



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
 Universidad Nacional de San Luis
 Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA
 GRACIELA MAYRA MONTE
 Directora de Inspección de Estudios
 U.N.S.L.

SAN LUIS, 14 SET 2004

VISTO:

El Expte. C-1-65/04 por el cual se eleva la propuesta de nuevo Plan de Estudios de la carrera Técnico Universitario en Gestión Hotelera; y

CONSIDERANDO:

Que esta carrera fue creada mediante la Ordenanza de Consejo Superior 39/00 como una respuesta de la Universidad Nacional de San Luis a las demandas de formación específica en el área del turismo y la hotelería, de fuerte importancia en la vida económica provincial.

Que de jornadas de trabajo de la planta docente de esta carrera surgió la necesidad de modificar el Plan de Estudios para adecuarlo a la dinámica actual de la hotelería, tal como se ha advertido en las prácticas efectuadas por los alumnos, lo que exige un replanteo tanto de las asignaturas, como de su organización y contenidos.

Que esta propuesta tras su presentación, ha sido analizada intensamente en el ámbito de la Secretaría Académica de la Universidad, habiéndose efectuado nuevos cambios hasta arribar a un nuevo Plan de Estudios que prevé la multiplicidad de aspectos de este campo específico de la actividad humana.

Que tanto la propuesta original como los cambios que se le hicieron han tenido presente no solo el crecimiento de la actividad turístico - hotelera, sino también la promoción que reciben de parte de los organismos pertinentes de la Nación y de la Provincia y la exigencia de profesionalidad en carreras específicas de nivel superior para desempeñarse en esta actividad.

Que los cambios que se proponen se orientan especialmente a fortalecer la formación en torno a las áreas de Gestión en las distintas áreas de la empresa hotelera. Producción de Servicios, Administración, Recursos Humanos, Comercialización.

Que también se reformulan los cursos de Administración Hotelera, considerados como el eje troncal de la carrera, incorporando además el concepto de calidad en forma transversal en los tres niveles establecidos.

Que se modifican también las Prácticas Pre-Profesionales de manera más ajustada a la realidad y acordes a la disponibilidad de los Centros de Práctica.

Que se amplía la oferta académica en idiomas, incorporando Portugués en cuatro niveles.

Que se profundiza el uso de la modalidad de talleres, previendo incluso un taller que permita al alumno expresarse correctamente tanto en lo oral como en lo escrito, con el objeto de atender una carencia detectada.

Que la Unidad Ejecutora de la carrera es el Departamento de Enseñanza Técnico Instrumental (DETI).

Que el Comité Académico dio acuerdo favorable a este nuevo Plan de Estudios.

SECRETARÍA ACADÉMICA
 U.N.S.L.

SECRETARÍA ACADÉMICA
 U.N.S.L.
 ETHEL GARCÍA DE LUCERO
 J. RIVERA



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONTES
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

Que la Comisión de Asuntos Académicos del Consejo Superior aconseja se apruebe el anteproyecto de ordenanza del nuevo Plan de Estudios para la Carrera T.U. en Gestión Hotelera.

Que el Consejo Superior, en sesión del día 7 de setiembre de 2004, hizo suyo el dictamen de la Comisión de Asuntos Académicos.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS
ORDENA**

ARTICULO 1°.- Apruébase el nuevo Plan de Estudios para la carrera de la Carrera Técnico Universitario en Gestión Hotelera; el que queda definido en el Anexo de la presente disposición.

ARTICULO 2°.- El Departamento de Enseñanza Técnico Instrumental (DETI) será el responsable de la puesta en práctica de esta carrera y cuya inscripción será abierta conforme las demandas del medio y las posibilidades de la Universidad Nacional de San Luis.

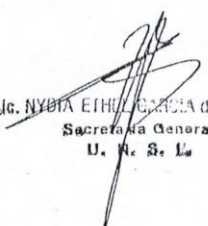
ARTICULO 3°.- Este Plan de Estudios regirá a partir del ingreso a la carrera en el año 2.004.


ARTICULO 4°.- Deróguese la Ord. CS. 39/00.

ARTICULO 5°.- Los alumnos de esta carrera actualmente cursantes conforme al Plan de la Ord. CS 39/00, deberán completar sus estudios dentro de los tres (3) años de promulgada esta normativa a condición de no requerir el recursado de cursos del Plan que se deroga. Quienes no se encuadren en esta condición podrán solicitar equivalencias entre los cursos de ambos planes.

ARTICULO 6°.- Comuníquese, dése al Boletín Oficial de la Universidad Nacional de San Luis para su publicación, insértese en Libro de Ordenanzas y archívese.

ORDENANZA C.S. N° 29
nr


Lic. NYDIA EITHU GARCIA de LUCERO
Secretaria General
U. N. S. L.


Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTEA
Directora de Despacho del Rectorado
U. N. S. L.

ANEXO UNICO

Denominación: Técnico Universitario en Gestión Hotelera
Nivel: Pre-grado
Unidad Ejecutora: Departamento de Enseñanza Técnico Instrumental
Modalidad: Presencial
Duración del Plan de Estudios: 3 años
Crédito Horario Total: 2128 horas
Título: Técnico Universitario en Gestión Hotelera
Condiciones de Ingreso:
a * Estudios de Nivel Medio Completos
b * Aspirantes según artículo 7º Ley de Educación Superior
c * Las establecidas en las reglamentaciones en vigor en la UNSL

I * FUNDAMENTACION

La Provincia de San Luis y particularmente la ciudad de Villa de Merlo y su zona de influencia, han experimentado en los últimos años un importante crecimiento turístico. Este crecimiento acompaña lo que acontece en el contexto mundial de las economías en el cuál el turismo es uno de los sectores más importantes, aumentando su crecimiento de una manera sostenida durante la segunda mitad del siglo XX.

La combinación del turismo internacional, nacional y regional está reconocida como una de las más importantes industrias del mundo, convirtiéndose en la de mayor generación de fuentes de trabajo.

El desarrollo que la industria hotelera, gastronómica y turística ha tenido en los últimos años ha llevado a la búsqueda permanente de formas alternativas que permitan satisfacer los gustos, las preferencias y necesidades de los turistas. La actividad se ha complejizado obligando a los distintos sectores a la tecnificación y diversificación de la oferta. En el caso particular de la hotelería, no alcanza solo con ofrecer un buen equipamiento sino que este debe ir acompañado del mejor servicio.

Por otra parte, existe un fuerte crecimiento de la actividad turística a nivel mundial, que se ve reflejado en nuestro país y en nuestra provincia, con importantes índices de aumento en las políticas de turismo receptivo en todo su territorio, con fuertes campañas de promoción a nivel oficial y privado, que apuntan a captar una franja más importante del turismo nacional, actualmente concentrado en el Valle de Concarán y por ende en la zona turística por excelencia, esto es la Villa de Merlo y sus áreas adyacentes.

Por todo lo expuesto, se hace necesario ampliar y modernizar la planta turística, fundamentalmente su oferta de alojamiento, y consecuentemente, la calificación del personal apto para desempeñarse con eficiencia en los establecimientos hoteleros y extrahoteleros provinciales.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29

GERMAN E. ANIAS
Rector
U. N. S. L.

GRACIELA MAY DE MONTEA
Directora de Despacho del Rectorado
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

En tal sentido, la Universidad Nacional de San Luis, ha detectado la necesidad de una formación específica en este rubro para la comunidad de la provincia y de la región, a través de ofertas educativas que brinden la capacitación requerida. En este caso a través de carreras que permitan también una rápida inserción laboral, como son las carreras de pre-grado, las que en la Universidad son área de competencia del **Departamento de Enseñanza Técnico Instrumental (DETI)**.

En el marco de las consideraciones generales enunciadas, y con la experiencia ya atesorada de tres años formando alumnos en Gestión Hotelera, y en virtud de mantener constantemente actualizadas y en proceso de mejora continua las líneas del conocimiento desarrolladas tradicionalmente, se considera necesario y pertinente plantear una reforma al Plan de Estudios original (Ord. CS N°39/00) adaptándolo a las nuevas exigencias que el propio campo genera, ahondando en nuevas temáticas, en un marco de calidad académica tecnológica y de pertinencia social.

Los cambios propuestos, considerados esenciales para el eficaz y eficiente desempeño de los futuros profesionales en la actividad, se orientan especialmente a fortalecer la formación en torno a:

- Asignaturas de Gestión aplicables a las distintas áreas de la empresa hotelera: Producción de Servicios, Administración, Recursos Humanos, Comercialización.
- Reformulación de las asignaturas de Administración Hotelera, consideradas eje troncal de la carrera, a través de un nuevo orden de sus contenidos para evitar la duplicidad de los mismos, incorporando además el concepto de calidad en forma transversal en los tres niveles establecidos.
- Aplicación de herramientas informáticas específicas de la actividad, incorporándolas en el espacio curricular de las Prácticas Pre-profesionales.
- Concentración de los contenidos mínimos originalmente asignados a distintas asignaturas alrededor de menor cantidad de espacios curriculares con una carga horaria mayor, evitando de esta manera la atomización del conocimiento y favoreciendo la integración de los mismos.
- Implementación de las Prácticas Pre-profesionales de manera más ajustada a la realidad y acordes a la disponibilidad de los Centros de Práctica.
- Ampliación de la oferta académica en idiomas, incorporando Portugués en cuatro niveles.
- Profundización de la modalidad de talleres en espacios curriculares que por su naturaleza así lo requerían, en este sentido se ha previsto la incorporación de un taller que le permita al alumno expresarse correctamente tanto en lo oral como en lo escrito, con el objeto de atender una carencia detectada.

GERMAN E. ABLAS
Rector
U. N. S. L.

WYDIA ESTEBAN
Secretaría de Rectorado
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

'004 - Año de la Antártida Argentina'

ES COPIA

GRACIELA MAYORAL
Directora de Despacho del Rectorado
U.N.S.L.

II * OBJETIVOS GENERALES

Formar recursos humanos capacitados para :

- Obtener un conocimiento de las complejizaciones de la actividad a lo largo del tiempo, de acuerdo con los cambios tecnológicos y de las condiciones socio-técnico-económicas, como así también el estado actual del sector y las tendencias futuras.
- Lograr la idoneidad en el manejo de las prácticas y las técnicas que posibiliten una gestión profesional de la actividad.
- Integrarse a grupos de trabajo con el objeto de lograr una labor conjunta desde un enfoque interdisciplinario.
- Dominar los procedimientos conducentes al diseño e implementación de acciones y obras de mejoramiento de servicios hoteleros tendientes a incrementar la calidad de la vida humana.
- Desarrollar la capacidad para elevar la calidad de la prestación de servicios en la empresa hotelera.

III * PERFIL ACADEMICO DEL TITULO

Al finalizar el contenido curricular el egresado alcanzará los siguientes conocimientos, capacidades y actitudes.

Conocimientos:

Se procura que el alumno adquiera los siguientes conocimientos:

- Una visión general de los componentes del sistema turístico y de su interacción.
- Los fundamentos conceptuales de la temática hotelera, interpretando sus necesidades, alcances, manifestaciones y efectos a escala local, regional, nacional e internacional.
- El reconocimiento y diferenciación de las distintas organizaciones hoteleras, su gestión y operatoria.
- El conocimiento de la legislación vigente aplicable a la actividad.
- Las nuevas tecnologías utilizadas en la industria hotelera.
- Las herramientas de gestión empleadas en las distintas áreas de trabajo.
- Una comunicación oral y escrita en idioma Inglés y nociones elementales del idioma

Portugués

Secretaría General

Capacidades:

Se procurará desarrollar las siguientes habilidades y destrezas:

- Una comunicación con adecuado nivel persuasivo y expresivo
- Una interacción en el trabajo grupal e interdisciplinario
- La identificación de problemas y propuestas de soluciones eficientes
- La interpretación de la realidad socio-técnico-económica en la que deberá desarrollarse.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29

GERMAN E. ARIAS
Rector
U.N.S.L.

Lic. NIVIA ETHEL GARCIA DE LUERO
Secretaría General



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAYHE MORALES
Directora de Desarrollo de la U.N.S.L.
U. N. S. L.

- El diseño y aplicación de nuevas metodologías de trabajo.

Actitudes:

Se procurará desarrollar en el egresado las siguientes actitudes:

- Responsabilidad en su tarea
- Solidaridad hacia la Universidad y hacia la sociedad
- Conciencia de la necesidad de autosuperación
- Sólida formación ética
- Espíritu crítico y flexible

IV * ALCANCES PROFESIONALES DEL TITULO

- Administrar las distintas áreas de la empresa hotelera, a partir de los objetivos generales del establecimiento, asegurando la acogida y atención del cliente y la correcta prestación de los servicios, según criterios de eficacia, economía y productividad.
- Organizar y gestionar el servicio de recepción, conserjería y comunicaciones.
- Organizar y supervisar las tareas de limpieza, lavado, arreglo y puesta a punto, relativas al servicio de pisos, aseos públicos, lavandería y lencería, de una instalación de alojamiento.
- Programar y realizar el procedimiento de compras, su almacenamiento y su distribución interna.
- Realizar acciones encaminadas a la elaboración del plan de marketing, publicidad y promoción del establecimiento.
- Asistir en la programación y realización de acciones de mantenimiento y reparación de instalaciones.
- Programar y organizar en el hotel, actividades recreativas.
- Colaborar en el diseño de los procedimientos administrativos de aplicación en la empresa hotelera.
- Colaborar en el proyecto de organización de los espacios y de equipamiento específico del hotel.
- Asistir en la elaboración de instrucciones y procedimientos relacionados con el aseguramiento de la calidad.
- Integrar el equipo de mandos intermedios de un establecimiento hotelero.
- Asistir al nivel directivo en la función de toma de decisiones, colaborando en la coordinación del servicio integral del establecimiento, en definición de objetivos, planes y presupuestos departamentales, en los cambios de organización y en la puesta en marcha de nuevos procedimientos de trabajo.

Dr. GERMAN ARIAS
Rector
U. N. S. L.

Lic. ETHEL GARCIA LUIGERO
Secretaria
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTES
Directora de Despacho de
U.N.S.L.

V *- ORGANIZACIÓN CURRICULAR

PRIMER AÑO

1. Taller de Comunicación Oral y Escrita
2. Teoría y Técnica del Turismo
3. Geografía Turística Argentina
4. Teoría de las Organizaciones
5. Inglés I
6. Computación
7. Contabilidad General
8. Inglés II
9. Administración Hotelera I

SEGUNDO AÑO

10. Taller de Dinámica de Grupos
11. Administración de Personal
12. Gestión de Alimentos y Bebidas I
13. Inglés III
14. Portugués I
15. Administración Hotelera II
16. Legislación Turística
17. Costos
18. Inglés IV
19. Portugués II
20. Gestión de Alimentos y Bebidas II
21. Seguridad y Mantenimiento
22. Práctica Pre-Profesional I

TERCER AÑO

23. Comercialización Turística
24. Inglés V
25. Portugués III
26. Técnicas de Recreación
27. Estadística Descriptiva Aplicada
28. Administración Hotelera III
29. Control de Gestión
30. Inglés VI
31. Portugués IV
32. Relaciones Públicas y Protocolo
33. Ética y Práctica Profesional
34. Práctica Pre-Profesional II

SI GERMAN E. ARRIAGA
Rector
U.N.S.L.

ETHEL GARCIA de LUCERO
Secretaria General
U.N.S.L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
 Universidad Nacional de San Luis
 Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY VA
 Directora de Despecho del Rectorado
 U. N. S. L.

ORDENAMIENTO CURRICULAR (Crédito Horario y Correlatividades)

PRIMER AÑO

Primer Cuatrimestre

Código	Espacios Curriculares	Dedicación	Carga Horaria semanal	Carga Horaria Total
1	Taller de Comunicación Oral y Escrita	Anual *	2	28 hs
2	Teoría y Técnica del Turismo	Anual *	4	56 hs
3	Geografía Turística Argentina	Anual *	4	56 hs
4	Teoría de las Organizaciones	Cuatrimstral	4	56 hs
5	Inglés I	Cuatrimstral	4	56 hs
	Total de Horas		18	252 hs

Segundo Cuatrimestre

1	Taller de Comunicación Oral y Escrita	Anual *	2	28 hs
2	Teoría y Técnica del Turismo	Anual *	4	56 hs
3	Geografía Turística Argentina	Anual *	4	56 hs
6	Computación	Cuatrimstral	4	56 hs
7	Contabilidad General	Cuatrimstral	4	56 hs
8	Inglés II	Cuatrimstral	4	56 hs
9	Administración Hotelera I	Cuatrimstral	4	56 hs
	Total de horas		26	364 hs

GERMAN E. ARIAS
 Rector
 U. N. S. L.

ETA ETHEL GARCIA de LUCAS
 Directora General
 U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
 Universidad Nacional de San Luis
 Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONTES
 Directora de Despliegue de
 U.N.S.L.

SEGUNDO AÑO
Primer Cuatrimestre

Código	Espacios Curriculares	Dedicación	Carga Horaria semanal	Carga Horaria Total
10	Taller de Dinámica de Grupos	Cuatrimestral	3	42 hs
11	Administración de Personal	Cuatrimestral	4	56 hs
12	Gestión de Alimentos y Bebidas I	Cuatrimestral	4	56 hs
13	Inglés III	Cuatrimestral	4	56 hs
14	Portugués I	Cuatrimestral	3	42 hs
15	Administración Hotelera II	Cuatrimestral	4	56 hs
Total de Horas			22	308 hs

Segundo Cuatrimestre

16	Legislación Turística	Cuatrimestral	4	56 hs
17	Costos	Cuatrimestral	4	56 hs
18	Inglés IV	Cuatrimestral	4	56 hs
19	Portugués II	Cuatrimestral	3	42 hs
20	Gestión de Alimentos y Bebidas II	Cuatrimestral	4	56 hs
21	Seguridad y Mantenimiento	Cuatrimestral	4	56 hs
22	Práctica Pre Profesional I			100 hs
Total de Horas			23	422 hs

Dr. GERMAN E. ARIAS
 Rector

Dr. ETHEL GARCIA de LUCERO
 Secretaria General

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
 Universidad Nacional de San Luis
 Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONTEN
 Directora de Despacho

TERCER AÑO
Primer Cuatrimestre

Código	Asignatura	Dedicación	Carga Horaria semanal	Carga Horaria Total
23	Comercialización Turística	Cuatrimestral	4	56 hs
24	Inglés V	Cuatrimestral	4	56 hs
25	Portugués III	Cuatrimestral	3	42 hs
26	Técnicas de Recreación	Cuatrimestral	3	42 hs
27	Estadística Desc. Aplicada	Cuatrimestral	4	56 hs
28	Administración Hotelera III	Cuatrimestral	4	56 hs
	Total de horas		22	308 hs

Segundo Cuatrimestre

	Control de Gestión	Cuatrimestral	4	56 hs
30	Inglés VI	Cuatrimestral	4	56 hs
31	Portugués IV	Cuatrimestral	3	42 hs
32	Relaciones Publicas y Protocolo	Cuatrimestral	3	42 hs
	Ética y Práctica Profesional	Cuatrimestral	2	28 hs
34	Práctica Pre Profesional II			250 hs
	Total de horas		16	474 hs

G. GERMANI R. ARIZ
 Rector
 U. N. S. L.
 C. NYDIA ETHIL GARCIA de LUGERO
 Secretaria General
 U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
 Universidad Nacional de San Luis
 Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAYOR MONTE
 Directora de Despliegue de Rectorado
 U.N.S.L.

CUADRO RESUMEN DEL CREDITO HOÁRARIO

AÑO	ESPACIOS CURRICULARES	PRÁCTICAS	TOTALES
1º	616	-	616
2º	630	100	730
3º	532	250	782
TOTALES	1778	350	2128

VI * CORRELATIVIDADES

Para cursar la asignatura:

El alumno deberá tener:
 Regular Aprobada

8 - Inglés II	5	---
9 - Administración Hotelera I	4	---
11- Administración de Personal	--	4
12- Gestión de Alimentos y Bebidas I	9	4
13.-Inglés III	8	5
15- Administración Hotelera II	9	4
16- Legislación Turística	2 - 9	4
17.- Costos	9	7
18- Inglés IV	13	8
19- Portugués II	14	---
20- Gestión de Alimentos y Bebidas II	12 - 15	7 - 9
21- Seguridad y Mantenimiento	12 - 15 - 16	9
22.-Práctica Pre-Profesional I	3-5-6-7	1-2-4-9
23 Comercialización Turística	15	4 - 9
24- Inglés V	18	13
25- Portugués III	19	14
26 - Técnicas de Recreación	15	1-9 -10
27 - Estadística Descriptiva Aplicada	15 - 17	6
28 - Administración Hotelera III	11 - 15	9
29 - Control de Gestión	17 - 20	11 - 15
30- Inglés VI	24	18
31- Portugués IV	25	19
32- RRPP y Protocolo	20 - 22	10 - 15
33 -Ética y Práctica profesional	---	9-15-22
34 - Práctica Pre-profesional II	13-14-16-17-18 19-26-28	11-12-15-20-21-22

SECRETARÍA DE INVESTIGACIONES
 U. N. S. L.

SECRETARÍA DE INVESTIGACIONES
 U. N. S. L.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
 Universidad Nacional de San Luis
 Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAYOR
 Directora de Despacho de la U.N.S.L.

VII * CONTENIDOS MINIMOS DE LAS ASIGNATURAS

1.- TALLER DE COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA:

Objetivos:

- Analizar y utilizar los componentes básicos de la comunicación oral y escrita como herramienta para su desempeño profesional.
- Demostrar habilidades básicas para elaborar y analizar textos, principalmente de tipo descriptivo y argumentativo, en forma clara, lógica y precisa.
- Demostrar habilidades para la expresión oral, lógica y precisa.

Contenidos mínimos:

- Competencias comunicativas. Oralidad y escritura. Proceso de escritura. Características, organización y requisitos de los textos. Secuencias textuales. Textos expositivos y argumentativos. Dificultades habituales en la presentación de textos. Convenciones para la presentación de textos académicos.

2.- TEORIA Y TÉCNICA DEL TURISMO

Objetivos:

- Conocer las generalidades del turismo, su terminología, características particulares y técnicas de la actividad.
- Comprender los impactos económicos, sociales y ambientales que genera la actividad, y la importancia de la sustentabilidad en el turismo así también como la competitividad y calidad total de los destinos turísticos y las organizaciones.
- Comprender en profundidad a las nuevas modalidades turísticas, como herramientas esenciales en el futuro de la actividad.

Lic. GERMA E. ABÍAS
 Rector
 U.N.S.L.

Contenidos mínimos:

- Conceptualización del Turismo. Historia del turismo y el tiempo libre. El sistema turístico. Factores determinantes. Clasificación de alojamientos turísticos. Servicio turístico: características. El producto turístico.
- Transporte turístico. Agencias de viajes y operadores turísticos: características generales y organización. Tipología de agencias.
- Impactos económicos, socioculturales y medioambientales en turismo. Las nuevas modalidades turísticas. Nuevas tendencias.
- El ejercicio ético de la profesión.

Lic. NYMA ETHEL GARCIA de LUENGO
 Secretaria General
 U.N.S.L.

3.- GEOGRAFIA TURÍSTICA ARGENTINA:

Objetivos:

- Reconocer y diferenciar las características físicas, humanas y productivas de la geografía Argentina, sus climas y provincias fitogeográficas.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONTE
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

- Analizar la dinámica y estructura de las vías de comunicación e infraestructura y su articulación necesaria con la actividad turística.
- Diferenciar las regiones geográfico - turísticas argentinas vigentes en la actualidad, su grado de desarrollo, su interrelación y componentes.
- Aprender a realizar un análisis pormenorizado de los espacios turísticos argentinos.

Contenidos mínimos:

- Estudio y análisis de la geografía física, humana y económica de la Argentina en función de su utilidad turística.
- Teoría de espacio turístico. Dinámica de los espacios turísticos. Análisis de regiones turísticas argentinas. Programación de circuitos turísticos.
- Estudio y análisis de las vías de comunicación en Argentina: historia, desarrollo, características, estado de conservación. Definición de infraestructura turística. Análisis en función de su utilidad turística.

4.- TEORIA DE LAS ORGANIZACIONES

Objetivos:

- Conocer los distintos elementos que componen una organización.
- Comprender la dinámica de los procesos administrativos.

Contenidos Mínimos:

- Fundamentos de administración. Evolución del pensamiento administrativo.
- Las Organizaciones: Análisis conceptual. Taxonomía.
- Análisis del contexto organizacional.
- Nuevas tendencias en administración. Innovación y creatividad.
- El proceso administrativo: Planeamiento, organización, dirección y control.

5.- INGLÉS I

Objetivos:

- Comprender las estructuras gramaticales básicas del idioma Inglés.
- Comprender la dinámica de la lengua, mediante la aplicación de la técnica semántico-morfológico-sintáctica.

Contenidos mínimos:

- Reglas gramaticales básicas del Idioma Inglés.
- Técnicas semántico-morfológico-sintáctico.

6.- COMPUTACIÓN

Objetivos:

- Adquirir conocimientos del funcionamiento y manejo de una computadora por medio del sistema operativo.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N° 29



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTE
Directora de Despacho de Rectorado,
U. N. S. L.

- Utilizar y crear documentos en procesador de textos y en hojas de cálculo.
- Obtener habilidad en el uso de Internet, manejo del correo electrónico y página web.

Contenidos mínimos:

- Manejo del Sistema Operativo. Administración de archivos y carpetas.
- Procesador de Textos. Formato de diferentes documentos. Edición. Plantillas. Organigramas. Esquemas. Configuración de páginas.
- Planilla de cálculo. Tipos de datos. Fórmulas y funciones. Gráficos. Bases de datos.
- Internet. Definición, características, función.
- Manejo de correo electrónico y páginas Web. Buscadores. Web mail.

7.- CONTABILIDAD GENERAL

Objetivos:

- Comprender la función y objetivos del sistema contable de un ente.
- Conocer como se elabora la información patrimonial contable.
- Saber interpretar la información brindada por los estados contables.

Contenidos Mínimos:

- La contabilidad y sus objetivos: las organizaciones. Patrimonio. La contabilidad: concepto, funciones y definiciones. La información contable. Los informes contables. Contabilidad, teneduría de libros y normas contables.
- Principales elementos de la información contable: Activo. Pasivo. Patrimonio neto. La ecuación contable básica. Costos. Ingresos y gastos. Variaciones patrimoniales. El devengamiento.
- El proceso contable: Elementos para el registro contable: las cuentas y los registros contables. La documentación respaldatoria. La registración contable: el método de la partida doble. Preparación de informes contables. Los estados contables básicos.

GERMA E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

8.- INGLÉS II

Objetivos:

Desarrollar la competencia lectora en los alumnos.

Contenidos mínimos:

- Competencia lectora del idioma inglés.
- Lectura y comprensión de textos de nivel inicial e intermedio afines a la carrera de Turismo.
- Redacción de cartas comerciales, informes y descripciones.

LIC. MARTIN ETHEL GARCIA de LUCERO
Rector
U. N. S. L.

9.- ADMINISTRACIÓN HOTELERA I:

Objetivos:

- Conocer la historia y la evolución de la hotelería en el mundo y en la Argentina.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONTES
Directora de Despacho del Rectorado
U. N. S. L.

- Reconocer las formas hoteleras, departamentalización, clasificación y composición del producto hotelero y extrahotelero. Tendencias.
- Dominar los principios de administración y organización aplicados a la empresa hotelera, especialmente en las áreas: Reservas, Recepción, Conserjería. Telefonía.
- Crear una cultura de calidad en la empresa de servicios.

Contenidos mínimos:

- Historia y evolución de la hotelería en el mundo y en la Argentina.
 - Tipos de Organización aplicables a la hotelería. Definición, características, tipologías, clasificación y composición del producto hotelero y extrahotelero. Singularidades del alojamiento extrahotelero.
 - Fundamentos de la departamentalización: áreas y departamentos de un hotel. Análisis de los departamentos de línea y staff, operativos y gerenciales. Relaciones departamentales. Organigrama.
 - Recepción: Objetivos del departamento. Funciones. Reservas. Llegadas. Comunicación interdepartamental. Pasajeros Vip. Políticas del sector. Circuitos administrativos y operativos. Facturación. Salidas de caja. Documentación utilizada en operaciones y control.
 - Conserjería: Objetivos del departamento. Funciones y circuito administrativo. Relación interdepartamental. Llaves. Correspondencia. Control de acceso. Servicio de asistencia e información al pasajero.
 - Comunicaciones – Telefonía: Organización y funciones. Circuito administrativo, Relación interdepartamental. Instrumentos de control.
- Definición y características de los servicios hoteleros. Servicio global y servicio periférico. Situación y tendencias actuales del sector. Calidad en el servicio: aspectos conductuales y técnicos.

Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

10.- TALLER DE DINAMICA DE GRUPOS

Objetivos:

- Adoptar una actitud crítica, reflexiva e indagadora sobre las propias prácticas como factor fundamental para su profesionalización.
- Identificar al trabajo grupal como instancia esencial de desempeño profesional.
- Desarrollar habilidades de motivación y coordinación de grupos y/o equipos de trabajo insertos en una organización.

Lic. NADIA ETHEL GARCIA de LUCERO
Rectora
U. N. S. L.

Contenidos mínimos:

- Reseña histórica del estudio de los grupos humanos. Su estructura y dinámica y clasificación. Sistema de roles grupales. Liderazgo.
- Fenómenos grupales e intergrupales.
- Grupo en las organizaciones: áreas de aplicación grupal.
- Diferenciación entre grupo y equipo en las organizaciones turísticas.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
 Universidad Nacional de San Luis
 Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTES
 Directora de Desarrollo de Docentes
 U. N. S. L.

11.- ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL

Objetivos:

- Conocer más de cerca la realidad de la Administración de los Recursos Humanos.
- Lograr el manejo de procesos y técnicas de la temática en diferentes tipos de organizaciones.
- Incorporar técnicas de la administración de personal basadas en la nueva gestión de calidad en los RRHH.
- Detectar necesidades formativas y contextualizarlas. Diseñar acciones formativas.
- Seleccionar, preparar y adaptar los materiales y recursos para la formación.

Contenidos mínimos:

- Proceso, política y objetivos de la ARH.
- Diseño, descripción, análisis de cargos bajo el enfoque de calidad global.
- Referentes conceptuales y políticas en formación y trabajo: detección de necesidades formativas y de capacitación.
- La capacitación. Herramienta de gestión. Diseño de programas formativos.
- Metodología didáctica.

12.-.- GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I:

Objetivos:

- Comprender la organización, el servicio y funcionamiento del área de alimentos y bebidas, en diferentes tipos de establecimientos hoteleros y gastronómicos.
- Conocer e identificar las condiciones de infraestructura edilicia que debe cumplir el sector de alimentos y bebidas de acuerdo a normativa vigente.
- Establecer criterios de higiene y de buenas prácticas de manufactura de alimentos.
- Conocer el equipamiento, los utensilios y herramientas utilizadas en el sector.
- Conocer los principales términos culinarios, técnicos y métodos de cocción de cocina internacional y cocina regional.
- Realizar elaboraciones básicas de alimentos y bebidas.

Lic. GERMAN E. ARIAS
 Rector
 U. N. S. L.

Lic. FERNEL GARCIA de LUCERO
 Suplente
 U. N. S. L.

Contenidos mínimos:

- Gastronomía: definición. Historia. Concepto de servicio gastronómico.
- Servicios gastronómicos: restaurante, buffet, snack bar, banquetes y cocktails.
- Servicios gastronómicos en hotelería: room service, catering y otros servicios.
- Las instalaciones: planta física, salón, cocina. Organización espacial y circulatoria. Equipamiento, herramientas y utensilios.
- Puestos de trabajo del sector gastronómico.
- Alimentos y principios nutritivos: concepto y clasificación de alimentos. Formas de cocción y preparación de alimentos. Procesos de elaboración de bebidas alcohólicas y otras.
- Higiene y procesos de manufactura de los alimentos. Higiene alimentaria.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAYRÉN MONTES
Directora de Despacho del Rectorado
U. N. S. L.

13.- INGLÉS III

Objetivos:

- Desarrollar la competencia lectora.
- Posibilitar la interacción lingüística en situaciones de comunicación escrita y oral
- Proporcionar vocabulario esencial para el desenvolvimiento en el área de trabajo

Contenidos mínimos:

- Lectura y comprensión de textos de nivel avanzado afines a la carrera de turismo.
- Presentaciones.
- Comparaciones
- Descripciones. Invitaciones. Mensajes.

14.- PORTUGUES I

Objetivos:

- Comprender las estructuras gramaticales básicas del idioma Portugués.
- Comprender la dinámica de la lengua.

Contenidos mínimos:

- Reglas gramaticales básicas del Idioma Portugués.
- Competencia lectora del Idioma Portugués.

15.- ADMINISTRACIÓN HOTELERA II

Objetivos:

- Dominar los principios de administración y organización aplicados a la empresa hotelera, especialmente en las áreas: Ama de llaves, alimentos y bebidas, seguridad, Mantenimiento, lavandería – lencería. Servicios adicionales en la empresa hotelera.
- Conocer el equipamiento y la tecnología actual que permitan organizar un emprendimiento hotelero, en función de optimizar sus resultados.

Contenidos Mínimos:

- Principios de organización, características, objetivos y funciones de los siguientes Departamentos : ama de llaves, alimentos y bebidas, seguridad, mantenimiento, lavandería – lencería.
- Servicios adicionales en la empresa hotelera: peluquería, estacionamiento, sala de reuniones, spa, locales comerciales, etc.
- Relaciones interdepartamentales. Organigrama. Políticas del sector. Circuitos administrativos y operativos. Planificación del trabajo y personal a cargo.
- Habitaciones. Diseño y distribución de plantas. Equipamiento específico de habitaciones y salones.
- Concepto de calidad. Qué es, cómo hacerla. Instrumentos de control. Los distintos sistemas de aseguramiento de calidad aplicados en el servicio hotelero.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29

ERMA
R.B.
E. ARIAS
OR
Da Lu

U.C. NYD
ETHEL
Secretaría General
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONTES
Directora de Despacho del Rectorado
U. N. S. L.

16.- LEGISLACIÓN TURÍSTICA:

Objetivos:

- Conocer las normas del derecho necesarias para su desempeño como ciudadano y como profesional en el campo del turismo.
- Conocer la legislación vigente aplicable a las distintas actividades turísticas.
- Aprender a analizar e interpretar la casuística concreta de las actividades turísticas, sobre todo en relación con los principales delitos relacionados con la propiedad, la ética, la moral y en todo aquello que pueda presentarse en turismo.

Contenidos mínimos:

- El derecho. La norma. Sujeto y objeto del derecho. Los hechos jurídicos y actos jurídicos. Las ramas del derecho. Derecho público y privado: derecho civil y comercial. Persona jurídica, sociedades, obligaciones, contratos civiles y comerciales. Acto de comercio. Sociedades comerciales.
- Legislación hotelera nacional (Ley 18828), de transportes turísticos y de agencias de viajes nacional, provincial y municipal vigente. Órganos de aplicación de la legislación en la materia.
- Derecho laboral. Contratos hoteleros.
- Casuística legal en turismo: presentación de casos reales en el campo de la hotelería, las agencias de viajes y los transportes turísticos. La relación legal entre las distintas actividades.
- Métodos de resolución de conflictos no adversariales. Mediación. Negociación.

Dr. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

17.- COSTOS

Objetivos:

- Identificar los costos específicos del sector y su incidencia en el resultado económico de la explotación.
- Conocer las distintas técnicas para determinación de costos. Procesar la información pertinente y confeccionar los informes para la gerencia.

Contenidos mínimos:

- Introducción a la contabilidad de costos. Concepto de costos. Clasificación. La unidad de costos. Periodo de costos. Departamento de costos. Cuentas principales. Estado de costos. Sistemas de costos.
- Centro de costos.- Definición . Clasificación de funciones
- Clasificación de desembolsos. Introducción. Clasificación
- Determinación de costos en una empresa hotelera.
- Presupuesto
- Punto de equilibrio
- El punto de equilibrio económico: determinación y limitaciones.

Dr. GARCIA de LUERO
Rector
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTES
Directora de Despacho del Rectorado
U. N. S. L.

18.- INGLÉS IV

Objetivos:

- Posibilitar la interacción lingüística en situaciones de comunicación escrita y oral.
- Proporcionar vocabulario específico para el desenvolvimiento en el área de trabajo

Contenidos mínimos:

- Lectura y comprensión de textos de nivel avanzado afines a la carrera de Turismo.
- Hacer reservas de pasaje y de habitaciones de hotel.
- Solicitar menú en un restaurante, ordenar, pedir la cuenta.
- Hablar sobre hechos pasados, actividades y hobbies.
- Realizar comparaciones de distintos lugares y hechos.
- Descripciones de apariencias físicas, carácter de las personas. Descripción de lugares.

19.- PORTUGUES II

Objetivos:

- Desarrollar la competencia lectora en los alumnos.

Contenidos mínimos:

- Competencia lectora del Idioma Portugués.
- Lectura y comprensión de textos de nivel inicial e intermedio afines a la carrera de Turismo.

GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

20.- GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

Objetivos:

- Lograr que el alumno aprenda las herramientas básicas de la administración de un restaurante.
- Conocer la problemática contable y administrativa del sector gastronómico.
- Capacitar al alumno para que logre determinar y controlar temas presupuestarios y financieros.
- Conocer e identificar el mercado del restaurante, su producto, ciclo de vida y características que debe poseer un administrador gastronómico.

ETHEL GARCIA de LUCERO
Secretaría General
U. N. S. L.

Contenidos mínimos:

- El mercado del restaurante. Marketing de servicios gastronómicos.
- Producto, servicio y rentabilidad del sector. Características del administrador.
- Costos directos e indirectos del sector. Fijación de precios.
- La función de compras: previsiones de necesidades y compras.
- Administración y contabilidad de alimentos y bebidas. Presupuesto.
- Eventos gastronómicos: personal, equipos y presupuesto.
- Ventas, promoción y publicidad del sector.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONTES
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

21.- SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

Objetivos:

- Analizar los riesgos que se pueden presentar en la actividad hotelera y minimizarlos con el fin de dar seguridad a las personas, seguridad física y seguridad a las pertenencias de los usuarios.
- Conocer los principios del mantenimiento de equipos e instalaciones de un hotel.

Contenidos mínimos:

- Sistemas de seguridad en la administración hotelera. Legislación. Riesgos de trabajo. Legislación.
- Seguridad hotelera: fundamentos, objetivos, alcances, organización del área. Tipos de seguridad y servicios.
- Seguridad e higiene laboral: prevención de accidentes y riesgos. Incidentes. Obligaciones básicas.
- Seguridad contra incendios en hoteles: condiciones, protección y extinción. Análisis de los factores de incendio. Sistemas de extinción. Seguridad contra siniestros
- Mantenimiento hotelero: agua potable. Ventilación. Iluminación. Radiaciones. Limpieza. Ergonomía. Higiene alimentaria. Instalaciones eléctricas. Mantenimiento interno y externo. Maquinas, equipos y herramientas. Elementos de protección. Soldaduras. Programas integrales de mantenimiento. Ascensores y montacargas. Aparatos sometidos a presión.
- Seguridad empresarial interna y externa. Seguridad de bienes de usuarios. Sistemas de vigilancia y control.
- Sistema de mantenimiento en la hotelería. Planeación y tipos de mantenimiento. Programas.

HERNANDEZ E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

22.- PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL I:

Objetivos:

- Avanzar en la comprensión de las dinámicas institucionales y de las variables del contexto interinstitucional y social.
- Desarrollar la capacidad de observación crítica, mediante el contacto con la realidad.
- Formar al alumno en aspectos que serán de utilidad en su posterior búsqueda laboral.

Lic. HYSIA ETHEL GARCIA de LUCERO
Secretaría General

Contenidos mínimos:

- Conocimiento de la realidad hotelera, mediante la observación y la entrevista como técnica de recolección de datos.
- Sistematización de la información, análisis y elaboración de informes, a partir de visitas programadas a establecimientos hoteleros y extrahoteleros y de la participación en eventos de distinta naturaleza relacionados con la actividad.
- Conocimiento y uso de herramientas tecnológicas específicas a utilizar en la actividad.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONTE
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

23.- COMERCIALIZACION TURISTICA:

Objetivos:

- Comprender la importancia actual de la comercialización en las actividades de la hospitalidad y al turismo identificando las necesidades de los actuales y potenciales clientes para satisfacerlas de la mejor manera .
- Concientizar a los alumnos dentro de la cultura de los servicios, comprendiendo el sentido del marketing interno dentro de las organizaciones dedicadas a la hospitalidad.
- Proveer las herramientas necesarias para que a través de la investigación se logre adecuar de la mejor manera posible la prestación del servicio optimizando su calidad.

Contenidos mínimos:

- Conceptualización de la comercialización. Caracterización de los servicios. La comercialización de los servicios. Cultura del servicio.
- Sistema comercial. Análisis de los mercados.
- La servucción. La mezcla comercial.
- Investigación de mercados.
- Marketing interno.
- Manejo de la demanda.
- Calidad de los servicios.

24.- INGLÉS V

Objetivos:

- Posibilitar la interacción lingüística en situaciones de comunicación escrita y oral, en un nivel intermedio
- Proporcionar vocabulario para el desenvolvimiento en el área de trabajo

Contenidos mínimos:

- Hablar sobre actividades actuales.
- Narrar historias / eventos.
- Planificación de acciones futuras. Predicciones.
- Realizar reclamos o quejas.
- Proporcionar consejos, recomendaciones, sugerencias. Realizar invitaciones

PORTUGUES III

Objetivos:

- Desarrollar la competencia lectora y oral del idioma portugués.
- Posibilitar la interacción lingüística en situaciones de comunicación escrita y oral
- Proporcionar vocabulario esencial para el desenvolvimiento en el área de trabajo

Contenidos mínimos:

- Lectura y comprensión de textos de nivel intermedio afines a la carrera de turismo.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTES
Directora de Despacho del Rectorado
U.N.S.L.

- Producción de textos para fax, correos electrónicos, mensajes.
- Presentación formal y no formal. Pedir y dar la hora. Pedir y dar información.

26.- TÉCNICAS DE RECREACIÓN

Objetivos:

- Conocer los objetivos de la recreación en la vida cotidiana y su aplicación en el uso del tiempo libre.
- Concebir la recreación como una actividad que trasciende el esparcimiento y genera vivencias que apuntan a la formación integral del hombre.
- Conocer técnicas recreativas aplicables a diversos grupos turísticos.

Contenidos mínimos:

- Recreación: Definición, principios, alcances y objetivos.
- El juego como herramienta: elementos, formas, actividades.
- Condiciones del promotor operativo de recreación.
- Actividades según los grupos etáreos. Adecuación para turistas con capacidades diferentes.
- Planificación, ejecución y monitoreo de actividades recreativas.

27.- ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA APLICADA

Objetivos:

- Adquirir los conocimientos necesarios para sistematizar y presentar información mediante tablas y gráficas.
- Lograr la utilización de medidas de análisis estadístico básico para caracterizar un conjunto de datos.
- Incorporar el uso de números índices específicos.

Contenidos mínimos:

- Tratamiento de la información: organización y presentación de datos, codificación y tabulación. Tablas estadísticas.
- Presentación gráfica de los datos.
- Medidas de posición. Tendencia central. Medidas de dispersión.
- Elaboración de índices de precios y cantidades.
- Elaboración de índices específicos y su aplicación.

ADMINISTRACIÓN HOTELERA III

Objetivos:

- Conocer, programar y estar capacitado para gestionar la administración de un hotel.
- Diseñar y aplicar un sistema de aseguramiento de calidad en el servicio hotelero.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTES
Directora de Despacho del Rectorado
U.N.S.L.

Contenidos mínimos:

- La administración del hotel. El empresario hotelero. El management hotelero. Profesiograma del director de hotel. Función de la dirección.
- Las cadenas hoteleras. Clases de cadenas hoteleras. Las ventajas de las cadenas hoteleras.
Estructura : organización y funciones. Misiones básicas y relaciones departamentales. Circuito administrativo y conceptos de operación hotelera. La administración de los servicios auxiliares departamentos de staff.
- El Departamento de compras y almacén: Organización y funciones. Políticas y gestión de compras. Circuito administrativo y operativo de la función de compras de alimentos y bebidas y otros bienes. El almacén y la gestión de stocks: economato, bodega. Condiciones técnicas y funcionales. El inventario. Administración y contabilidad.
- Organigrama. Funciones del departamento administrativo contable. La contabilidad, determinaciones previas.. Cuentas de rendimiento Esquema clásico de organización contable en hoteles. Esquema de los centros de ingreso, costo y gasto. La naturaleza de los informes a dirección. La gestión de producción: Estructura de precios y tarifas. Determinación de precios: El yield management. La administración de recursos humanos, características. Política y objetivos de la ARH. La calidad como modelo de gestión empresario. Diseño y aplicación de modelos de gestión basados en la calidad. Otros departamentos de servicios complementarios: Agencias de viaje. Renta de autos. Peluquería. Instalaciones deportivas y/o recreativas. Spa y estética.

29.- CONTROL DE GESTION

Objetivos:

- Diseñar instrumentos y técnicas de control y supervisión para evaluar el estado de la empresa desde cada una de sus áreas.
- Realizar proyecciones en función de evaluación de resultados.

[Signature]
Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U.N.S.L.

Contenidos mínimos:

- Relaciones entre la economía y la actividad hotelero turística.
- Estados financieros. Origen y aplicación de fondos.
- Control financiero. Control presupuestario.
- Otros instrumentos de seguimiento del manejo empresario.

[Signature]
Lic. NYLIA ETHEL GARCIA de LUCERO
Secretaria de Inglés VI

Objetivos:

- Posibilitar la interacción lingüística en situaciones de comunicación escrita y oral, en un nivel intermedio
- Proporcionar vocabulario para el desenvolvimiento en el área de trabajo



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA M. de MONTES
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

Contenidos mínimos:

- Competencia oral y escrita.
- Comunicación oral y escrita con eficiencia en situaciones de la vida real: cambios, actividades, situaciones hipotéticas, advertencias, necesidades, prohibiciones.

31.- PORTUGUES IV

Objetivos:

- Desarrollar competencia oral y escrita del idioma portugués, en un nivel intermedio.

Contenidos mínimos:

- Competencia oral y escrita.
- Comunicación oral y escrita con eficiencia en situaciones de la vida real: reservas de pasajes, de habitaciones de hotel, solicitar un menú en un restaurante, pedir la cuenta, describir la apariencia física y carácter de las personas; descripción de lugares.

32.- RELACIONES PUBLICAS Y PROTOCOLO:

Objetivos:

- Conocer los fundamentos de las relaciones públicas.
- Desarrollar las aptitudes específicas para actuar en relación a las personas y los medios masivos de comunicación.
- Conocer el protocolo y ceremonial de uso.
- Aprender a participar, organizar y coordinar reuniones.
- Aprender a manejar las quejas, objeciones y la reversión de imágenes negativas en la actividad hotelera.

Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

Contenidos mínimos:

- Concepto de RRPP.
- Las relaciones públicas en las empresas hoteleras: objetivos, política empresarial. Relaciones públicas internas y externas. La negociación.
- Participación en conferencias de prensa, reportajes, programas radiales, televisivos, etc
- Protocolo y ceremonial. Etiqueta. Ceremonial escrito. Relación y uso de normas y esquila.
- La precedencia. Tratamiento protocolar de autoridades
- Ceremonial en eventos especiales: agasajos, conferencias, entrega de diplomas, etc.

Lic. NYDIA ETHEL GARZA de LUCERO
Secretaria General
U. N. S. L.

33.- ETICA Y PRÁCTICA PROFESIONAL:

Objetivos:

- Aplicar posibles situaciones con sus posibles soluciones respecto de problemas de orden ético en la profesión, en la organización de la empresa y en el trato con los huéspedes y empleados, con sus colegas y la sociedad en su conjunto.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTES
Directora de Desarrollo y Evaluación
U. N. S. L.

- Reflexionar acerca de las características de lo verdaderamente humano y la importancia de ejercer una autonomía responsable.
- Reconocer la complejidad de actuar de forma coherente y comprometida con los valores fundamentales de convivencia en el marco del respeto por la dignidad humana.

Contenidos Mínimos:

- Ética y valores. Ética y cultura contemporánea.
- La ética del compromiso.
- Perfil profesional del técnico en hotelería. Personalidad. Actitudes y aptitudes.
- Ética entre colegas. Ética profesional. Asociaciones profesionales. Patologías y deformaciones profesionales.

34.- PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL II:

Objetivos:

- Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en situaciones y escenarios reales, supervisados y guiados por un responsable del centro de prácticas y un tutor académico.
- Generar en el alumno el análisis crítico de la problemática cotidiana de la actividad y de una actitud y disposición a la resolución de misma.
- Lograr que el alumno tome contacto directo con el personal del Centro de Prácticas y con los huéspedes.

Contenidos mínimos:

- La operatoria diaria de una empresa hotelera.
- El desempeño en áreas y tareas específicas a designar por el Centro de Práctica, acorde a la formación teórica adquirida durante la carrera:

Recepción.

Conserjería

Comunicaciones

Pisos

Seguridad y Mantenimiento

Alimentos y bebidas

Administración

Recursos Humanos

Recreación

Servicios Adicionales

Se propone la realización de estas prácticas en establecimientos que cuenten con la complejidad y envergadura necesaria para que se cumplan con los objetivos establecidos.

ERMA E. ARIAS
REG.
U. N. S. L.

Lic. NYDIA ETIENNE GARCIA DE LUCENO
Secretaría General
U. N. S. L.

ANEXO ORDENANZA C.S. N°
NR

29