

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA
 Facultad de Ciencias Económicas y Sociales

PLAN DE TRABAJO DOCENTE

1. Datos del curso:

Carrera Licenciatura em Turismo		
Curso: Organizaciones de Alojamiento y Recreación		Código: 325
Carácter del Curso: Asignatura Grupo II		
Area curricular a la que pertenece: Turismo		Departamento: Turismo
Año del plan de estudios 2005		
Ciclo, año y cuatrimestre de ubicación del curso: Profesional – Tercero – 2do. cuatrimestre		
Carga horaria total del área curricular en el plan de estudios:		
Carga horaria total del curso asignada en el Plan de Estudios: 64		
1.-Carga horaria semanal –presencial - de los alumnos-: 4		
2.-Distribución de la carga horaria presencial de los alumnos:		
Teóricas	Prácticas	Teórico - práctica
2 (dos)	1 (una)	1 (una)

CRONOGRAMA DE PRUEBAS PARCIALES

Primer Parcial : 4 de octubre de 2012
 Segundo Parcial: 22 de noviembre de 2012

CRONOGRAMA DE PRUEBAS RECUPERATORIAS

Recuperatorio del primer parcial 25 de octubre de 2012
 Recuperatorio del segundo parcial 13 de diciembre de 2012

UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales

PLAN DE TRABAJO DOCENTE

1. Datos del curso:

Carrera Licenciatura em Turismo		
Curso: Organizaciones de Alojamiento y Recreación	Código: 325	
Carácter del Curso: Asignatura Grupo II		
Area curricular a la que pertenece: Turismo	Departamento: Turismo	
Año del plan de estudios 2005		
Ciclo, año y cuatrimestre de ubicación del curso: Profesional – Tercero – 2do. Cuatrimestre		
Carga horaria total del área curricular en el plan de estudios:		
Carga horaria total del curso asignada en el Plan de Estudios: 64		
1.-Carga horaria semanal –presencial - de los alumnos-: 4		
2.-Distribución de la carga horaria presencial de los alumnos:		
Teóricas	Prácticas	Teórico - práctica
2 (dos)	1 (una)	1 (una)

Relación docente - alumnos:

1. Alumnos inscriptos el año anterior					
2. Alumnos que promocionaron el año anterior					
3. Alumnos que abandonaron					
4. Alumnos recursantes (1-2-3)					
5. Alumnos que aprobaron la correlativa anterior					
Cantidad estimada de alumnos	Cantidad de docentes		Cantidad de comisiones		
	Profesores	Auxiliares	T	P	TP
50	2	1			

2. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Los propósitos de formación establecidos en el Plan de Estudios “E” 2005 para la carrera de Licenciatura en Turismo.

- 1- Familiarizarse con la terminología básica, documentación y formas de operar de la empresas prestadoras de servicios de alojamiento, gastronomía, acontecimientos programados y esparcimiento.
- 2- 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.
- 3- Comprender la problemática de las empresas y de los servicios que producen, y lograr capacidad para generar propuestas creativas e innovadoras.
- 4- Conocer y reflexionar sobre la legislación vigente local, nacional e internacional.

Fundamentación del objeto de estudio del curso:

Generar en los alumnos una visión integral de los componentes del sistema turístico-recreativo y de la forma en que éstos interactúan, para que internalicen una concepción integrada y actualizada de ese campo del conocimiento.

Despertar en los alumnos interés y capacidad para satisfacer las necesidades turístico-recreativas de la sociedad, realizando aportes innovadores y creativos que garanticen una acción transformadora que supere la concepción consumista del tiempo libre.

Analizar el estado actual y las tendencias futuras del turismo y la recreación y capacitar a los alumnos para adaptarse a los cambios tecnológicos, la evolución del conocimiento y la concepción del tiempo libre.

Internalizar en los alumnos el interés por la preservación del medio ambiente natural y cultural, y el respeto por las comunidades que pudieran resultar afectadas por los proyectos turístico-recreativos.

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

En relación con el perfil del egresado la asignatura contribuye a la formación necesaria para desarrollar las siguientes incumbencias:

- “Coordinación de equipos interdisciplinarios de planeamiento del desarrollo de los sectores turísticos y recreativos.
- Ejercicio de funciones directivas de entes turísticos y recreativos, asesoramiento y asistencia técnica a esas funciones y a los operativos.
- Organizar, coordinar y administrar instituciones presentadoras de servicios turísticos.
- 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.”

Las transformaciones que esperan en los estudiantes están relacionadas con una actitud de sumo respeto hacia las personas que se desempeñan en las áreas operativas de las organizaciones turísticas.

Deberán conocer el lenguaje específico de la actividad.

Deberán lograr 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 y recreación.

Desarrollarán una visión crítica de las organizaciones existentes y la legislación que la 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.

3. ACTIVIDADES PEDAGOGICAS A UTILIZAR

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 alumnos. 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.

Tomaremos dos evaluaciones parciales teórico-prácticas. Escritas individuales.

Como actividad pedagógica a desarrollar, se realizará por equipos la organización de una modalidad y categoría a designar de alojamiento. El objetivo del trabajo es aplicar los conceptos teóricos a la realidad. Se realizarán encuestas tutoriales estableciéndose etapas de presentación. Evaluación habilitante con el objetivo de habilitar al alumno para rendir el examen final de la asignatura. Tendrá 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. Examen final de cursada consistirá en un examen oral en el que se evaluarán los contenidos relevantes para aprobar la asignatura.

Para enriquecer la dinámica y la visión de la realidad de las temáticas a tratar recibiremos a especialistas como disertantes invitados. Lo haremos para abordar los siguientes temas: “Accesibilidad en alojamientos turísticos” y también “Esparcimiento, sus categorías, esparcimiento recreativo”. Incorporaremos una experiencia de campo. Realizaremos una visita a una organización de alojamiento y recreación en octubre. Para lo que se prepararán en conjunto con los alumnos una guía de la visita con antelación.

4. ESTRATEGIAS DE INTEGRACION DE LOS CONTENIDOS RELEVANTES DE LA ASIGNATURA

En los fundamentos del régimen académico encontraremos ideas básicas sobre la posibilidad de recrear el contrato pedagógico, propiciando el respeto y la legitimidad del conocimiento impartido. Concebir a la evaluación como un proceso continuo de de obtener información respecto a lo aprendido. Permitir el intercambio de experiencias e ideas en un espacio de reflexión compartido. Ese entorno social y académico que favorecerá la cooperación es el que permitirá que los estudiantes conozcan la naturaleza y la problemática de la dirección y el control de gestión de organizaciones de servicios turísticos y los servicios que prestan.

Se podrán capacitar para encarar procesos de planificación con análisis contextual y empleo de material estratégico. Manejar criterios y herramientas para analizar y diagnosticar acerca del funcionamiento de una organización prestadora de servicios. Y Generar propuestas creativas e innovadoras.

5. REGIMEN DE EVALUACION

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

Se administrarán dos evaluaciones parciales teórico-prácticas, escritas individuales.

En la etapa de desarrollo e investigación, cuyo resultado será un trabajo escrito: se evaluará el proceso realizado, para lo que se dedicarán 45 minutos de cada clase para su seguimiento, atendiendo a:

- capacidad de resolución de problemas en el desarrollo
- objetivos planteados
- profundidad y validez de conceptos
- justeza del informe a la realidad
- aportes realizados
- significado y validez de las conclusiones
- presentación formal, autoevaluación y conclusiones

Como otra instancia se propone una puesta en común del trabajo en forma oral, al concluir cada etapa, con evaluación individual, observando como parámetros los siguientes:

- Interés demostrado y participación durante el desarrollo,

- aportes,
- capacidad de respuesta,
- fundamentación y argumentación.

La evaluación habilitante será teórico-práctica, individual, oral. El estudiante presentará un tema a su elección, luego responderá cuestiones sobre otros temas troncales de la asignatura, correspondientes al parcial que hubiera desaprobado.

El examen final de cursado será oral.

6. REGIMEN DE PROMOCION

Se aplicará el Régimen Académico vigente en la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, O.C.A. 1560/2011 de aplicación obligatoria para todas las asignaturas de grado pertenecientes a los Planes de Estudio 1993 y 2005.

Los criterios de evaluación del trabajo práctico serán:

Cumplimiento de las etapas en tiempo y forma

Integración y participación

Justeza en la aplicación de contenidos teóricos.

7. PROGRAMA SINTETICO

1. Unidad 1 El alojamiento como sistema organizado.
2. Unidad 2 La nueva hotelería y la conservación del ambiente.
3. Unidad 3 Legislación sobre organizaciones de alojamiento
4. Unidad 4 Organización departamental del hotel
5. Unidad 5 Modalidades de prestación gastronómica en la empresa hotelera
6. Unidad 6 La dirección del establecimiento hotelero
7. Unidad 7 Modalidades de prestación gastronómica fuera de la empresa Hotelera
8. Unidad 8 Congresos y convenciones
9. Unidad 9 Organizaciones dedicadas al esparcimiento
10. Unidad 10 El alojamiento turístico rural

8. PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDAD 1 EL ALOJAMIENTO EN EL SISTEMA TURISTICO

1. El alojamiento en el sistema turístico.
2. La función hotelera: RSE, su dimensión ambiental . Función económica.
3. Tipos de alojamiento: hotelero y extrahotelero. Características de cada uno de ellos. appart hoteles, aldeas de vacaciones, sistema de tiempos compartidos, campamentos turísticos, colonias de vacaciones, hostel o albergues.
4. Alojamiento rural: Turismo de estancias.

UNIDAD 2

1. Historia de la hotelería..

2. La nueva hotelería: Feng Shui, zen, hoteles japoneses (ryokan y minshuku), hoteles boutique, hoteles balneario, hoteles spa y balnearios urbanos.
3. Perspectivas y tendencias del sector alojamiento: tecnológicas, económicas, ecológicas, políticas, socio culturales, demográficas y socioculturales.
4. Accesibilidad. Accesibilidad arquitectónica, y comunicacional.

UNIDAD 3 LEGISLACION SOBRE ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO

1. Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997
2. Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires.
3. Decreto Nro. 659 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires.
4. Ley de Alojamiento Turístico de la Provincia de Río Negro, 2005.
5. Comparación de legislaciones provinciales vigentes.

UNIDAD 4 ORGANIZACIÓN DEPARTAMENTAL DEL HOTEL

1. Organización departamental del hotel.
2. Subdepartamento de reservas. Costos. Punto de equilibrio.
3. Figuras de explotación comercial: explotación directa, explotación directa con una franquicia de marca y gerenciamiento.
4. Modalidades de asociación. Propiedad y administración.
5. Cadenas hoteleras. Ventajas e inconvenientes, particularidades. Expansión mundial.

UNIDAD 5 MODALIDADES DE PRESTACION GASTRONOMICA EN LA EMPRESA HOTELERA

1. Clasificación de los servicios gastronómicos.
2. Modalidades de prestación 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
3. Mise-en-place planificación y desarrollo de los diferentes servicios
4. Circuitos administrativos y documentación específica de cada área.

UNIDAD 6 LA DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO HOTELERO

1. La dirección del establecimiento hotelero.
2. La planificación hotelera.
3. La organización hotelera.
4. La gestión hotelera. El Yield Management.
5. El control hotelero.
6. La dirección de los recursos humanos en el hotel.
7. El perfil del director del hotel.

UNIDAD 7 MODALIDADES DE PRESTACION GASTRONOMICA FUERA DE LA EMPRESA HOTELERA

1. Modalidades de prestación fuera de la empresa Hotelera: Tradicional en mesa, self service, free flow, fast food, drugstore, cattering.
2. Planificación y organización del restaurante y sus áreas básicas
3. Composición del producto del restaurante. Costo del plato. Indices aplicables.
4. Calidad: certificaciones, aplicaciones, premios.

UNIDAD 8 CONGRESOS Y CONVENCIONES

1. El mercado de congreso y convenciones, O.P.C., empresas de incentivos y bureaux de convenciones.
2. Diferentes tipos de reuniones: congresos, convenciones, seminarios, juntas de ventas, simposios, conferencias
3. Ferias, exhibiciones y exposiciones
4. Planeamiento: Selección del lugar, los comités, el programa. Promoción pre convención
5. Ejecución : Hospedaje y alimentación. Instalaciones y servicios. Acceso Transportes. Actividades recreativas, programas para acompañantes.. Registro e información
6. Evaluación postcongreso. Tipos de evaluaciones.

UNIDAD 9 ORGANIZACIONES DEDICADAS AL ESPARCIMIENTO Y LA SALUD

1. Esparcimiento su concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera Edad
2. Animación en alojamiento turístico. Origen y desarrollo: club Mediterranee
3. Las posibilidades de recreación según el entorno del establecimiento.
4. Las posibilidades de recreación según la estructura del hotel.
5. Armado de un programa completo de recreación. Factores y principios a tener en cuenta.
6. Organización de balnearios, balnearios integrales, programación de actividades, compatibilización
7. Centro de salud S.P.A., hotel balneario urbano, termas, talasoterapia.

UNIDAD 10 EL ALOJAMIENTO TURISTICO RURAL

1. Creación y gestión de las empresas de alojamiento turístico rural.
2. Los elementos de la oferta turística en espacio rural.
3. Tipologías de alojamiento turístico rural. Principales características.
4. La especificidad sectorial y espacial del turismo rural.

9. BIBLIOGRAFIA BASICA

1. DORADO, José “ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE EMPRESAS EN HOSTELERIA Y TURISMO” Editorial Síntesis, Madrid 2007.
2. BLASCO , Albert y otros “MANUAL DE GESTION DE PRODUCCION DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACION”. Editorial Síntesis, Barcelona 2006.
3. A.H.T. Asociación de Hoteles de Turismo. Varios Autores. “ECO EFICIENCIA Y BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN LA GESTION.”. Buenos Aires 2011
4. GALLEGO, Jesús Felipe “GESTION DE HOTELES UNA NUEVA VISION” Thomson Editores, Paraninfo S.A. España 2002
5. D ONOFRIO, Pablo “MENSAJES PARA LA GESTION HOTELERA” Alquimia Hospitalito Group Artpress S.A. Buenos Aires, 2005
6. RAMOS MARTIN, Fernando, “ ORGANIZACIÓN EN HOTELES I”. Editorial Compañía Continental S.A., México
7. ARALUCE LETAMENDIA, María del Mar, “EMPRESAS DE RESTAURACION ALIMENTARIA, Un sistema de gestión global”, Ediciones Díaz de Santos s.a., Madrid 2001

8. GONZALEZ, Lydia y TALON, Pilar, “DIRECCION HOTELERA, Operaciones y procesos”, Editorial Síntesis, Madrid 2003
9. FISHER, John C. “COMO ORGANIZAR CONVENCIONES Y CONGRESOS” The Sunday Time. Nuevos Emprendedores 1era. Edición Barcelona 2001, España.
10. PUIG, Jorge “Calidad” Editorial Díaz Santos, Madrid 2006.
11. GAZZERA, María Alejandra, LOMBARDO, Lorena; VOGEL, Mónica; QUADRINI, Fabiana, MOLINA, Marcela; MARENZANA, Gabriela y FALQUEMBERG Cristian “LAS EMPRESAS TURISTICAS Y SU ADMINISTRACION” Educo. Editorial de la Universidad Nacional del Comahue. Neuquen. 2010

BIBLIOGRAFIA ESPECIFICA

UNIDAD 1

1. RAMIREZ CAVASSA, César “GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA EMPRESAS TURISTICAS.” Editorial Trillas, México, 1993
2. DORADO, José “Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo” Editorial Síntesis, Madrid 2007.
3. FOSTER, Dennis L., “ INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD.” Serie de turismo Mc Graw hill. Mexico, 1994

UNIDAD 2

1. GALLEGO, Jesús Felipe “GESTION DE HOTELES UNA NUEVA VISION” Thomson Editores, Paraninfo S.A. España 2002
2. 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.

UNIDAD 3

1. WEINGARTEN, Celia y Ghersi, Carlos A. “CONTRATO DE TURISMO – Derechos y obligaciones de la empresa de turismo” Abeledo-Perrot S.A.E. el Buenos Aires 2000

UNIDAD 4

1. BIOSCA, Doménech “125 IDEAS PARA BAJAR COSTES EN LA HOSTELERIA” Gestión 2000, Barcelona 2005
2. ESCUDERO, Francisco R. “PLANIFICACIÓN OPERACIONAL Y FINANCIERA EN LA HOTELERIA”. Editorial Trillas 1º Edición 2003.

UNIDAD 5

1. 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.
2. DURO GARCIA, Carlos, “ EL RESTAURANTE COMO EMPRESA”. Editorial Trilla, México, mayo 1989

UNIDAD 6

1. DORADO, José “Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo” Editorial Síntesis, Madrid 2007.

2. ESCUDERO, Francisco R. “PLANIFICACIÓN OPERACIONAL Y FINANCIERA EN LA HOTELERIA”. Editorial Trillas 1º Edición 2003.

UNIDAD 7

1. 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.
2. COFFMAN, James, “ GASTRONOMIA PROFESIONAL PARA ESTABLECIMIENTOS E INSTITUCIONES”. Editorial Marymar
3. DURO GARCIA, Carlos, “ EL RESTAURANTE COMO EMPRESA”. Editorial Trilla, México, mayo 1989

UNIDAD 8

1. CRUZ GOMEZ, Pablo “CONGRESOS Y CONVENCIONES”, Editorial Diana
2. HERRERO BLANCO, Paloma. “GESTION Y ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS, OPERATIVA PROTOCOLO Y CEREMONIAL”. Editorial Síntesis, Madrid 2000.
3. CRAVIOTO MAGALLON, Tonatiuh, “ ORGANIZACIÓN DE CONGRESO Y CONVENCIONES” . Editorial Trillas, Mexico, 1991

UNIDAD 9

1. ABREU HERNANDEZ, Pedro Pablo “MANUAL DE ANIMACION TURISTICA” La animación es algo más que... Región Empresa Periodística. Santa Rosa. Argentina. 2004.
2. SECTUR. Normas IRAM 42100/2005 Su implementación a balnearios. Web: www.iram.org.ar/eventos/42100/implementacion.HTM

UNIDAD 10

1. MARTINEZ, Juan Francisco y SOLSONA MONZONIS, Javier “ALOJAMIENTO TURISTICO RURAL, Gestión y Comercial”, Editorial Síntesis, Madrid 2000

LEYES

Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997

Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, 2-12-2010

Ley Nacional de Turismo accesible Nro. 25643, 2002

Ley 24467 PyME sancionada el 15 de marzo 1995 y promulgada el 23 de marzo de 1995

Ley Nacional 18828. Decreto 3030, Provincia de Buenos Aires. Disposición 121.

Ley de Alojamiento Turístico de la Provincia de Río Negro, 2005.

Ley de Campamentos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires. Decreto Reglamentario.

Ordenanza Municipal N° 36136, Municipalidad de la ciudad de Buenos Aires.

Decreto Nro. 659 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires.

Convenio Colectivo de Trabajo 125/1990

Tesis Monográficas

Hormaechea, Ema, En colaboración “**Motivación de la demanda de campamentos turísticos**”, Mar del Plata, 1991.

Hormaechea, Ema . “Campamentos Turísticos – Pautas de Planeamiento Físico”, Mar del Plata
 Arigossi, Ana “**El sistema empresa Hotelera**”, Mar del Plata, 1982. Revistas y conferencias

Ibáñez, Natalia María “**Turismo Salud: Auge y desarrollo actual. Análisis de la potencialidad turística**”, monografía de graduación, Mar del Plata 2003

Cunill, Mariana T.”**La calidad en el sistema turístico**”, monografía de graduación, Mar del Plata 2004

Bianchi, María Lorena “**La calidad en congresos y convenciones**”, monografía de graduación, setiembre 2000

Muñoz, María Julia “**Turismo de congresos y convenciones: Aportes para un modelo conceptual y metodológico**”, monografía de graduación, Mar del Plata 2001

Schrenck, Adrián “**Aguas Termales Balnearios Catalanes**”, monografía de graduación, Mar del Plata 2005

10. CRONOGRAMA

Desarrollo de las clases y evaluaciones

UNIDAD 1

21-08-12 1.1. El alojamiento como sistema organizado. 1.2. La función hotelera: RSE, su dimensión ambiental. Función económica.

23-08-12 1.3. Tipos de alojamiento: hotelero y extrahotelero. Características de cada uno de ellos: appart hoteles, aldeas de vacaciones, sistema de tiempos compartidos, campamentos turísticos, colonias de vacaciones, hostel o albergues.

28-08-12 1.4. Alojamiento rural: Turismo de estancias.

UNIDAD 2

30-08-12 2.1. Historia de la hotelería.. 2.2. La nueva hotelería: Feng Shui, zen. Hoteles japoneses: Riokan y minshuku. Hoteles boutique, hoteles balneario, hoteles spa y balnearios urbanos.

04-08-12 2.3. Perspectivas y tendencias del sector alojamiento: tecnologías, económicas, ecológicas, políticas, socio culturales, demográficas y socioculturales. 2.4. Accesibilidad. Accesibilidad arquitectónica y comunicacional.

UNIDAD 3

06-09-12 3.1. La Ley de Turismo Nro. 25.997. 3.2. Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires.

11-09-12 3.3. Decreto Nro. 659 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires. 3.4. Ley de Alojamiento Turístico de la Provincia de Río Negro 2005. 3.5. Comparación de legislaciones provinciales vigentes.

UNIDAD 4

13-09-12 4.1. Organización departamental del hotel. 4.2. Subdepartamento de reservas. Costos. Punto de equilibrio.

18-09-12 4.3. Figuras de explotación comercial: explotación directa, explotación directa con una franquicia de marca y gerenciamiento. 4.4. Modalidades de asociación. Propiedad y administración.

20-09-12 4.5. Cadenas hoteleras. Ventajas e inconvenientes, particularidades. Expansión mundial.

UNIDAD 5

25-09-12 5.1. Clasificación de los servicios gastronómicos. 5.2. Modalidades de prestación 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.

27-09-12 5.3. Mise-en-place planificación y desarrollo de los diferentes servicios. 5.4. Circuitos administrativos y documentación específica de cada área.

Primer Parcial 04-10-2012**UNIDAD 6**

09-10-12 6.1. La dirección del establecimiento hotelero. 6.2. La planificación hotelera.

11-10-12 6.3. La organización hotelera. 6.4. La gestión hotelera. El Yield Management. El control hotelero.

16-10-12 6.6. La dirección de los recursos humanos en el hotel. 6.7. El perfil del director del hotel.

UNIDAD 7

18-10-12 7.1. Modalidades de prestación fuera de la empresa hotelera: Tradicional en mesa, self service, free flor, fase food, drugstore, catering. 7.2. Planificación y organización del restaurante y sus áreas básicas.

23-10-12 7.3. Composición del producto del restaurante. Costo del plato. Índices aplicables. 7.4. Parámetros.

Recuperatorio del primer parcial 25-10-2012**UNIDAD 8**

30-10-12 8.1. El mercado de congreso y convenciones, O.P.C., empresas de incentivos y bureaux de convenciones. 8.2. Diferentes tipos de reuniones: congresos, convenciones, seminarios, juntas de ventas, simposios, conferencias. 8.3. Ferias, exhibiciones y exposiciones.

01-11-12 8.4. Planeamiento: Selección del lugar, los comités, el programa. Promoción pre convención. 8.5. Ejecución: Hospedaje y alimentación. Instalaciones y servicios. Acceso. Transportes. Actividades recreativas, programas para acompañantes. Registro e información. 8.6. Evaluación postcongreso. Tipos de evaluaciones.

UNIDAD 9

06-11-12 9.1. Esparcimiento su concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera edad. 9.2. Animación en alojamiento turístico. Origen y desarrollo: Club Mediterranèe.

08-11-12 9.3 Las posibilidades de recreación según el entorno del establecimiento. 9.4 Las posibilidades de recreación según la estructura del hotel.

9.5 Armado de un programa completo de recreación. Factores y principios a tener en cuenta.

13-11-12 9.6.. Organización de balnearios, balnearios integrales, programación de actividades, compatibilización. 9.7. Centro de salud S.P.A., hotel balneario urbano, termas, talasoterapia.

UNIDAD 10

15-11-12 10.1. Creación y gestión de las empresas de alojamiento turístico rural. 10.2. Los elementos de la oferta turística en espacio rural.

20-11-12 10.3. Tipologías de alojamiento turístico rural. Principales características. 11.4. La especificidad sectorial y espacial del turismo rural.

Segundo Parcial 22-11-12**Recuperatorio segundo parcial 13-12-2012****11. RENDIMIENTO ACADEMICO**

El rendimiento académico de los alumnos en el segundo cuatrimestre del año 2011 fue el siguiente.

Hubo veintinueve (29) inscriptos.

Promocionaron la materia catorce (14) estudiantes.

Cinco (5) alumnos abandonaron, dos (2) desaprobaron, cuatro (4) estuvieron en condiciones de rendir habilitante y cuatro (4) de dar examen final.

12. INFORME DE LOS RESPONSABLES

El funcionamiento general de la asignatura fue satisfactorio en el año 2011.

El desarrollo del dictado de la asignatura fue de acuerdo a lo previsto Salvo uno o dos temas que fueron transferidos de fechas (adelantados) por necesidades propios del desenvolvimiento y oportunidades presentadas.

El grupo de alumnos asistió en un alto porcentaje a las clases, participando en forma discreta: en diálogos, interviniendo en consultas y comentarios referidos a los temas.

Con referencia al tema “accesibilidad” dictó la clase un profesor invitado el Arquitecto Osvaldo Destandau, quien presentó ejemplos de normas de accesibilidad aplicados a la hotelería. Se intercambiaron ideas y criterios con los alumnos.

Se presentó el Manual de Accesibilidad Hotelera de la F.E.H.G.R.A. y luego se realizó una evaluación sobre el mismo en forma de debate dirigido.

La cátedra recurre a la estimulación y entusiasmo por los temas, no plantea ningún requisito en cuanto a la asistencia. A pesar de que se reconoce la mencionada inasistencia como un inconveniente para cumplir todos los objetivos de la asignatura.

Por lo expuesto hay que ajustar, para este año académico, la actualización de la lectura referida a los temas a desarrollar por parte de los alumnos. Lo que se incentivará con preguntas iniciales, por parte de los profesores, al inicio de cada clase teórica. para lo que se recurrirá a diferentes técnicas: individuales a forma de comentario, grupales (resolución de cuestiones breves, confección de gráficos, etc.).

Para interesar a los alumnos y acercarlos más a la realidad del desarrollo de la actividad, se contará con profesionales invitados especialistas en temas del contenido curricular, que desarrollarán charlas relacionadas.

