gestión hotelera
Contenidos Mínimos	<p>Cada materia tiene sus correspondientes contenidos mínimos y objetivos.</p> <p>Ver más adelante</p>

Asignatura	Trabajo Social Obligatorio
Objetivos	<p>Son objetivos de los PTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenciar en los/as futuros/as profesionales el desarrollo de una conciencia crítica sobre los problemas propios de nuestras sociedades de acuerdo a un enfoque de formación integral y una ética solidaria. - Devolver con servicio a la sociedad, el aporte con que ésta contribuye a Sostener la Universidad. - Ofrecer una experiencia de formación pre-profesional en la que los saberes disciplinares se articulen con problemas sociales concretos y en donde los/as estudiantes, en tanto grupo de trabajo, deban

	<p>contextualizar y poner en práctica aspectos de su formación universitaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adquirir nuevas formas de conocimiento disciplinar como resultado de la Intervención crítica y reflexiva sobre una problemática social. - Ampliar las posibilidades de que los conocimientos y la actividad académica sean pertinentes para enfrentar los problemas de la sociedad, particularmente de los sectores excluidos, estimulando el compromiso social. - Vincular la Universidad a las comunidades desde su territorio de modo que las necesidades y problemas del mismo sean constitutivas de la labor académica así como de iniciativas de colaboración. - Ofrecer al cuerpo académico un espacio institucionalizado que potencie el perfil extensionista
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>El Programa de Trabajo Social (PTS) es una práctica formativa obligatoria, cuyo objetivo fundamental es que el/la estudiante universitario asuma un compromiso social con el entorno.</p> <p>El propósito establecido es acompañar la resolución de problemas de la comunidad, en particular de los sectores más vulnerables, compartiendo y transmitiendo conocimientos, habilidades y destrezas vinculados a la vida cotidiana y al ejercicio pleno de sus derechos y del desarrollo de la ciudadanía.</p> <p>El PTS propone una experiencia de intercambio de saberes con integrantes de la comunidad en relación a problemáticas sociales.</p> <p>El PTS incluye tres componentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Formativo, que supone el desarrollo de habilidades a partir de procesos de enseñanza. b. Comunitario, dado que es una práctica en espacios extra-áulicos. c. De vinculación, por cuanto implica el desarrollo de estrategias para articular con la comunidad a partir de alguna problemática social

	<p>determinada.</p> <p>Los trabajos sociales serán instancias obligatorias para todas las carreras de grado de ciclo largo de la UNRN. El/La estudiante deberá acreditar al menos sesenta y cuatro (64) horas de PTS para graduarse.</p> <p>Cada carrera reglamentará la organización y obligaciones de las prácticas de PTS.</p> <p>Los PTS son iniciativas de compromiso social que podrán desarrollarse de la siguiente manera:</p> <p>a. A partir de un proyecto de extensión, voluntariado o equivalente que se adecúe a los requisitos del PTS determinados en el reglamento (Resolución CSDEyVE N° 006/2018.)</p> <p>b. Como propuestas de los diferentes equipos de carreras, escuelas de docencia o unidades ejecutoras de investigación.</p>
--	--

OPTATIVAS CIENCIAS SOCIALES

Asignatura	Patrimonio Turístico de la Patagonia
Objetivos	<p>GENERALES:</p> <p>Que los/as estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferencien, aprecien, reconozcan y describan los aspectos estilísticos de cada etapa histórica y su interrelación con las sociedades que los generaron, teniendo en cuenta la perspectiva histórica, simbólica y estética. - Vinculen los recursos culturales como componente fundamental de la actividad turística de Patagonia, analizando críticamente su potencial turístico. - Se apropien de criterios y técnicas para la gestión turística de bienes y áreas de interés patrimonial de la Patagonia argentino-chilena. - Aborden y problematicen los procesos de patrimonialización y

	<p>activación turística de los recursos culturales de la Patagonia argentino-chilena.</p> <p>ESPECÍFICOS: Más allá de los establecidos para cada unidad temática, se tendrá por objetivos que los/as estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifiquen los principales destinos, líneas de productos y atractivos patrimoniales de la Patagonia argentino-chilena. - Ubiquen en tiempo y espacio, el patrimonio histórico y cultural de la región, comprendiendo los contextos de producción de cada época histórica y su potencial como recursos culturales y turísticos.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Aplicación de las definiciones, nociones y conceptualizaciones del patrimonio y la cultura en la Patagonia Argentino- Chilena. La importancia del patrimonio en el turismo de Patagonia. Legados: indígena y colonial en Patagonia. La campaña militar y la ocupación del territorio patagónico. Diferentes corrientes inmigratorias durante el S. XIX y XX: legados culturales. Recorrido por la historia de San Carlos de Bariloche. Áreas naturales protegidas. Los Parques Nacionales. Reservas de Biósfera. Sitios Ramsar. El patrimonio cultural inmaterial, fiestas. La gestión y puesta en valor del patrimonio cultural, cultural inmaterial y natural.</p>

Asignatura	Metodología de las ciencias Sociales
<p>Objetivos</p>	<p>Objetivo general</p> <p>Comprender los vínculos entre la epistemología, la metodología y las técnicas y los abordajes metodológicos que se utilizan en las ciencias sociales.</p> <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer los fundamentos de la investigación científica. - Reconocer la utilidad, la pertinencia y el alcance de los métodos y las de investigación social.

	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer las herramientas para realizar diseños de investigación, justificar la metodología y técnicas elegidas, utilizar técnicas de recolección, muestreo y análisis de datos e interpretar de manera crítica informes de resultados de estudios sociales empíricos. - Desarrollar una perspectiva crítica sobre los métodos y las técnicas investigación en torno a situaciones y problemas relativos a su futura práctica profesional.
Contenidos Mínimos	Fundamentos de la investigación social: estrategias metodológicas. Diseño de investigación. Unidad de análisis: población y muestra. Fuentes primarias y secundarias. Variables e indicadores. Relevamiento y procesamiento de datos. Representación gráfica y su lectura. Técnicas cualitativas de investigación y su interpretación: entrevista y observación. Confección de informe final de investigación

Asignatura	Comunicación Organizacional
Objetivos	<p>La comunicación es una de las competencias transversales más importantes de adquirir en las carreras universitarias, ya que favorece el aprendizaje de conocimientos y habilidades de otras asignaturas. Entre las habilidades que debe desarrollar el/la estudiante para graduarse Hotelería se encuentran: construir y cambiar la cultura organizacional, trabajar hacia una visión compartida y desarrollar acciones de liderazgo para conducir equipos de trabajo.</p> <p>Las relaciones humanas se construyen gracias a la transmisión clara de mensajes y a la capacidad de escuchar abiertamente al otro. Es por esta razón, que la comunicación es una competencia imprescindible para liderar equipos de trabajo, cambiar la cultura de la organización y trabajar hacia una visión compartida.</p>
Contenidos Mínimos	Paradigmas, niveles de la comunicación, comunicación oral, intrapersonal, interpersonal y organizacional.

Asignatura	Sociología
Objetivos	<p>La asignatura se propone como objetivo general introducir a los/as estudiantes en la comprensión de los esquemas conceptuales de las principales corrientes teóricas de la sociología clásica y contemporánea, de forma tal de promover una reflexión crítica y reflexiva acerca de diferentes fenómenos y procesos sociales de las sociedades modernas y, en particular, del turismo como práctica social y sus impactos socioculturales. Por tanto, se procurará habituar a los/as estudiantes a utilizar críticamente los términos de las categorías de la disciplina sin descuidar la relación con otras áreas de conocimiento. En consecuencia se espera que los/as alumnos/as de las carreras de turismo y hotelería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollen "su imaginación sociológica" para reflexionar críticamente sobre algunos problemas de las sociedades contemporáneas. - Promover la lectura de diferentes enfoques teóricos de las ciencias sociales. - Utilizar conceptos sociológicos para analizar problemas sociales, económicos, culturales y políticos. - Reconocer el carácter histórico de la realidad social así como de los conocimientos producidos para conocerla. - Incorporar herramientas conceptuales de las ciencias sociales para problematizar el turismo como un fenómeno social. - Promover la articulación entre teoría e investigación social.
Contenidos Mínimos	<p>Introducción a la sociología, conceptos básicos. Principales corrientes sociológicas. Principales paradigmas sociológicos: la relación individuo-sociedad. El turismo como problema de la teoría social.</p> <p>Análisis sociológico de las organizaciones. Temas y problemas de la sociología: clases y estructura social, pobreza y exclusión, representaciones colectivas e imaginario social. Sociedad industrial y</p>

	Post-Industrial: cambios históricos en el concepto de trabajo. Globalización y consumo cultural. Análisis de la sociedad argentina: las clases sociales que la componen y sus transformaciones en la historia reciente. Aspectos relevantes de la estructura social argentina
--	---

Asignatura	Ética y Deontología Profesional
Objetivos	<p>Se espera que durante el cursado de la presente materia, el/la alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adquiera el bagaje conceptual y argumentativo propio de la disciplina y reconozca las principales problemáticas en la discusión actual, en vistas a - Logre un triple objetivo que abarque la sensibilización, la concientización y el compromiso. - Desarrolle la percepción de los principales factores que intervienen en un acto moral libre y su derrame personal y social. - Adquiera un espíritu crítico, proyectivo y comunicativo en vistas a la consolidación de virtudes que propendan a un ejercicio responsable y comprometido de la profesión. - Interprete la dimensión personal, cultural y social presente en los distintos sistemas organizacionales. - Se plantee y reflexione, a partir de casos-modelo propuestos, sobre la perspectiva ética de la actividad profesional. - Que descubra y valore en la Ética un contenido transversal a todas las disciplinas, pudiendo encontrar en ella el fundamento orientador de una gestión sustentable e integradora de la realidad social y ambiental, favoreciendo el respeto de los derechos humanos.
Contenidos Mínimos	Ética, libertad, responsabilidad y reciprocidad. Persona, derechos humanos, trabajo, ejercicio profesional, bien común y participación. Economía, empresa, medio ambiente y estado.

OPTATIVAS ESPECÍFICAS HOTELERIA

Asignatura	Hotelería Hospitalaria
Objetivos	Hotelería Hospitalaria como un departamento más dentro de la institución de salud, enfocada a los aspectos relacionados con la comodidad y el confort, con la atención personalizada de personal idóneo en el tema y con un servicio de calidad que asegure la satisfacción del paciente durante el proceso de recuperación haciendo más cómoda y agradable la estancia de la futura madre y menos traumática la separación de su medio habitual de vida y de su entorno familiar.
Contenidos Mínimos	<p>Concepto de Hotelería Hospitalaria. Importancia del sector hotelero en el área de salud. Gestión y Organización Hospitalaria. Organizaciones Hospitalarias. Modelos de gestión sanitaria. Caracterización y conceptualización de las instituciones de salud: institución/organización. Comunicación formal e informal, Comunicación interna y externa. Elementos que integran los procesos de comunicación. Atención de pacientes /Recepción en centros asistenciales. Modelos de atención. Organización y características del sector. Canales de comunicación. Admisión. Atención telefónica. Imagen del profesional de la Salud. Imagen de la institución. Calidad de servicio y trabajo en equipo. Limpieza e higiene hospitalaria. Organización y características del sector. Funciones. Limpieza Hospitalaria: Técnicas Generales y Técnicas Aplicadas a cada área. Lavandería Hospitalaria. Características de la lavandería hospitalaria. Alimentos y Bebidas. Características de una cocina hospitalaria. Administración de Recursos Humanos. Función y características del área. Gestión y planeación de los RRHH. Procedimientos de administración y control del personal. Comunicación. Los RRHH y la calidad de servicio. Calidad en atención Hospitalaria. Atención al Paciente / Cliente. Manejo de Problemas y Quejas, Resolución de conflictos. Mediciones de la Calidad. Beneficios de la Calidad de Atención. Vocabulario técnico</p>

Asignatura	Revenue Management
Objetivos	<p>Que el/la alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desarrolle la habilidad de reconocer oportunidades comerciales en los mercados actuales. - Adquiera herramientas teórico-prácticas para planificar, desarrollar y aplicar las estrategias de pricing, de control de inventario, y de control de demanda para optimizar los ingresos. - Desarrolle capacidades para tomar decisiones fundamentadas en los pilares del Revenue Management.
Contenidos Mínimos	<p>Definición de Revenue Management</p> <p>Segmentación de mercados y canales de distribución.</p> <p>Forecasting y controles de inventario.</p> <p>Estrategias tarifarias.</p> <p>Prácticas estratégicas de sobreventa.</p>

Asignatura	Sustentabilidad Hotelera
Objetivos	<p>Se espera que durante el cursado, el/la estudiante adquiera las siguientes competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer la evolución del desarrollo sustentable y su relación con la responsabilidad social - Vincular el concepto de sustentabilidad con el de nueva economía. - Conocer los principios que rigen al desarrollo sustentable - Entender la importancia de la hotelería responsable - Analizar y comprender los criterios y normativas sobre gestión sustentable - Aplicar e implementar los requisitos y criterios de los ODS en la

	<p>Hotelería</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar sistemas de medición sustentable en la hotelería - Identificar y analizar prácticas sustentables
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>La responsabilidad social como promotor de la gestión sustentable en las organizaciones. Normativa local e internacional. Distintos aspectos. Aplicación en las pymes de Argentina y la región. Incidencia de la sustentabilidad en la nueva economía. Sistemas de Gestión Sustentable en hotelería: Criterios y aplicación. La eco eficiencia hotelera . Programa de sustentabilidad hotelera. Los ODS en Hotelería. La importancia del Sistemas de Gestión Ambiental en hostelería.</p>

<p>Asignatura</p>	<p>Rutas Alimentarias Argentinas y Latinoamericanas</p>
<p>Objetivos</p>	<p>Presentar al/a la alumno/a el concepto de Ruta alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hacer comprender al/a la alumno/a la importancia de la planificación para lograr asociar los diferentes aspectos que pueden ofrecerse a los visitantes, como complemento de otros servicios para brindar la excelencia en la calidad del servicio dado al turismo. - Lograr que el/ala alumno/a se integre al grupo para conformar un equipo de trabajo. - Destacar a/a la alumno/a la diversificación actual de los servicios brindados al y los impactos de esta actividad en la economía mundial, nacional y regional. - Apoyar al/a la alumno/a para que analice la factibilidad de una ruta alimentaria de acuerdo a las diferentes variables. - Presentar al/la alumno/a los puntos para la organización de una ruta alimentaria y para identificar un mercado de clientes potenciales para la creación y desarrollo de una ruta alimentaria. - Lograr que el/la alumno/a identifique una posta y un fogón,

	<p>destacando sus diferencias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lograr que el/la alumno/a conozca las rutas alimentarias en nuestro país y en otros.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Rutas alimentarias. Concepto. Elementos que integran una ruta. Productores.</p> <p>Organización de las rutas alimentarias. Elementos a considerar para una organización: señalizaciones, espacios, productores, alimentos locales, cultura y expresiones culinarias regionales.</p> <p>Postas y fogones. Reglamentaciones. Servicios, habilitaciones. Equipamientos e insumos. Protocolos de calidad.</p> <p>Producciones, itinerarios, locales gastronómicos, productores, y empresarios, normativas, Protocolos de calidad, personal.</p> <p>Producciones, itinerarios, productos locales estrella, instalaciones, equipamiento, guías. Características de cada ruta. Rutas alimentarias. Concepto. Elementos que integran una ruta. Productores.</p> <p>Organización de las rutas alimentarias. Elementos a considerar para una organización: señalizaciones, espacios, productores, alimentos locales, cultura y expresiones culinarias regionales.</p> <p>Postas y fogones. Reglamentaciones. Servicios, habilitaciones. Equipamientos e insumos. Protocolos de calidad.</p> <p>Producciones, itinerarios, locales gastronómicos, productores, y empresarios, normativas, Protocolos de calidad, personal.</p> <p>Producciones, itinerarios, productos locales estrella, instalaciones, equipamiento, guías. Características de cada ruta.</p>

Optativa Gestión Hotelera

Asignatura	Resolución y Alternativa de Conflictos
-------------------	---

<p>Objetivos</p>	<p>Que el/la alumno/a logre adquirir conocimientos de RAC, dotando de mayor autonomía al/a la alumno/a en la toma de decisiones, resolución de conflictos y contrataciones del sector. Que el/la alumno/a pueda evaluar la legislación vigente y, de manera independiente trabaje en el sector público y privado de la administración. Que el/la alumno/a logre adquirir habilidades a los fines de evaluar la realidad de cada empresa según el lugar donde se desarrolle la misma, teniendo en cuenta sus necesidades, el contexto sociológico, y realidad socioeconómica evaluando el tipo de herramientas a utilizar para su satisfactorio desempeño. Que el/la alumno/a genere una actitud crítica frente a la lectura del material incorporado, como así también a lo manifestado por los medios de comunicación, creando sus propias hipótesis de trabajo. Que el/la alumno/a cuestione y fundamente las decisiones, que pudiera tomar en cuanto a la construcción de proyectos de trabajo, comparando la realidad de Bariloche y el resto del país. Que el/la alumno/a adquiera herramientas básicas para la negociación, y la facilitación colaborativa de decisiones en las organizaciones actuales. Negociación, Mediación, Facilitación, y Arbitraje, sosteniendo que la interacción de las diferencias en comunicación y su instrumentación positiva, permitirá encontrar de una manera, saludable, económica y temprana una solución negociada, expandiendo su campo laboral.</p>
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>Conflictología, Procedimientos para la administración del conflicto, Comunicación y Negociación Colaborativa, Operadores organizacionales como terceros facilitadores, Herramientas RAC, Diseño de Sistemas de Resolución de Conflictos en distintos contextos.</p>

<p>Asignatura</p>	<p>Toma de Decisiones</p>
<p>Objetivos</p>	<p>Capacitar en el manejo de una metodología sistematizada para resolver situaciones problemáticas, aplicando técnicas y herramientas en la toma de decisiones para el gerenciamiento de las distintas organizaciones.</p>

	<p>Se espera que el/la alumno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifique los elementos que componen un proceso decisorio. - Reconozca la importancia de efectuar un análisis integral de sus opciones al momento de decidir, sopesando adecuadamente las posibilidades de éxito y fracaso de cada estrategia. - Detecte su propio estilo decisorio, en función a la propensión o aversión al riesgo. - Conozca estilos de negociación y desarrolle el propio para tomar decisiones en condiciones competitivas.
<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>La práctica de la decisión. Elementos en el proceso de la toma de decisiones. Herramientas para la toma de decisiones: matrices y árboles de decisión. La búsqueda de la racionalidad al momento de decidir versus la influencia emocional. Decidir con la cabeza y con el corazón, el decisor como sujeto de análisis. Criterios de decisión: la decisión en condiciones de riesgo, la decisión bajo certeza, la decisión competitiva: conflicto y negociación. Decisiones y ética.</p>

<p>Asignatura</p>	<p>Finanzas Empresarias</p>
<p>Objetivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Que el/la alumno/a pueda comprender la utilización de las herramientas financieras en la toma de decisiones para la administración de recursos escasos. - Tomar conocimiento de las diferentes formas de planificación y su beneficio a la hora del seguimiento del desempeño de la empresa. - Lograr un adecuado conocimiento del campo de decisiones que abarca a un ejecutivo financiero. - Que el/la alumno/a pueda comprender los métodos de evaluación de proyectos de inversión y su relación con el costo de oportunidad..

<p>Contenidos Mínimos</p>	<p>El campo de las Finanzas está íntimamente ligado con dos antiguas disciplinas, la economía y la contabilidad. La economía aporta los conocimientos para el análisis del riesgo, la teoría de los precios a partir de la oferta y la demanda y las relaciones de la empresa con los Bancos, los consumidores, el mercado de capitales y otros agentes económicos. La relación de la contabilidad se establece porque ésta suministra datos acerca de la salud económica financiera de la compañía a través de los Estados Contables. El campo de las Finanzas le brindará al profesional en Turismo herramientas para la evaluación de proyectos relacionados a la actividad, así como la elección de alternativas de financiamiento. Para una mejor comprensión, el programa se presenta organizado por unidades que incluyen la siguiente temática: a) Fundamentos y principios de las finanzas. b) El análisis financiero. c) Planificación financiera de largo plazo. d) El valor tiempo del dinero. e) Evaluación del riesgo y la rentabilidad. f) Modelos de valuación de Activos de Capital. g) Técnicas de valuación de proyectos de inversión. h) El costo del capital. i) Fuentes de Financiación en la Argentina. j) Emisión de Capital y de deuda. h) Planeamiento de Corto Plazo</p>
----------------------------------	---

<p>Asignatura</p>	<p>Auditoria Hotelera</p>
<p>Objetivos</p>	<p>La Auditoría es la revisión y análisis detallado, hecho con la finalidad de examinar completa y constructivamente los registros y estados financieros de la organización .</p> <p>En un hotel al igual que cualquier empresa bien constituida requiere llevar una contabilidad de sus ingresos y egresos.</p> <p>Es por ello que la empresa hotelera recurre a la auditoría nocturna para verificar la exactitud del registro de las cuentas de los huéspedes y particulares o visitantes del hotel.</p> <p>La auditoría nocturna es uno de los procesos más importantes dentro de la administración de un hotel, por lo no se puede prescindir de ella.</p>

	El auditor nocturno es responsable de conciliar y cerrar las actividades financieras del día en el Hotel.
Contenidos Mínimos	Que es la auditoría. Conceptualización, Finalidad y Objetivos. Tipos de auditoría. Auditoría interna y externa. Auditoría nocturna en el hotel. Funciones del/de la auditor/a Nocturno/a: Variables que conforman verificaciones, y reportes. Variables que conforman los presupuestos. Escenarios optimistas, pesimistas e intermedios. Desvíos y corrección.