

**INSTRUMENTO A PLAN DE TRABAJO
DEL EQUIPO DOCENTE**

A N E X O II
RESOLUCIÓN DE DECANATO N°920/18

AÑO: 2025

1- Datos de la asignatura

Nombre ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO Y RECREACIÓN

Código 325

Tipo (Marque con una X)

Obligatoria	X
Optativa	

Modalidad (Marque con una X)

Presencial	X
Híbrida ¹	

Nivel (Marque con una X)

Pregrado	
Grado	X

Área curricular a la que pertenece TURISMO

Departamento TURISMO

Carrera/s LICENCIATURA EN TURISMO

Ciclo o año de ubicación en la carrera/s 3RO

Carga horaria asignada en el Plan de Estudios:

Total	64
Semanal	4

¹ Ver instrucciones anexas

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

Teóricas	Prácticas	Teórico - prácticas
1	1	2

Relación docente - alumnos:

Cantidad estimada de alumnos inscriptos	Cantidad de docentes		Cantidad de comisiones		
	Profesores	Auxiliares	Teóricas	Prácticas	Teórico-Prácticas
40	1	3	1	1	1

2- **Composición del equipo docente** (Ver instructivo):

Nº	Nombre y Apellido	Título/s
1.	Ane Miren Diez Alberdi	Lic. en Turismo – Mg. en Administración de Negocios – Prof. Universitaria para nivel Secundario y Superior
2.	Cecilia Pallante	Licenciada en Turismo
3.	Virginia Belmonte	Lic. en Turismo
4.	Anna Madelein Heimsch	Lic. en Turismo
5.		

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			
2.				x							x	x			4	10			
3.					x						x			x	4	10			
4.					x						x			x	4	10			
5.																			

(*) 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.

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.*
- *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 de los subsistemas 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 y gestión 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.*
- *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 y sus tareas.
- 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, en aquellos casos en que se proponen actividades en la plataforma Moodle, manteniendo conductas adecuadas en el mismo, entendiendo como tales el cumplimiento de las consignas 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 Nº 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 – LAS ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO

- 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, glamping, 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. Ley 15531/06 y Decreto 325/11 sobre Campamentos Turísticos. Los sistemas de alquiler turístico y su efecto sobre los establecimientos hoteleros: actualidad, debates y perspectivas.
- d) Figuras de explotación comercial: explotación directa, explotación directa con una franquicia de marca y gerenciamiento. Asociación: modalidades. Cadenas hoteleras. Ventajas e inconvenientes, particularidades. Los emprendimientos de alojamiento. Problemáticas particulares de las Pymes de alojamiento.
- e) Perspectivas y tendencias del sector alojamiento: tecnológicas, económicas, ecológicas, políticas, socio culturales, demográficas y socioculturales. El impacto de la tecnología y robótica en las organizaciones de servicios turísticos en general y en las de alojamiento en particular.

UNIDAD 2 – ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL HOTEL

- a) Organización departamental del hotel. Departamentos y subdepartamentos. Cargos y funciones.
- b) Vinculación interdepartamental. Comunicación horizontal y vertical en el hotel.
- c) Gestión comercial, de Recepción y Reservas. Yield Management hotelero.

UNIDAD 3 – LA GASTRONOMIA EN EL SISTEMA TURISTICO

- a) Clasificación de los servicios gastronómicos.
 - 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. Tipos de desayuno en hotelería.
- 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.
 - d) Servicio de Banquetes en organizaciones de alojamiento. Tipos de servicios y armado de salones.
 - e) Tendencias en gastronomía.

UNIDAD 4 – ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO

- a) Organización del restaurante y sus áreas básicas.
- b) El personal, cargos y funciones.
- c) El menú: clasificaciones.
- d) Servicio en el salón. Planificación, mise-en-place, y desarrollo de los diferentes servicios.
- e) Circuitos administrativos y documentación específica de cada área.

UNIDAD 5 – LA RECREACIÓN EN LA HOTELERÍA

- a) Esparcimiento: concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera Edad.
- b) Recreación y animación en alojamientos turísticos. Origen y desarrollo: club Mediterráneo. 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.

UNIDAD 6 - CALIDAD, EQUIDAD, INCLUSIÓN Y SUSTENTABILIDAD EN ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO, RESTAURACIÓN RECREACIÓN Y EVENTOS

- a) Calidad en el establecimiento hotelero: buenas prácticas en alojamientos turísticos: Valor del servicio. Mejora continua. Gestión de reclamos. Calidad total. Normalización en hotelería. Normas IRAM SECTUR: Hotelería y relacionadas (cabañas, alojamiento rural, casa de huéspedes, camping, hostel, etc.). Normas internacionales y certificación. Organismos certificantes.
 - b) Calidad en gastronomía: Normas IRAM SECTUR Restaurantes. Nociones básicas de manipulación de alimentos. Buenas prácticas en gastronomía.
 - c) Accesibilidad. Diseño universal. Accesibilidad comunicacional. Buenas prácticas en el trato con personas con discapacidad en el sector hotelero.
 - d) Equidad e inclusión. Trabajo decente en organizaciones turísticas. La perspectiva de género en las organizaciones. Sello igualdad.
 - e) Sustentabilidad. 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. Responsabilidad social en la dimensión ambiental.
-

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.
- c) Vinculación entre el establecimiento hotelero sede y los diferentes actores: entidad generadora y realizadora, 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) Calidad y sostenibilidad en eventos. Normas IRAM SECTUR 42900-2009 Organización de eventos.

UNIDAD 7 -OTRAS ORGANIZACIONES DEDICADAS AL ESPARCIMIENTO Y LA SALUD

- a) 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) 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).

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- 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.
 - Animación turística. SANDRA MARTÍNEZ SALVADOR. Paraninfo 2022
 - 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 Nº. 25.997/05
- Ley Nacional de Turismo accesible Nº 25643/02.
- Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, Nº 14.209/10; Decreto Reglamentario 13/14 (Deroga Decreto Nº 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. Nº 13531 y Decreto Reglamentario Nº 325/11
- Convenio Colectivo de Trabajo 389/04
- Manual Sello igualdad, disponible en https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2021/11/manual_sello_igualdad.pdf
- Fichas de cátedra.
- Artículos periodísticos de actualidad provistos por la cátedra.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- 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 Dunkin. 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
 - 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.
 - Alvarado, N. *et al.* (2022) La trata de personas en América Latina y el Caribe. BID.
-

- Di Rosa, Florencia Iliana (2022) Desigualdad de Género en el Empleo del Sector Hotelero. Tesis de grado UNLP.

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,
- **participación activa** en clase.

5. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones.

Se plantea un esquema de desarrollo de unidades conforme las semanas que ocupa el dictado. Cabe mencionar que las actividades evaluativas que implican acreditación de la materia **serán establecidas por la Secretaría Académica**, con lo cual se establecen a modo de orientación, pudiendo presentar variaciones.

SEMANA		DIA	UNIDAD
1	26 agosto	MA	1
1	28	JU	1
2	2 septiembre	MA	1
2	4	JU	1
3	9	MA	1
3	11	JU	2
4	16	MA	2
4	18	JU	2
5	23	MA	3
5	25	JU	3
6	30	MA	3
6	2 octubre	JU	4
7	7	MA	4
7	9	JU	Primer parcial
8	14	MA	4
8	16	JU	5 – entrega parciales

9	21	MA	5
9	23	JU	5
10	28	MA	Rec. Primer Parcial
10	30	JU	5
11	4 noviembre	MA	5
11	6	JU	6 – entrega rec.
12	11	MA	6
12	13	JU	6
13	18	MA	6
13	20	JU	7
14	25	MA	Segundo parcial
14	27	JU	7
15	2 diciembre	MA	7
15	4	JU	7 – entrega 2do parcial
16	9	MA	8
16	11	JU	8
17	16	MA	Rec. Segundo parcial
17	18	JU	clase integradora y entrega de calificaciones

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**.

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.

Como complemento de las clases, se hará uso del **Campus virtual** de la Facultad para la canalización de inquietudes, la realización de entregas de actividades, la resolución de cuestionarios de autoevaluación y la realización de actividades de aprendizaje colaborativas.

Se contará con un grupo de **whatsapp** para agilizar la comunicación con el curso, el cual complementará el uso del Foro de Novedades y Anuncios del Campus Virtual.

Se procurará realizar 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.

La propuesta de intervención se concreta en las siguientes actividades de enseñanza:

- Exposición temática participativa por parte de las docentes, incentivando a la construcción colectiva del conocimiento.
- Presentación y explicación de los trabajos prácticos a realizar y conducción de la puesta en común de los mismos.
- Debates conducidos.
- Tutoría de trabajos prácticos y actividades pedagógicas.
- Respuesta a consultas de los estudiantes por campus y grupo de whatsapp.
- Diseño y puesta a disposición de formularios de autoevaluación en campus.
- Diseño de videos explicativos y material de cátedra.
- Provisión de artículos de actualidad y estadísticas significativas.
- Propuesta de juegos y dinámicas de clase con fines pedagógicos.
- Retroalimentación respecto de evaluaciones y exámenes.

La cátedra realiza permanentemente cursos de perfeccionamiento y accede a material didáctico para propender a la mejora continua en el dictado de la asignatura. Se realiza un sondeo a los estudiantes al inicio del cursado y una nueva encuesta al final para evaluar procesos y resultados. En la encuesta inicial se consulta sobre la situación laboral y experiencia específica de los estudiantes en el campo, la forma en que estudian, la disponibilidad de dispositivos, así como las expectativas y cuestiones que consideren importante poner en conocimiento de las docentes.

7. Evaluación

La asignatura corresponde al grupo 2.

La evaluación para la acreditación de la asignatura se ajustará al Régimen Académico en vigencia, en consideración de la OCA 810/22.

El primer parcial será teórico-práctico, escrito, presencial e individual. El recuperatorio del primer parcial tendrá similares características y en él se evaluarán los mismos temas que aquellos correspondientes al primer parcial. La nota obtenida en el examen recuperatorio reemplazará a la nota del primer parcial.

La modalidad del segundo parcial podrá ser similar a aquella del primero, pero también se considerará la alternativa de una evaluación asincrónica individual o grupal. La modalidad será informada por plataforma a los estudiantes 10 días antes de la fecha definida por la Secretaría Académica. Para el caso del recuperatorio, se podrá optar por una evaluación oral sincrónica, según sea la cantidad de estudiantes que lleguen a esa instancia, pudiendo establecerse esta última modalidad si los estudiantes que deban recuperar son menos de 10 (diez).

Las calificaciones de las evaluaciones serán comunicadas a los estudiantes al menos 7 días antes de su instancia recuperadora.

La nota final de cursada surgirá de promediar las calificaciones de las dos evaluaciones o sus respectivos recuperatorios. El alumno que obtenga un promedio de 6 o superior al mismo y apruebe el requisito de actividad pedagógica propuesto para el ciclo lectivo, promocionará la asignatura.

El estudiante que haya aprobado **un parcial o su recuperatorio y la actividad pedagógica** tendrá derecho al examen habilitante. El mismo se tomará en la primera fecha de examen final y abarcará los temas evaluados en el examen desaprobado o su respectivo recuperatorio. El estudiante que apruebe el examen habilitante tendrá derecho a rendir examen final. Tendrá este mismo derecho el estudiante que apruebe los dos parciales o sus recuperatorios, pero no reúna los requisitos exigidos para promocionar la asignatura.

Tanto el examen habilitante como los exámenes finales serán presenciales e individuales, salvo disposición en contrario de la Facultad. Podrán ser escritos u orales según la cantidad de estudiantes a evaluar. Esto será informado a los estudiantes una vez cerrada la inscripción a la mesa. Los exámenes habilitante y final serán administrados por al menos dos integrantes de la cátedra. En el examen final, el estudiante tendrá la posibilidad de preparar un tema para exponer. Luego se le formularán preguntas del programa vigente de la asignatura, a elección de los docentes integrantes de la mesa virtual examinadora.

Los estudiantes que opten por la modalidad **libre** deberán rendir inicialmente un examen escrito sobre la parte práctica de la materia y, aprobada esa instancia, pasará a un examen final oral individual. Deberán aprobar el examen escrito con una calificación mínima de cuatro (4) puntos para acceder a exponer ante el tribunal. El examen escrito contará con ejercicios prácticos y será corregido en la mesa examinadora. En el examen oral el estudiante podrá iniciar la exposición desarrollando un tema y luego el tribunal realizará preguntas, en cuyas respuestas el estudiante deberá demostrar manejo sólido de los contenidos de todas las unidades del programa.

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 se ajustan a lo establecido en el Estatuto de la Universidad Nacional de Mar del Plata, aprobado por OCS 600/14.

Diez Alberdi, Ane Miren

- Dictado de clases teóricas
- Registro y seguimiento de calificaciones y rendimiento académico
- Armado de exámenes
- Corrección de parciales
- Supervisión general del dictado
- Seguimiento de actividades en la plataforma virtual

Pallante, Cecilia

- Diseño de trabajos prácticos
- Supervisión de tareas en el marco de las clases prácticas
- Corrección de parciales prácticos
- Dictado de clases prácticas
- Seguimiento de actividades pedagógicas
- Seguimiento de actividades en la plataforma virtual

Belmonte, Virginia y Anna Madelein Heimsch

- Diseño de trabajos prácticos
- Dictado de clases prácticas
- Atención de consultas de estudiantes
- Seguimiento de actividades pedagógicas
- Seguimiento de actividades en la plataforma virtual

Todas las integrantes del equipo docente fueron afectadas, en 2024, en el marco de sus cargos dentro de esta asignatura, al dictado de la materia “Alojamiento y Recreación”, correspondiente a la Tecnicatura Universitaria en Turismo. Esta afectación se reiterará en 2025.