



Universidad Nacional de
Mar del Plata

MAR DEL PLATA, 15 de abril de 2013.-
ORDENANZA DE CONSEJO ACADÉMICO N° 038.-

VISTO el pedido formulado a la Secretaría Académica, de arbitrar los medios para que las Areas Pedagógicas eleven los Planes de Trabajo Docente, (P.T.D.) con un formato estandarizado de acuerdo al instrumento A Plan de Trabajo del Equipo docente, -Expediente N° 5-3398/13-.

Lo establecido en la O.C.S N° 690/ 93 y en la R.R. N° 1413/05, y

CONSIDERANDO:

Que la O.C.S. N° 493/05, modificatoria de los artículos 19°, y 63° a 75° inclusive de la O.C.S. N° 690/93, establece en su nuevo *Art. 63°* que la evaluación de la actividad de los docentes consistirá en un concurso de reválida en el que sólo se presenta el docente a ser evaluado ante una Comisión Evaluadora y que dicho concurso consiste en un coloquio y en la evaluación de los antecedentes e instrumentos correspondientes al período que se evalúa.

Que la R.R. 1413/05 aprueba en su *Art. 1°* nuevos instrumentos de evaluación de la función docente, de acuerdo con lo dispuesto por la Ordenanza de Consejo Superior N° 493/05 entre los cuales se incluye el modelo del Instrumento A Plan de Trabajo del Equipo Docente.

Que el actual Régimen Académico (aprobado por O.C.A. N° 1560/11 dispone respecto del tema, en su *Art. 20°*, que el profesor a cargo de la asignatura deberá presentar el Plan de Trabajo Docente para su aprobación al Área respectiva de acuerdo con la fecha que se fije por Calendario Académico y que el director de Área lo elevará al Consejo Académico con el informe correspondiente a efectos de su posterior consideración final para entrar en vigencia.

Que en el inciso 11 del citado artículo y norma se establece informar el rendimiento académico de los alumnos en el curso inmediato anterior, especificando cantidad de alumnos inscriptos, aprobados, habilitados, desaprobados y ausentes observándose variadas formas de exposición de dichos datos, por lo que se considera necesario establecer un formato de presentación único que facilite la ponderación de los mismos

Que de lo expuesto precedentemente surge la necesidad de requerir la presentación de los Planes de Trabajo Docente contemplando lo estipulado por las normas enunciadas precedentemente.

Lo recomendado por la Comisión de Enseñanza, fs. 15.

Lo resuelto por el Consejo Académico en reunión de fecha 10 de abril de 2013.

//..



Universidad Nacional de
Mar del Plata

//..

-2-

Las atribuciones conferidas por el artículo 105° del Estatuto vigente,

**EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
ORDENA:**

ARTÍCULO 1°: La presentación del Plan de Trabajo Docente establecida en el *Art. 20* del Régimen Académico (O.C.A. N° 1560/11), deberá efectuarse de acuerdo al modelo establecido en la R.R. N° 1413/05 que se incluye como **Anexo II** de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 2°: A los efectos de informar los datos referidos al rendimiento académico establecido en el *inciso 11 del Art. 20* de la O.C.A. N° 1560/ 11 y a fin de obtener un análisis más real y eficiente, deberá glosarse al formato establecido en el artículo anterior el **Anexo I** que forma parte de la presente. La información consignada deberá referirse al momento de cierre de cursado sin incluir los alumnos aprobados mediante examen final. El rendimiento académico final, esto es, incluyendo los alumnos aprobados mediante examen final, lo determinará la Secretaría Académica concluido el último llamado y mediante el cotejo de los datos registrados en el Sistema de Alumnos SIU Guaraní.

ARTÍCULO 3°: El Honorable Consejo Académico podrá dejar constancia en el acto administrativo que apruebe el Plan de Trabajo Docente, recomendaciones y/o sanciones referidas a presentaciones fuera de término y de incumplimiento de las disposiciones vigentes. Las Áreas de Conocimiento glosarán, al efecto y en cada elevación del informe requerido, copia de las O.C.A. de aprobación de los dos (2) años previos al ciclo lectivo que se trate.

ARTÍCULO 4°: Como instrumento del proceso de reválida el correspondiente PTD deberá acompañarse con copia autenticada del acto administrativo que lo aprueba y habilita su vigencia.

ARTÍCULO 5°: En caso de devolución del PTD al Área por parte del HCA, como consecuencia de errores en su presentación, el plazo para efectuar la devolución del mismo por parte del docente responsable será de quince (15) días corridos a partir del despacho correspondiente o antes de la fecha estipulada para la primera actividad pedagógica evaluable, lo que fuere anterior.

//..



Universidad Nacional de
Mar del Plata

//..

-3-

ARTÍCULO 6°: Las Áreas de Conocimiento elevarán al HCA antes del vencimiento establecido por Calendario Académico para cada cuatrimestre, el listado de los Planes de Trabajo Docente no presentados en el cuatrimestre anterior, adjuntando a los mismos, constancia de las gestiones efectuadas ante los responsables de las asignaturas.

ARTÍCULO 7°: En caso de no presentación del PTD por parte del docente a cargo, el Área correspondiente deberá elevar el último aprobado con las modificaciones pertinentes junto a un cronograma tentativo para el ciclo de aplicación.

ARTÍCULO 8°: La actualización mínima del Plan de Trabajo Docente deberá ser cada dos (2) años según lo establecido en el *Art. 21* de la O.C.A. N° 1560/11, renovando de esta manera el contrato pedagógico. No obstante lo dispuesto en el párrafo anterior deberá elevarse anualmente el pertinente cronograma y el rendimiento académico establecido en el *Art. 2°* de la presente.

ARTÍCULO 9°: Las disposiciones de la presente Ordenanza comenzarán a regir a partir del segundo cuatrimestre del presente ciclo lectivo.

ARTÍCULO 10°: Inscribese en el Registro de Ordenanzas de esta Facultad. Elévese. Comuníquese a quienes corresponda. Dése al Boletín Oficial de esta Universidad. Cumplido, archívese.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

Rendimiento académico (Art. 20 punto 11) OCA 1560/11) correspondiente a:
Asignatura: Organizaciones de Alojamiento y Recreación
Ciclo Académico: 2013

Conceptos	Método A (sin descontar ausentes)		Método B (descontando ausentes)	
	Valores Absolutos	Porcentual	Valores Absolutos	Porcentual
Total Inscriptos	56	100%		
Ausentes	9	16%		
Subtotal sin ausentes			47	100%
Promocionados	22	39%	22	47%
Pendientes de Examen Final	15	27%	15	32%
Desaprobados	5	8.9%	5	10.64%
Pendientes de Examen Habilitante	5	9%	5	11%

Firma del responsable de la asignatura



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

AÑO: 2014

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- 2° 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:

Cantidad estimada de alumnos inscriptos	Cantidad de docentes	Cantidad de comisiones
---	----------------------	------------------------



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

	Profesores	Auxiliares	Teóricas	Prácticas	Teórico-Prácticas
50	1	1			

2- Composición del equipo docente (Ver instructivo):

N°	Nombre y Apellido	Título/s
1.	Ana Isabel Arigossi	Lic. en Turismo
2.	Natalia Andrea Idone	Lic. en Turismo
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.	



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

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.																			
4.																			
5.																			
6.																			
7.																			
8.																			

(*) 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.

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

- *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.*

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 se 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 se 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 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.

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

UNIDAD 1 EL ALOJAMIENTO EN EL SISTEMA TURISTICO

- a) El alojamiento en el sistema turístico.
- b) La función hotelera: RSE, su dimensión ambiental. Función económica.
- c) Tipos de alojamiento: hotelero y extrahotelero. Características de cada uno de ellos. apart hoteles, aldeas de vacaciones, sistema de tiempos compartidos, campamentos turísticos, colonias de vacaciones, hostel o albergues.

UNIDAD 2 HISTORIA DE LA HOTELERÍA

- a) La nueva hotelería: Feng Shui, Zen, hoteles japoneses (Ryokan y Minshuku), hoteles boutique, hoteles balneario, hoteles spa y balnearios urbanos.
- b) Perspectivas y tendencias del sector alojamiento: tecnológicas, económicas, ecológicas, políticas, socio culturales, demográficas y socioculturales.
- c) Accesibilidad. Accesibilidad arquitectónica, y comunicacional.

UNIDAD 3 LEGISLACION SOBRE ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO



- a) Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997
- b) Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires.
- c) Decreto Nro. 659 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires.
- d) Ley de Alojamiento Turístico de la Provincia de Río Negro, 2005.
- e) Comparación de legislaciones provinciales vigentes.

UNIDAD 4 ORGANIZACIÓN DEPARTAMENTAL DEL HOTEL

- a) Organización departamental del hotel.
- b) Subdepartamento de reservas. Costos. Punto de equilibrio.
- c) Figuras de explotación comercial: explotación directa, explotación directa con una franquicia de marca y gerenciamiento.
- d) Modalidades de asociación. Propiedad y administración.
- e) Cadenas hoteleras. Ventajas e inconvenientes, particularidades. Expansión mundial.

UNIDAD 5 MODALIDADES DE PRESTACION GASTRONOMICA EN LA EMPRESA HOTELERA

- a) Clasificación de los servicios gastronómicos.
- b) 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
- c) Mise-en-place planificación y desarrollo de los diferentes servicios
- d) Circuitos administrativos y documentación específica de cada área.

UNIDAD 6 LA DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO HOTELERO

- a) La dirección del establecimiento hotelero.
- b) La planificación hotelera.
- c) La organización hotelera.
- d) La gestión hotelera. El Yield Management.
- e) El control hotelero.
- f) La dirección de los recursos humanos en el hotel.
- g) El perfil del director del hotel.

UNIDAD 7 MODALIDADES DE PRESTACION GASTRONOMICA FUERA DE LA EMPRESA HOTELERA

- a) Modalidades de prestación fuera de la empresa Hotelera: Tradicional en mesa, self service, free flow, fast food, drugstore, catering.



- b) Planificación y organización del restaurante y sus áreas básicas
- c) Composición del producto del restaurante. Costo del plato. Indices aplicables.
- d) Calidad: certificaciones, aplicaciones, premios.

UNIDAD 8 CONGRESOS Y CONVENCIONES

- a) El mercado de congreso y convenciones, O.P.C., empresas de incentivos y bureau de convenciones.
- b) Diferentes tipos de reuniones: congresos, convenciones, seminarios, juntas de ventas, simposios, conferencias
- c) Ferias, exhibiciones y exposiciones
- d) Planeamiento: Selección del lugar, los comités, el programa. Promoción pre convención
- e) Ejecución: Hospedaje y alimentación. Instalaciones y servicios. Acceso Transportes. Actividades recreativas, programas para acompañantes. Registro e información
- f) Evaluación postcongreso. Tipos de evaluaciones.

UNIDAD 9 ORGANIZACIONES DEDICADAS AL ESPARCIMIENTO Y LA SALUD

- a) Esparcimiento su concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera Edad
- b) Animación en alojamiento turístico. Origen y desarrollo: club Mediterranee
- c) Las posibilidades de recreación según el entorno del establecimiento.
- d) Las posibilidades de recreación según la estructura del hotel.
- e) Armado de un programa completo de recreación. Factores y principios a tener en cuenta.
- f) Organización de balnearios, balnearios integrales, programación de actividades, compatibilización
- g) Centro de salud S.P.A., hotel balneario urbano, termas, talasoterapia.

UNIDAD 10 EL ALOJAMIENTO TURISTICO RURAL

- a) Creación y gestión de las empresas de alojamiento turístico rural.
- b) Los elementos de la oferta turística en espacio rural.
- c) Tipologías de alojamiento turístico rural. Principales características.
- d) La especificidad sectorial y espacial del turismo rural.

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
- ARALUCE LETAMENDIA, María del Mar, “EMPRESAS DE RESTAURACION ALIMENTARIA, Un sistema de gestión global”, Ediciones Díaz de Santos s.a., Madrid 2001
- BLASCO , Albert y otros “MANUAL DE GESTION DE PRODUCCION DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACION”. Editorial Síntesis, Barcelona 2006.
- D ONOFRIO, Pablo “MENSAJES PARA LA GESTION HOTELERA” Alquimia Hospitalito Group Artpress S.A. Buenos Aires, 2005
- DORADO, José “ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE EMPRESAS EN HOSTELERIA Y TURISMO” Editorial Síntesis, Madrid 2007.
- FISHER, John C. “COMO ORGANIZAR CONVENCIONES Y CONGRESOS” The Sunday Time. Nuevos Emprendedores 1era. Edición Barcelona 2001, España.
- FOSTER, Dennis L.,“ INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD.” Serie de Turismo Mc Graw Hill. Mexico, 1994
- GAZZERA, María Alejandra y otros. “LAS EMPRESAS TURÍSTICAS Y SU ADMINISTRACIÓN”. Educo. Universidad Nacional del Comahue. Neuquén. 2012
- GALLEGO, Jesús Felipe “GESTION DE HOTELES UNA NUEVA VISION” Thomson Editores, Paraninfo S.A. España 2002
- GONZALEZ, Lydia y TALON, Pilar, “DIRECCION HOTELERA, Operaciones y procesos”, Editorial Síntesis, Madrid 2003
- PUIG, Jorge “Calidad” Editorial Díaz Santos, Madrid 2006.
- RAMOS MARTIN, Fernando, “ ORGANIZACIÓN EN HOTELES I”. Editorial Compañía Continental S.A., México

BIBLIOGRAFIA ESPECÍFICA

UNIDAD 1

- DORADO, José “Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo” Editorial Síntesis, Madrid 2007.
- GAZZERA, María Alejandra y otros. “LAS EMPRESAS TURÍSTICAS Y SU ADMINISTRACIÓN”. Educo. Universidad Nacional de Comahue. Neuquén. 2012 Cap. VII
- RAMIREZ CAVASSA, César “GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA EMPRESAS TURISTICAS.” Editorial Trillas, México, 1993

UNIDAD 2

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



- 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

- 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

- BIOSCA, Doménech “125 IDEAS PARA BAJAR COSTES EN LA HOSTELERIA” Gestión 2000, Barcelona 2005
- ESCUDERO, Francisco R. “PLANIFICACIÓN OPERACIONAL Y FINANCIERA EN LA HOTELERIA”. Editorial Trillas 1º Edición 2003.
- GAZZERA, María Alejandra y otros. “LAS EMPRESAS TURÍSTICAS Y SU ADMINISTRACIÓN”. Educo. Universidad Nacional de Comahue. Neuquén. 2012 Cap. VII

UNIDAD 5

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

UNIDAD 6

- DORADO, José “Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo” Editorial Síntesis, Madrid 2007.
- ESCUDERO, Francisco R. “PLANIFICACIÓN OPERACIONAL Y FINANCIERA EN LA HOTELERIA”. Editorial Trillas 1º Edición 2003.

UNIDAD 7

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



UNIDAD 8

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

UNIDAD 9

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

UNIDAD 10

- 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, N° 14.209/10 Dec.2743/10. 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.

Resolución 762/05 de Alojamiento Turístico de la Provincia de Río Negro, .

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

- Arigossi, Ana “El sistema empresa Hotelera”, Mar del Plata, 1982. Revistas y conferencias
- Bianchi, María Lorena “La calidad en congresos y convenciones”, monografía de graduación, setiembre 2000



- Cunill, Mariana T. "La calidad en el sistema turístico", monografía de graduación, Mar del Plata 2004
- 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
- Ibáñez, Natalia María "Turismo Salud: Auge y desarrollo actual. Análisis de la potencialidad turística", monografía de graduación, Mar del Plata 2003
- 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

4. Descripción de Actividades de aprendizaje.

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 e 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.

Como actividad pedagógica a desarrollar, se realizará un trabajo transversal aplicando conceptos y procesos a medida que se desarrolle la asignatura. La misma se llevará a cabo en equipos, y consistirá en la refuncionalización de una organización de alojamiento ubicada en un destino determinado, de acuerdo a una modalidad y categoría que la cátedra designará. El objetivo del trabajo es aplicar los conceptos teóricos a la realidad, intentando dar mayor significatividad a los mismos. Se realizarán encuentros tutoriales estableciéndose etapas de presentación.

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



5. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones.

UNIDAD 1

19-08-14 1.1. Presentación de la cátedra, programa y actividad/es pedagógicas. El alojamiento como sistema organizado. 1.2. La función hotelera: RSE, su dimensión ambiental. Función económica.

21-08-14 1.3. Tipos de alojamiento: hotelero y extrahotelero. Características de cada uno de ellos: apart hoteles, aldeas de vacaciones, sistema de tiempos compartidos, campamentos turísticos, colonias de vacaciones, hostel o albergues de la juventud

26-08-14. Tipos de Planes Hoteleros. Modalidad de prestación.

UNIDAD 2

28-08-14 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. Resort- Hoteles Temáticos.

02-09-14 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

04-09-14 3.1. La Ley de Turismo Nro. 25.997. 3.2. Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires. N°14.209/10

09-09-14 3.3. Decreto Nro. 659 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires. 3.4. Reglamentación Sistema de Clasificación y Categorización de Alojamientos Turísticos de la Provincia de Río Negro Res 762/03.05. 3.5. Comparación de legislaciones provinciales vigentes.

UNIDAD 4

11-09-14 4.1. Organización departamental del hotel. 4.2. Subdepartamento de reservas. Costos. Punto de equilibrio.

16-09-14 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. Contrato de Administración.

18-09-14 4.5. Cadenas hoteleras. Tipos de organización a aplicar Ventajas e inconvenientes, particularidades. Expansión mundial.

UNIDAD 5

23-09-14 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. Tipos. Ventajas para la factibilidad económica.



25-09-14 5.3. Mise-en-place planificación y desarrollo de los diferentes servicios. 5.4. Circuitos administrativos y documentación específica de cada área.

30-09-14 Puesta en común, y presentación oral grupal, de avance en actividad pedagógica.

Primer Parcial 02-10-2014

UNIDAD 6

07-10-14 6.1. La dirección del establecimiento hotelero. 6.2. La planificación hotelera.

09-10-14 6.3. La organización hotelera. 6.4. La gestión hotelera. El Yield Management. El control hotelero.

14-10-14 6.6. La dirección de los recursos humanos en el hotel. 6.7. El perfil del director del hotel.

UNIDAD 7

16-10-14 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.

21-10-14 7.3. Composición del producto del restaurante. Costo del plato. Índices aplicables. 7.4. Parámetros.

Recuperatorio del primer parcial 25-10-2014

UNIDAD 8

23-10-14 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. Charla prevista especialista.

28-10-14 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

30-10-14 9.1. Esparcimiento su concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera edad. 9.2. Animación en alojamiento turístico. Origen y desarrollo: Club Mediterranèe.

04-11-14 9.3 Las posibilidades de recreación según el entorno del establecimiento. 9.4 Las posibilidades de recreación según la estructura del hotel. Charla de Especialista.

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



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

06-11-14 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

11-11-14 10.1. Creación y gestión de las empresas de alojamiento turístico rural. 10.2. Los elementos de la oferta turística en espacio rural.

13-11-14 10.3. Tipologías de alojamiento turístico rural. Principales características. 11.4. La especificidad sectorial y espacial del turismo rural.

18-11-14 Consultas preparación Segundo Parcial.

Segundo Parcial 25-11-14

27-11-14 Devolución Segundo parcial. Consultas

Recuperatorio segundo parcial 09-12-2014

6. Procesos de intervención pedagógica.

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 para 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 dictarán clases magistrales y, sobre algunos temas, se propondrán estudios de casos, juegos de roles y debates conducidos. La actividad pedagógica transversal a la asignatura, se propone la capacitación 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.

7. Evaluación

La 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:

- Planteo de objetivos a alcanzar.
- Desarrollo en profundidad y validez de los conceptos.
- Trabajo grupal colaborativo valorando los diferentes puntos de vistas para la resolución de problemas.
- Aportes y participación individual/grupal en el desarrollo y presentación del trabajo
- Presentación formal de acuerdo a normas académicas.
- Justeza del informe final a la realidad.
- Validez y coherencia de las conclusiones finales.

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

- Interés demostrado y participación durante el desarrollo,
- Aportes al trabajo conjunto.
- Capacidad de 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.

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

El dictado de las clases teóricas estará a cargo de la docente titular de la asignatura: Licenciada Ana Isabel Arigossi; mientras que el desarrollo de las actividades prácticas y seguimiento de la actividad pedagógica transversal a la asignatura, estará a cargo de la ayudante graduada: Licenciada Natalia Andrea Idone.

9. Justificación – (optativo)



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

INSTRUCTIVO

Observaciones:

1. Esta planilla se debe completar por asignatura.
2. Todos los docentes que integren la cátedra deberán notificarse de lo enunciado en esta Planilla.
3. La información consignada será certificada por las autoridades correspondientes.

2- Composición del equipo docente:

En la Planilla I se deberá completar para cada integrante de la cátedra los siguientes datos:

- **Apellido y Nombre**
- **Los títulos de grado y post-grado**
- **Marcar con una X el cargo correspondiente:**
 - T (Titular)-
 - As (Asociado)
 - Adj (Adjunto)
 - JTP (Jefe de Trabajos Prácticos)
 - A1 (Ayudante de primera)
 - A2 (Ayudante de segunda)
 - Ads (Adscripto a la docencia)
 - Bec (Becario)



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

- **Marcar con una X la dedicación correspondiente:**

E (Exclusiva)

P (Parcial)

S (Simple)

- **Marcar con una X el carácter de su designación:**

Reg (Regular)

Int (Interino)

Otros: Especificar si es: Libre/ Contratado/ Por convenio o alguna otra modalidad

- **Cantidad de horas semanales (*):**

Docencia: Frente a alumnos

(Consignar las horas presenciales con los alumnos, considerando: toma de exámenes, clases de consulta, entrevistas, otras modalidades).

Totales

(Consignar, en promedio semanal, las horas dedicadas a las actividades docentes de la asignatura, tales como: preparación de clases, materiales, prácticos, otras modalidades)

Invest.(Investigación)/ Ext.(Extensión) y/o Gest.(Gestión).

(Consignar, en promedio semanal, las horas dedicadas a las mencionadas actividades, a lo largo del dictado de la asignatura).

(*). Se respetarán los reglamentos internos de cada Unidad Académica que establezcan normativas en estos temas.

3- Plan de trabajo del equipo docente

1.-Objetivos del curso: *Deberán ser formulados en función de los propósitos de formación del plan de estudios, área curricular y/o de los sectores de formación privilegiados en el curso. Una vez finalizado el curso, los alumnos deben evidenciar niveles de logro aceptables en cada uno de ellos.*



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

4.- Descripción de Actividades de aprendizaje: *Se denomina al conjunto de tareas que deben realizar los alumnos, seleccionadas y diseñadas didácticamente, cuya resolución implica la utilización de saberes y habilidades. A continuación se enuncian algunos de los tipos de actividades posibles:*

- * 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.
- * elaboración de ensayos, monografías, proyectos, por ejemplo: preparar informes técnicos de rigor; elaborar síntesis sobre diversas líneas de pensamiento en relación con algún asunto controvertido y formular los propios puntos de vista debidamente fundamentados; efectuar análisis críticos fundados a partir del conocimiento de resultados obtenidos en investigaciones realizadas sobre un mismo problema.
- * tareas de investigación, por ejemplo: aplicar metodologías y procedimientos de investigación adecuados a las características del objeto de análisis y a lo que se procura descubrir; formular hipótesis para explicar hechos, fenómenos y proponer la metodología de la investigación más pertinente para su comprobación .
- * resolución de guías de estudio, por ejemplo: verificar inconsistencias, limitaciones en los argumentos sostenidos por algún autor, y plantear puntos de vista alternativos, descifrar el significado de diversas formas de información presentadas en gráficos, tablas, cuadros, etc. para expresar tendencias, relaciones, etc.
- * *otros*



6.- Procesos de intervención pedagógica: *Se denomina al desarrollo de modos de acción docente que faciliten el proceso de aprendizaje. A continuación se enuncian las modalidades más utilizadas:*

1. Clase magistral: *Conjunto de sesiones organizadas centralmente por el docente para el desarrollo de temáticas insuficientemente tratadas en la bibliografía, ó de un alto nivel de complejidad ó que requieren un tratamiento interdisciplinario. Su objetivo es que los alumnos adquieran información difícil de localizar, establecer relaciones de alta complejidad, etc.*

2.- Sesiones de discusión *(pequeños grupos 12-15): para profundizar o considerar alguna temática cuyo contenido sea controvertible; ó para facilitar el intercambio de puntos de vista; ó para facilitar una mejor comprensión del contenido y alcance de ciertas problemáticas claves.*

3.- Seminarios: *(grupos entre 15-20) sesiones organizadas para el tratamiento grupal en profundidad de una problemática o temática relevante para la formación del alumno, sea por su nivel de complejidad o por el pluralismo de ópticas de abordaje cuyo aporte orientará algún tipo o tipos de alternativas de solución.*

4.- Trabajo de laboratorio/taller: *Encuentros organizados por el docente para posibilitar a los alumnos la manipulación de materiales, elementos, aparatos, instrumentos, equipos, comprobación de hipótesis, observación de comportamientos específicos, para obtener e interpretar datos desde perspectivas teóricas y/o generación de nuevos procedimientos.*

5.- Taller - Grupo operativo: *Encuentros organizados por el docente en torno a una doble tarea, de aprendizaje y de resolución de problemas para que los alumnos en la conjunción teoría-práctica aborden su solución.*

6.- Trabajo de campo: *conjunto de horas destinadas a actividades a efectuarse en ámbitos específicos de la realidad, a fin de obtener información acerca de cuestiones de interés; vivenciar determinadas situaciones creadas al efecto; operar saberes aprendidos, lo que posibilitará al alumno entender mejor cómo acceder a una realidad dada desde perspectivas diversas y captar el ejercicio de las funciones que se desempeñarán al obtener el título.*

7.- Pasantías: *Conjunto de horas destinadas a posibilitar el acceso a determinados escenarios reales, para poner en práctica competencias que se requerirán para actuar idóneamente en el campo profesional, posibilitando al alumno disponer de mayores elementos de juicio sobre las características de su elección universitaria.*

8.- Trabajo de investigación: *Conjunto de horas diagramadas a fin de proveer oportunidades para familiarizarse con los modos operativos de explorar una realidad dada; comprobar hipótesis; idear originales formas de abordar algún problema.*

9.- Estudio de casos: *Conjunto de sesiones organizadas en torno a situaciones especialmente seleccionadas de la realidad para facilitar la comprensión, de cómo transferir la información y las competencias aprendidas y/o facilitar a los alumnos vivenciar situaciones similares a las que podrían obtenerse en situaciones reales, a fin de brindarle posibilidades concretas de integrar teoría y práctica y capacidad de interpretación y de actuación ante circunstancias diversas.*



10.- **Sesiones de aprendizaje individual - grupal:** para posibilitar la resolución de ejercicios, teniendo acceso a materiales complementarios de estudio, asesoramiento sobre lo que fuere requerido según necesidades de los estudiantes y orientación metodológica de auto y co - aprendizaje, en las horas asignadas a tal efecto.

11. **Tutorías:** encuentros de asesoramiento y orientación en torno a una situación de aprendizaje ó en aquellas instituciones que lo prevén en la conformación de itinerarios curriculares según las necesidades e intereses demandadas por el alumno.

12.- Otras

7.- Evaluación: Enunciar los requisitos(a), criterios(b) y tipos(c) de evaluación a utilizar.

a.- Requisitos de aprobación: descripción de las condiciones exigidas (promocional, con examen final, presentación de proyectos, etc.) congruentes con los criterios acordados.

b.- Criterios de evaluación: representan aspectos de lo actuado por los estudiantes que se juzguen de interés considerar, por ejemplo la originalidad, la exactitud, la suficiencia, la adecuación, la relevancia, etc.

c.- Descripción de las situaciones de pruebas a utilizar para la evaluación continua y final. La situación de prueba es un conjunto específico de tareas que integran teoría y práctica y para cuya resolución se requiere un adecuado manejo e integración de saberes. Las situaciones de prueba pueden ser: de respuesta múltiple, de respuesta abierta, cuestionarios, resolución de situaciones problemáticas reales y/o simuladas, otras.

8.- Asignación y distribución de tareas de cada uno de los integrantes del equipo docente: Se enunciarán las actividades que deberán cumplir los docentes. Incluir, si correspondiera, actividades de formación de recursos humanos tales como: coordinador y/o responsable de cursos, seminarios, talleres de formación del equipo docente (área o inter-área).