



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADÉMICO N° 038/13

AÑO: 2021

1- Datos de la asignatura

Nombre | Práctica Profesional Técnica I

Código | 2003

Tipo (Marque con una X)

| | |
|-------------|---|
| Obligatoria | X |
| Optativa | |

Nivel (Marque con una X)

| | |
|------------|---|
| Grado | X |
| Post-Grado | |

Área curricular a la que pertenece | Turismo

Departamento | Turismo

Carrera/s | Tecnicatura Universitaria en Turismo

Ciclo o año de ubicación en la carrera/s | 3°

Carga horaria asignada en el Plan de Estudios:

| | |
|-------------|----|
| Total | 64 |
| Semana l | 4 |

Distribución de la carga horaria (semanal) presencial de los alumnos:

| | | |
|----------|-----------|---------------------|
| Teóricas | Prácticas | Teórico - prácticas |
| | | 4 |



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADÉMICO Nº 038/13

Relación docente - alumnos:

| Cantidad estimada de alumnos inscriptos | Cantidad de docentes | | Cantidad de comisiones | | |
|--|----------------------|------------|------------------------|-----------|-------------------|
| | Profesores | Auxiliares | Teóricas | Prácticas | Teórico-Prácticas |
| 30 | 1 | | | | 1 |

2- Composición del equipo docente (Ver instructivo):

| Nº | Nombre y Apellido | Título/s |
|----|-------------------|-----------------------|
| 1. | Cecilia Pallante | Licenciada en Turismo |

| Nº | Cargo | | | | | | | | Dedicación | | | Carácter | | | Cantidad de horas semanales dedicadas a: (*) | | | | |
|----|-------|----|-----|-----|----|----|----|-----|------------|---|---|----------|------|-------|--|---------|-----------|------|-------|
| | T | As | Adj | JTP | A1 | A2 | Ad | Bec | E | P | S | Reg. | Int. | Otros | Docencia | | Investig. | Ext. | Gest. |
| | | | | | | | | | | | | | | | Frente a alumnos | Totales | | | |
| 1. | | | | X | | | | | | | x | x | | | 4 | 10 | | | |

(*) la suma de las horas Totale + Investig. + Ext. + Gest. no puede superar la asignación horaria del cargo docente.



3- Plan de trabajo del equipo docente

1. Objetivos de la asignatura:

- Construir una visión de conjunto de las problemáticas y desafíos del sector hotelero, haciendo puntual énfasis en la región.
- Conocer la normativa legal, técnica y profesional vigente para el sector hotelero.
- Generar relación entre estudiantes y el sector hotelero a modo de plasmar en una instancia práctica los conocimientos adquiridos.
- Conocer sobre la gestión de la calidad en el sector hotelero y gastronómico.
- Adquirir conocimientos y habilidades sobre la manipulación de alimentos.

2. Contenidos:

- Reglamentaciones: Marco legal del sistema turístico hotelero.
- Relaciones laborales: El proceso de empleo, entrevistas, convenios. Planeación de dotación, equipos de trabajo. Reclutamiento: proceso, etapas, fuentes y medios. Selección, concepto, enfoques, instrumentos. Socialización.
- Conocimiento conceptual de sistemas administrativos, sistemas de reservas. Diseño, operación de sistemas administrativos y de reservas de alojamiento. Conocimiento y control de requisitos técnicos para los huéspedes.
- Relacionamiento con los tour operadores y agencias de viaje.
- Modalidades de prestación de servicios turísticos de alojamiento, aplicándolas al diseño de productos.
- Control y estándares de calidad para el sector hotelero y gastronómico. Pautas para la manipulación de alimentos.

La Práctica Profesional, es una instancia de formación práctica que demanda 64 horas, permite a los estudiantes aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, mediante el desempeño en situaciones dentro del campo profesional.

3. Bibliografía:

- [Las prácticas profesionales de formación como experiencias de pasaje y tránsito identitario, FaHCE, UNLP.](#)
- [Estructura de los programas de prácticas profesionales en las carreras de Hotelería, UDLAP, Mx.](#)
- [Programa vinculación empresa-escuela, Asoc. Empresaria Argentina](#)
- [Prácticas Profesionalizantes en el marco de la Educación Técnico Profesional Bonaerense.](#)



- [Protocolo específico y recomendaciones para la realización de Prácticas Feb 2021.pdf](#)
- [¿Qué son las prácticas profesionalizantes? Los sí y los no de las prácticas profesionalizantes.](#)
- Chiavenato, Idalberto. Administración de Recursos Humanos. El capital humano de las organizaciones”. Ed. Mc. Graw Hill. México, 2007. 8va. Edición, parte III y IV, cap 5 y 6.
- DOLAN, Simon L.; VALLE CABRERA, Ramón; JACKSON, Susan E. y SCHULER; Randall S.: “LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS, Cómo atraer, retener y desarrollar con éxito el capital humano en tiempos de transformación” Ed. Mc. Graw Hill, España, 2007. 3ra. Edición. Cap. 4
- PEREZ VAN MORLEGAN L Y AYALA J.C. “GESTIÓN MODERNA EN RECURSOS HUMANOS”. Editorial Eudeba. Bs. As. 2012. Cap. 7 y 11.

4. Descripción de Actividades de aprendizaje.

Las prácticas profesionales son la forma de llevar a la práctica los conocimientos teóricos aprendidos en las aulas, teniendo como factor determinante que sean supervisadas y tengan un tiempo determinado. Hay que tener en cuenta que es una experiencia individual, que si bien involucra a un estudiante, un supervisor y un instructor, no hay reglas rígidas que apliquen a todas las situaciones y a toda las personas.

- a) Explicación docente: exposición teórica fundada de los temas relevantes de iniciación a la práctica profesional, a fin de brindar un análisis lo más exhaustivo posible - dadas las limitaciones horarias y de encuentros - de los temas considerados más importantes y/o relevantes. Son sus objetivos: 1) Brindar las explicaciones más adecuadas respecto de aquellos temas sobre los que no existe abundante bibliografía y necesitan ser transmitidos desde lo empírico; 2) procurar que los estudiantes desarrollen sus propias experiencias prácticas, fundadas en un marco teórico apropiado que los haya acompañado en el transcurso de los primeros años de su carrera, aprendiendo así a argumentar y desarrollar fluida comunicación al respecto.
- b) Elaboración de informes técnicos, a fin de acompañar, por ejemplo, la comercialización de un hotel ante una posible feria virtual.
- c) Resolución de problemas, por ejemplo: precisar las consecuencias posibles que podrán derivarse de asumirse distintos tipos de decisiones; predecir lo que acontecerá en una situación dada si se modifican determinados factores que la definan.
- d) Debate conducido: tratamiento de ciertos temas - que favorezcan la inclusión de este método - por grupos reducidos de estudiantes con ayuda del docente coordinador.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I

ORDENANZA DE CONSEJO ACADÉMICO N° 038/13

- e) Intervención del estudiante frente a clase: breve exposición oral de los estudiantes (en forma individual o en grupos) de un tema práctico propuesto por la cátedra, con la presentación conjunta de un breve resumen escrito de la misma, que permitirá desarrollar hábitos de redacción práctica y la capacidad de transmisión de esos conocimientos al conjunto de sus compañeros.
 - f) Tutorías (ad hoc): encuentros fuera del horario de clase, destinados al asesoramiento y orientación en torno a la situación de búsqueda de respuestas y de preparación de la actividad pedagógica descrita precedentemente.
5. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones.



| Encuentro | LUNES | Tema / Actividades | Clase |
|-----------|----------|--|--------------------|
| 1 | 22 - mar | Presentación docente - Explicación de métodos y posibilidades de acreditación. Reglamentaciones de prácticas y pasantías. Sectores operativos en alojamientos turísticos. | Teórico - práctica |
| 2 | 29 - mar | Entrevistas, tipos y selección. Curriculum Vitae, tipos y presentaciones. Presentación de Actividad Pedagógica Grupal. | Teórico - práctica |
| 3 | 5 - abr | Invitada seleccionadora de Álvarez Argüelles, Lic. Ana Clara Ferrari. / Clientes, huéspedes y comensales. Tipos y necesidades. Casos. | Teórico - práctica |
| 4 | 12 - abr | Visita al Hotel Riviera con entrevista al Gerente, Marcelo Rotoloni. | Práctica |
| 5 | 19 - abr | Trabajo en equipo. Brigadas hoteleras. Trabajo en Recepción y reservas. Juego de roles y resolución de casos. | Práctica |
| 6 | 26 - abr | 1° Parcial - entrega de trabajo grupal. | Práctica |
| 7 | 3 - may | Visita de la docente al Hotel Continental con entrevista transmitida por zoom con el Gerente, Prof. Rolando Dominé. Acompañamiento para armado de convenios con Agencias. Revisión y devolución parcial. | Práctica |
| 8 | 10 - may | Práctico convenio Agencias para hotel Continental. | Práctica |
| 9 | 17 - may | 1° Recuperatorio - segunda entrega trabajo grupal. | Práctica |
| 10 | 24 - may | Revisión y devolución 1er recuperatorio (APe) | Teórico - práctica |
| 11 | 31 - may | Visita de la docente al EMTUR con entrevista a la Mg. Ingrid Gaertner transmitida por zoom a los estudiantes para presentar requerimiento de la APe sobre acompañamiento de los hoteles locales a las ferias nacionales virtuales. | Práctica |
| 12 | 7 - jun | Práctico participación en ferias | Práctica |
| 13 | 14 - jun | clase práctica | Práctica |
| 14 | 21 - jun | 2° parcial (figura 1-7) Visita de Finita Valverde, sector Comercial Hotel Costa Galana por zoom con actividad práctica | Práctica |
| 15 | 28 - jun | Revisión y devolución 2do parcial (APe). Práctico área Comercial. | Práctica |
| 16 | 5 - jul | 2° recup (figura 15-7). Entrega AP y cierre. | Práctica |
| 17 | 12 - jul | Revisión y devolución 2do recuperatorio (APe) | Práctica |

6. Procesos de intervención pedagógica.



- Entrevistas a profesionales relevantes del sector
- Visitas a establecimientos hoteleros (dentro de las posibilidades y con los seguros y los permisos correspondientes)
- Clases/talleres grupales
- Taller / grupo operativo
- Estudio de casos
- Tutorías

7. Evaluación: Requisitos de aprobación: se respetarán las reglamentaciones vigentes, adaptadas a la modalidad excepcional de taller de prácticas virtuales aprobadas por resolución ministerial 02/21 (Protocolo específico y recomendaciones para la realización de Prácticas en los entornos Formativos de la Educación Técnico Profesional).

Durante el presente ciclo lectivo, las prácticas se pueden llevar a cabo y promocionar a partir de la realización de:

- A. Prácticas de 64 horas en organizaciones públicas o privadas del sector servicios vinculadas a actividades de hospitalidad, en donde el tutor y la docente coordinarán una evaluación conjunta. Se otorgará a la empresa en donde se realice la práctica una planilla de evaluación con diferentes situaciones a evaluar y la posibilidad de que el tutor exprese su valoración respecto al desenvolvimiento del estudiante en la práctica. Cabe aclarar que se tendrá en cuenta que los tutores, en general, no son evaluadores académicos expertos, sino que su valoración se tiene en cuenta como una apreciación del tipo que se utilizan en la selección laboral.
- B. La realización de actividades académicas de simulación presentadas en aulas virtuales, en este caso, la docente evaluará el desenvolvimiento de los estudiantes.
- C. La acreditación de 64 horas o más en situaciones laborales, comprobables mediante recibos de sueldo, vinculadas a temáticas propias de la carrera.

8. Asignación y distribución de tareas de la docente:

Lic. Cecilia Pallante, JTP a cargo por afectación.

Asignaturas en las que participa:

- Organizaciones de Alojamiento y Recreación. JTP regular simple. (2° cuatrimestre).
Alojamiento y Recreación. Por afectación de Organizaciones de Alojamiento y Recreación. (2° cuatrimestre).
- Gestión de Personal de Organizaciones Turísticas. Ayudante Graduada, interina simple.(2° cuatrimestre).