



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

AÑO: 2018

1- Datos de la asignatura

Nombre	Organizaciones de Alojamiento y Recreación
--------	--

Código 325

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 Licenciatura en Turismo

Ciclo o año de ubicación en la carrera/s Profesional – Tercer año- 2º cuatrimestre

Carga horaria asignada en el Plan de Estudios:

Total	64
Semanal	4

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

Teóricas	Prácticas	Teórico - prácticas
2 (dos)	1 (una)	1 (una)

Relación docente - alumnos:



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

Cantidad estimada de alumnos inscriptos	Cantidad de docentes		Cantidad de comisiones		
	Profesores	Auxiliares	Teóricas	Prácticas	Teórico-Prácticas
45	1	3			

2- Composición del equipo docente (Ver instructivo):

N°	Nombre y Apellido	Título/s
1.	Ane Miren Diez Alberdi	Lic. en Turismo – Mg. en Administración de Negocios
2.	Cecilia Pallante	Lic. en Turismo
3.	Natalia Andrea Idone	Lic. en Turismo
4.	Julia Niro	Lic. en Turismo
5.		

N°	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			
2.				x						x	x				4	10			
3.					x					x	x				4	10			
4.							x						x		4	10			
5.																			
6.																			

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



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

3- Plan de trabajo del equipo docente

1. Objetivos de la asignatura.

Los siguientes objetivos surgen de los propósitos de formación establecidos en el Plan de Estudios “E” 2005 para la carrera de Licenciatura en Turismo:

Que el estudiante logre:

- *Familiarizarse con la terminología básica, documentación y formas de operar de las empresas prestadoras de servicios de alojamiento, gastronomía, acontecimientos programados y esparcimiento.*
- *Analizar los servicios que se prestan desde la óptica de la organización, y desde la de la demanda, con el criterio de generación de servicios aptos para la satisfacción de necesidades.*
- *Comprender la problemática de las empresas y de los servicios que producen, y lograr capacidad para generar propuestas creativas e innovadoras.*
- *Conocer y reflexionar sobre la legislación vigente local, nacional e internacional.*
- *Conocer herramientas habitualmente utilizadas en la gestión de los establecimientos estudiados en la asignatura.*

Fundamentación del objeto de estudio del curso:

- *Generar en los estudiantes una **visión integral** de los componentes del sistema turístico-recreativo vinculados con el alojamiento, la recreación, la gastronomía y la organización de eventos y de la forma en que éstos interactúan, para que internalicen una **concepción integrada y actualizada** de ese campo del conocimiento.*



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

- *Despertar en los estudiantes **interés y capacidad** para satisfacer las necesidades turístico-recreativas de la sociedad relacionadas con las áreas mencionadas, realizando **aportes innovadores y creativos**.*
- *Analizar el estado actual y las **tendencias** futuras del subsistema de alojamiento, restauración y esparcimiento y capacitar a los estudiantes para adaptarse a los cambios tecnológicos y la evolución del conocimiento en su ámbito.*
- *Internalizar en los estudiantes el interés por la **preservación del medio ambiente** natural y cultural, y el **respeto por las comunidades** y su identidad.*
- *Brindar a los estudiantes **herramientas** concretas para la intervención en el campo.*

Objetivos del curso indicando las transformaciones que se espera obtener en el pensamiento, lenguaje, sentimiento y actitudes de los estudiantes:

En relación con el **perfil del egresado**, la asignatura contribuye a la formación necesaria para desarrollar las incumbencias necesarias que le permitan:

- *Participar en la Formulación, elaboración, dirección y evaluación de proyectos turísticos y recreativos relacionados con las organizaciones cuyo estudio aborda la presente asignatura. Todo ello sin desmedro de la necesidad de estudiar aspectos sobre la formulación de proyectos que los estudiantes analizarán y aprenderán en la asignatura específica correspondiente.*
- *Coordinar equipos interdisciplinarios de planeamiento del desarrollo de organizaciones de alojamiento, restauración, recreación y organización de eventos.*
- *Ejercer funciones directivas de organizaciones de alojamiento, restauración, recreación y organización de eventos, asesoramiento y asistencia técnica a esas funciones y a los cuadros operativos.*
- *Organizar, coordinar y administrar instituciones prestadoras de servicios turísticos y recreativos, particularmente los vinculados con las organizaciones de alojamiento, restauración, recreación y organización de eventos.*



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADÉMICO N° 038/13

- *Planificar y dirigir actividades recreativas destinadas tanto a grupos específicos como a la población en general.*
- *Organizar y coordinar eventos singulares, tales como ferias, congresos y reuniones.*

Asimismo, la asignatura le brindará herramientas para participar en *la realización de auditorías de calidad de establecimientos de servicios, y en la programación de planes de formación para personal de organizaciones de alojamiento, restauración, recreación y organización de eventos.*

Las transformaciones que se esperan en los estudiantes están relacionadas con:

- Un **real interés por diseñar y ofrecer servicios de calidad** en función de necesidades reales del mercado.
- Una **actitud de respeto** hacia las personas que se desempeñan en las áreas operativas de las organizaciones turísticas.
- Un **conocimiento y manejo adecuado del lenguaje específico** de la actividad.
- Su capacidad de **relacionar y aplicar los conocimientos** adquiridos en el ciclo básico de la carrera a las organizaciones turístico-recreativas dedicadas a prestar servicios de alojamiento, restauración, recreación y organización de eventos.
- El desarrollo de una **visión crítica** de las organizaciones existentes y la legislación que las regula, a fin de poder participar en la **creación de mejores organizaciones** que respondan con eficiencia a los deseos y necesidades de la sociedad actual y futura.
- La capacidad de participar activa y adecuadamente en un **entorno virtual** de aprendizaje, manteniendo conductas adecuadas en el mismo, entendiendo como tales el cumplimiento de las actividades propuestas, la práctica de aprendizaje colaborativo, un uso apropiado de las herramientas puestas a su disposición, un manejo adecuado del lenguaje y el respeto a las opiniones diversas y al disenso.

2. Enunciación de la totalidad de los contenidos a desarrollar en la asignatura.



2.1 Contenidos mínimos según Plan de Estudios:

Asignatura N° 325: Organizaciones de Alojamiento y Recreación.

El servicio de alojamiento. Distintas formas que asume: hotelero y extrahotelero. Apart hoteles, villas (o aldeas) de vacaciones, sistemas de tiempo compartido, campamentos y estacionamientos de casas rodantes, albergues, colonias de vacaciones, y otras modalidades. El servicio gastronómico: restaurantes clásicos, grills, fast food, catering, confiterías, etc. Actividades programadas: ferias, congresos y convenciones. Etapas y cronogramas. Servicios complementarios. Servicios de esparcimiento: espectáculos deportivos, culturales, balnearios, esparcimiento juvenil, asociaciones de la tercera edad, casinos, parques temáticos, otras empresas de recreación.

Legislación vigente local, nacional e internacional.

2.2 Programa analítico

UNIDAD 1 - EL ALOJAMIENTO EN EL SISTEMA TURISTICO

- a) El alojamiento en el sistema turístico. Historia del servicio de alojamiento.
- b) Tipos de alojamiento hotelero y extrahotelero. Características. Apart hoteles, aldeas de vacaciones, sistema de tiempos compartidos, campamentos turísticos, colonias de vacaciones, hostel o albergues, hoteles boutique, etc. Otras modalidades de alojamiento. Hoteles Low Cost, Bungaloes, Cotos y Lodges, B&B, Ecolodges. Establecimientos de turismo rural.
- c) Marco legal de las organizaciones de alojamiento: Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997, Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, Decreto Nro. 13/14, que reglamenta la ley 14209 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires, comparación de legislaciones provinciales vigentes.
- d) La nueva demanda. Necesidades y deseos. Nuevos satisfactores. Perspectivas y tendencias del sector alojamiento: tecnológicas, económicas, ecológicas, políticas, socio culturales, demográficas y socioculturales.



- e) La función hotelera: Función económica. Función social. RSE en hotelería. Turismo responsable en la empresa hotelera: código de conducta nacional para la protección de los derechos de niñas, niños y adolescentes en Viajes y Turismo.

UNIDAD 2 - DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS

- a) La dirección del establecimiento hotelero. La planificación, gestión y control hotelero.
- b) El Yield Management. Gestión presupuestaria. Costos. Punto de equilibrio.
- c) Figuras de explotación comercial: explotación directa, explotación directa con una franquicia de marca y gerenciamiento. Asociación: modalidades.
- d) Cadenas hoteleras. Ventajas e inconvenientes, particularidades. Expansión mundial.

UNIDAD 3 – ORGANIZACIÓN Y GESTION OPERATIVA DEL HOTEL

- a) Organización departamental del hotel. Departamentos y subdepartamentos. Cargos y funciones.
- b) Gerencias y jefaturas. Vinculación interdepartamental. Comunicación horizontal y vertical en el hotel.
- a) Calidad en el establecimiento hotelero: buenas prácticas en alojamientos turísticos: Valor del servicio. Mejora continua. Gestión de reclamos. Calidad total. Excelencia. Normalización en hotelería. Norma.s IRAM SECTUR: Hotelería y relacionadas (cabañas, alojamiento rural, casa de huéspedes, camping, hostel, etc.). Normas internacionales y certificación. Organismos certificantes.
- b) Accesibilidad. Accesibilidad arquitectónica, y comunicacional. Buenas prácticas en el trato con personas con discapacidad en el sector hotelero.

UNIDAD 4 – LA GASTRONOMIA EN EL SISTEMA TURISTICO

- a) Clasificación de los servicios gastronómicos.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

- b) Modalidades de prestación gastronómica en la empresa hotelera: comedor de hoteles o restaurant; grill restaurant de especialidades; restaurant Buffet; bar principal; cocktail bar; piano bar; cafetería; snack; restaurant piscina; room service. Banquetes.
- c) Modalidades de prestación fuera de la empresa Hotelera: Tradicional en mesa, self service, free flow, fast food, drugstore, servicios de catering, servicios a puertas cerradas.

UNIDAD 5 – ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO

- a) Planificación y organización del restaurante y sus áreas básicas.
- b) El personal, cargos y funciones.
- c) El menú: clasificaciones.
- d) Gestión y control de Alimentos y Bebidas: compras, almacenamiento, entrega.
- e) La receta estándar, costos y estrategias de precios. Producción gastronómica.
- f) Servicio en el salón. Planificación, mise-en-place, y desarrollo de los diferentes servicios. Equipamiento. Disposición física.
- g) Circuitos administrativos y documentación específica de cada área.
- h) Calidad en gastronomía: Normas IRAM SECTUR Restaurantes. Nociones básicas de manipulación de alimentos. Buenas prácticas en gastronomía.
- i) Composición del producto del restaurante. Costo del plato. Índices aplicables.

UNIDAD 6– LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS Y LAS ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO Y RECREACION

- a) El mercado de eventos: características, beneficios. Tipos de eventos. Situación actual y tendencias.
- b) Infraestructura de sedes. Aspectos relevantes para la selección. Visitas de inspección.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

- c) Vinculación entre el establecimiento sede y los diferentes actores: entidades generadoras, O.P.E., comité organizador, auspiciantes, patrocinadores, bureau de convenciones, entes de turismo, proveedores de servicios, disertantes, asistentes, acompañantes, expositores, colaboradores.
- d) Seguridad y responsabilidad de la sede en acontecimientos programados: aspectos a tener en cuenta. Comunicación. Seguridad. Cobertura médica. Seguros y responsabilidad. Logística.
- e) Normas IRAM SECTUR 42900-2009 Organización de eventos.

UNIDAD 7 - ORGANIZACIONES DEDICADAS AL ESPARCIMIENTO Y LA SALUD

- a) Esparcimiento: concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera Edad.
- b) Animación en alojamientos turísticos. Origen y desarrollo: club Mediterranee. Las posibilidades de recreación según el entorno y la estructura del establecimiento. Armado de un programa completo de recreación. Factores y principios a tener en cuenta.
- a) Organización de balnearios. Normas IRAM SECTUR Balnearios.
- c) Centro de salud S.P.A., hotel balneario urbano, termas, talasoterapia.
- d) Otras organizaciones recreativas: museos, casinos, cines, teatros, parques temáticos, centros culturales, etc.
- e) Eventos recreativos: recitales, conciertos, eventos deportivos, megaeventos.
- f) Normas IRAM SECTUR Museos, senderismo y travesías, montañismo, cabalgata, rafting, canotaje, excursiones, otras.

UNIDAD 8 - ASOCIATIVIDAD EN EL SECTOR: ASOCIACIONES DE EMPRESAS HOTELERAS, GASTRONOMICAS, DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y RECREATIVAS

- a) Organizaciones intermedias específicas a nivel local, regional, nacional e internacional.
- b) Objetivos. Miembros. Funciones. Forma de organización.



- c) CAT. FEHGRA. AEHG. ICCA. AFIDA. COCAL. AOCA. Mar del Plata Convention & Visitors' Bureau. Cámara de la Recreación. CEBRA. Otras.

3. Bibliografía (básica y complementaria).

BIBLIOGRAFIA BASICA

- A.H.T. Asociación de Hoteles de Turismo. Varios Autores. "ECO EFICIENCIA Y BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN LA GESTION.". Buenos Aires 2011.
- BLASCO, Albert y otros "MANUAL DE GESTION DE PRODUCCION DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACION". Editorial Síntesis, Barcelona 2006.
- GONZALEZ, Lydia y TALON, Pilar, "DIRECCION HOTELERA, Operaciones y procesos", Editorial Síntesis, Madrid 2003.
- Almeida y otros: GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS PROCESOS TURÍSTICOS. Editorial Síntesis. 2006.
- SECTUR "NUEVAS MODALIDADES DE ALOJAMIENTO", Secretaría de Turismo de la Nación, Buenos Aires, 2008.
- Normas IRAM SECTUR Hotelería y relacionadas (cabañas, alojamiento rural, casa de huéspedes, camping, hostel, etc.)
- Normas IRAM SECTUR Restaurantes
- Normas IRAM SECTUR Balnearios
- Sitios web de asociaciones intermedias del sector, tales como Asociación Hotelero Gastronómica, Mar del Plata Convention & Visitors' Bureau, CEBRA, CAT, FEHGRA, AOCA, COCAL, ICCA, entre otras.
- Ley Nacional de Turismo N°. 25.997/05
- Ley Nacional de Turismo accesible N° 25643/02.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

- Ley Nacional de Hotelería N° 18828/70.
- Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, N° 14.209/10; Decreto Reglamentario 13/14 (Deroga Decreto N° 659/07) y Resolución 23/14 - Creación del Registro de Prestadores Turísticos y el Registro de Hotelería y Afines.
- Ley de Campamentos Turísticos de Provincia de Buenos Aires. N° 13531 y Decreto Reglamentario N° 325/11
- Convenio Colectivo de Trabajo 389/04
- Fichas de cátedra.
- Artículos periodísticos de actualidad provistos por la cátedra.

BIBLIOGRAFIA AMPLIATORIA

- ABREU HERNANDEZ, Pedro Pablo "MANUAL DE ANIMACION TURISTICA" La animación es algo más que... Región Empresa Periodística. Santa Rosa. Argentina. 2004.
- CRUZ GOMEZ, Pablo "CONGRESOS Y CONVENCIONES", Editorial Diana
- DORADO, José "Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo" Editorial Síntesis, Madrid 2007.
- GALLEGO, Jesús Felipe "GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA HOTELES, BARES Y RESTAURANTES" Thomson Editores, Paraninfo S.A. España 2002. Capítulos 8; 15 y 16.
- MONFERRER, Carlos Alberto "ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS Y EXPOSICIONES". Editorial Dunken. 2001.
- SECTUR "DIRECTRICES DE ACCESIBILIDAD EN ALOJAMIENTOS TURISTICOS Y GUIA GENERAL DE AUTOEVALUACION" Secretaría Nacional de Rehabilitación, Ministerio de Salud de la Nación, Buenos Aires 2008.
- SECTUR. Normas IRAM 42100/2005 Su implementación a balnearios. Web: www.iram.org.ar/eventos/42100/implementacion.HTM



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

- Ibáñez, Natalia María “Turismo Salud: Auge y desarrollo actual. Análisis de la potencialidad turística”, monografía de graduación, Mar del Plata 2003
- Gregorio, Alfonsina “La Recreación en la Niñez: Conceptualización, Características y Aportes desde la Recreación al Desarrollo de los Niños”, monografía de graduación, Mar del Plata, 2008.

4. Descripción de Actividades de aprendizaje.

Las actividades de aprendizaje a desarrollar incluyen:

- **resolución de trabajos prácticos**, a fin de que los estudiantes fortalezcan su *capacidad para trabajar en equipo*.
- **realización de informes** y síntesis sobre temas de interés a investigar,
- **estudio de casos**, con el fin de poder aplicar los conocimientos teóricos estudiados a la realidad inmediata.
- **análisis crítico**, toma de posición y generación de proposiciones en relación a aspectos controversiales de la realidad,
- **interpretación** de información, síntesis **y exposición** de material de estudio

5. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones.

Se plantea un esquema de desarrollo de unidades conforme las semanas que ocupa el dictado.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

Cabe mencionar que las actividades evaluativas que implican acreditación de la materia son establecidas por la Secretaría Académica.

3° AÑO	Inicio Lectivo	1er.Parcial	Recuperatorio	2do.Parcial	Recuperatorio
Org.Al.y Rec.	21/08/2018	04/10/2018	23/10/2018	20/11/2018	11/12/2018

SEMANA	FECHA	UNIDAD
1	21/08	1
1	23/08	1
2	28/08	1
2	30/08	1
3	04/09	2
3	06/09	2
4	11/09	2
4	13/09	2
5	18/09	3
5	20/09	3
6	25/09	3
6	27/09	3
7	02/10	3
7	04/10	Primer parcial



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

8	09/09	4
8	11/10	4
9	16/10	5
9	18/10	5
10	23/10	Rec. Primer Parcial
10	25/10	5
11	30/10	6
11	01/11	6
12	06/11	6
12	08/11	6
13	13/11	7
13	15/11	7
14	20/11	Segundo parcial
14	22/11	7
15	27/11	7
15	29/11	8
16	04/12	8
16	06/12	Presentación APE 3
17	11/12	Rec. Segundo parcial
17	13/12	Rec. APE 3
18	18/12	clase integradora



6. Procesos de intervención pedagógica.

*Se dictarán **clases teóricas y prácticas**, con desarrollo por parte de los docentes de los contenidos programáticos más significativos para facilitar el abordaje e integración de la asignatura por parte de los estudiantes. Adhiriendo a la concepción constructivista del aprendizaje, donde concurren factores como: conocimientos previos del alumno, éste como responsable de su propia construcción cognitiva, el docente con el sustento científico y experiencia pedagógica como animador y coordinador del proceso, apuntando a un alumno participativamente activo y comprometido con el proceso. **Se incentivará la participación, la deliberación e intercambio de opiniones**, y se buscará, más allá de las limitaciones que presenta la gran cantidad de estudiantes inscriptos, fortalecer en los alumnos la **habilidad de expresión en público**.*

*Se propone hacer un **uso activo del Campus de la Facultad** para propiciar la participación de los estudiantes, la canalización de inquietudes y las actividades de autoaprendizaje y autoevaluación. Las propuestas incluirán la apertura de foros de consulta, eventualmente foros de debate y construcción de aprendizaje colectivo. La intervención pedagógica en el Campus consistirá en la **moderación de los foros, publicación de artículos** u otro material de interés, la generación de un contacto más fluido con los estudiantes mediante la evacuación de dudas y consultas, y la elaboración de formularios que los estudiantes puedan utilizar a los fines de su autoevaluación.*

Para incentivar el aprendizaje colaborativo se motivará a los estudiantes la utilización de herramientas como Google Drive, Prezi y otros que permiten la creación y desarrollo de habilidades del pensamiento como análisis, comprensión, integración en forma colaborativa.

Los trabajos prácticos a desarrollar serán diseñados mediante el trabajo colaborativo de toda la cátedra, propiciando la participación de los ayudantes graduados bajo la coordinación del JTP de la asignatura. Se incentivará la generación de actividades creativas y dinámicas, sobre temáticas actuales que logren captar el interés de los estudiantes. Se tendrá en cuenta en forma permanente la aplicación práctica de los conceptos enseñados.

*Se realizará al menos una **visita** a un establecimiento de alojamiento de modo de acercar a los estudiantes a la realidad. Alternativamente, se invitará a actores del sector turístico local a visitar una clase para desarrollar temas de interés incluidos en el programa.*



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

7. Evaluación

La evaluación en relación a su función de acreditación de la asignatura se ajustará al Régimen Académico en vigencia.

La asignatura es del grupo 2 y se encuentra en el ciclo profesional.

Los estudiantes realizarán tres actividades pedagógicas de las cuales será requisito para la promoción aprobar 3. La Actividad Pedagógica n° 3 será de realización obligatoria y contará con una instancia de recuperación.

Se administrarán dos evaluaciones parciales teórico-prácticas individuales. Se prevé una evaluación habilitante con el objetivo de habilitar al alumno para rendir el examen final de la asignatura, teniendo derecho a rendirlo el alumno que haya aprobado un parcial. Tendrá lugar en la primera fecha de examen final y abarcará los temas incluidos en el parcial desaprobado. El examen final de cursada consistirá en un examen oral en el que se evaluarán los contenidos relevantes para aprobar la asignatura.

Para el caso de los estudiantes que rindieran la asignatura bajo la modalidad **libre**, el examen consistirá en la evaluación inicial por escrito del contenido práctico de la asignatura, luego de lo cual, si el estudiante aprueba esa instancia, pasará a una evaluación oral de todo el contenido de la asignatura. Podrá iniciar el examen oral, si así lo desea, desarrollando un tema del programa que elija al efecto.

8. Asignación y distribución de tareas de cada uno de los integrantes del equipo docente.

Las tareas de cada uno de los integrantes del equipo docente serán establecidas de forma consensuada en base a lo establecido en el nuevo Estatuto de la Universidad Nacional de Mar del Plata, aprobado por OCS 600/14.