



Universidad Nacional de
Mar del Plata

A N E X O 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: 2014

Conceptos	Método A (sin descontar ausentes)		Método B (descontando ausentes)	
	Valores Absolutos	Porcentual	Valores Absolutos	Porcentual
Total Inscriptos	82	100%		
Ausentes	14	17,01%		
Subtotal sin ausentes			68	100%
Promocionados	46	56,1%	46	68%
Pendientes de Examen Final	6	7,3%	6	9%
Desaprobados	11	13,4%	11	16%
Pendientes de Examen Habilitante	5	6,1%	5	7%

Firma del responsable de la asignatura



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

AÑO: 2015

1- Datos de la asignatura

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

Código 325

Tipo (Marque con una X)

Obligatoria	X
Optativa	

Nivel (Marque con una X)

Grado	X
Post-Grado	

Área curricular a la que pertenece Turismo

Departamento Turismo

Carrera/s Licenciatura en Turismo

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

Carga horaria asignada en el Plan de Estudios:

Total	64
Semanal	4

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

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

Relación docente - alumnos:



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

Cantidad estimada de alumnos inscriptos	Cantidad de docentes		Cantidad de comisiones		
	Profesores	Auxiliares	Teóricas	Prácticas	Teórico-Prácticas
80	1	2			

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
2.	Cecilia Pallante	Lic. en Turismo
3.	Natalia Andrea Idone	Lic. en Turismo
4.		
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.																			
5.																			
6.																			

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



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

3- Plan de trabajo del equipo docente

1. Objetivos de la asignatura.

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

Que el estudiante logre:

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

Fundamentación del objeto de estudio del curso:

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



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

- *Despertar en los estudiantes **interés y capacidad** para satisfacer las necesidades turístico-recreativas de la sociedad, 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 estudiantes para adaptarse a los cambios tecnológicos, la evolución del conocimiento y la concepción del tiempo libre.*
- *Internalizar en los estudiantes 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.*
- *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** (en particular en aquellos proyectos relacionados con las organizaciones cuyo estudio aborda la presente asignatura. Todo ello sin desmedro de la necesidad de estudiar aspectos sobre la formulación de proyectos que los estudiantes analizarán y aprenderán en la asignatura específica correspondiente).*
- *Coordinar equipos **interdisciplinarios de planeamiento del desarrollo de los sectores turísticos y recreativos.***
- *Ejercer funciones **directivas de entes turísticos y recreativos, asesoramiento y asistencia técnica a esas funciones y a los cuadros operativos.***
- *Organizar, coordinar y administrar **instituciones prestadoras de servicios turísticos y recreativos.***
- *Planificar y dirigir **actividades recreativas destinadas tanto a grupos específicos como a la población en general.***



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

- *Organizar y coordinar eventos singulares, tales como ferias, congresos y reuniones.*

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

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

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

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



2.1 Contenidos mínimos según Plan de Estudios:

Asignatura N° 325: Organizaciones de Alojamiento y Recreación.

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

Legislación vigente local, nacional e internacional.

2.2 Programa analítico

UNIDAD 1 - EL ALOJAMIENTO EN EL SISTEMA TURISTICO

- a) El alojamiento en el sistema turístico.
- b) Tipos de alojamiento hotelero y extrahotelero. Características. Apart hoteles, aldeas de vacaciones, sistema de tiempos compartidos, campamentos turísticos, colonias de vacaciones, hostel o albergues, hoteles boutique, etc. Otras modalidades de alojamiento. Hoteles Low Cost, Bungaloes, Cotos y Lodges, B&B, Ecolodges. Establecimientos de turismo rural.
- c) Marco legal de las organizaciones de alojamiento: Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997, Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, Decreto Nro. 13/14, que reglamenta la ley 14209 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires, Ley de Alojamiento Turístico de la Provincia de Río Negro, 2005, comparación de legislaciones provinciales vigentes.
- d) La nueva demanda. Necesidades y deseos. Nuevos satisfactores. Perspectivas y tendencias del sector alojamiento: tecnológicas, económicas, ecológicas, políticas, socio culturales, demográficas y socioculturales.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

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

UNIDAD 2 – 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. Banquetes.
- c) Modalidades de prestación fuera de la empresa Hotelera: Tradicional en mesa, self service, free flow, fast food, drugstore, servicios de catering, servicios a puertas cerradas.
- d) Otros establecimientos gastronómicos.

UNIDAD 3 - DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS Y GASTRONOMICOS

- a) La dirección del establecimiento hotelero.
- b) La planificación, gestión y control hotelero. El Yield Management. Gestión presupuestaria. Costos. Punto de equilibrio.
- c) Figuras de explotación comercial: explotación directa, explotación directa con una franquicia de marca y gerenciamiento. Asociación: modalidades.
- d) Cadenas hoteleras. Ventajas e inconvenientes, particularidades. Expansión mundial.
- e) La dirección del establecimiento gastronómico. Particularidades.
- f) Composición del producto del restaurante. Costo del plato. Índices aplicables.
- g) La dirección de los recursos humanos en las organizaciones hotelero gastronómicas.



UNIDAD 4 - ASPECTOS OPERATIVOS DE LA HOTELERÍA Y LA GASTRONOMIA

4.1 ORGANIZACIÓN DEPARTAMENTAL Y OPERACIONES HOTELERAS

- a) Organización departamental del hotel. Departamentos y subdepartamentos. Cargos y funciones.
- b) Gerencias y jefaturas. Vinculación interdepartamental. Comunicación horizontal y vertical en el hotel.
- c) Buenas prácticas en alojamientos turísticos.

4.2 ORGANIZACIÓN OPERATIVA Y ASPECTOS FUNCIONALES DE LA PRESTACION GASTRONOMICA

- a) Planificación y organización del restaurante y sus áreas básicas. Cargos y funciones.
- b) Planificación, mise-en-place, y desarrollo de los diferentes servicios. Equipamiento. Disposición física.
- c) Circuitos administrativos y documentación específica de cada área.
- d) Nociones básicas de manipulación de alimentos. Buenas prácticas en gastronomía.

UNIDAD 5 – CALIDAD EN LA EMPRESAS HOTELERAS y GASTRONOMICAS Y RECREATIVAS

- a) La calidad en la prestación de servicios turísticos. Valor del servicio. Mejora continua. Gestión de reclamos. Calidad total. Excelencia.
- b) Normalización y turismo. Normas internacionales y certificación. Organismos certificantes.
- c) Normas IRAM SECTUR Hotelería y relacionadas (cabañas, alojamiento rural, casa de huéspedes, camping, hostel, etc.)
- d) Normas IRAM SECTUR Restaurantes
- e) Accesibilidad. Accesibilidad arquitectónica, y comunicacional. Buenas prácticas en el trato con personas con discapacidad en el sector hotelero.



UNIDAD 6 - ORGANIZACIONES DEDICADAS AL ESPARCIMIENTO Y LA SALUD

- a) Esparcimiento: concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera Edad.
- b) La recreación y el entorno: ciudades amigas de la infancia.
- c) Animación en alojamientos turísticos. Origen y desarrollo: club Mediterráneo. Las posibilidades de recreación según el entorno del establecimiento. Las posibilidades de recreación según la estructura del hotel. Armado de un programa completo de recreación. Factores y principios a tener en cuenta.
- f) Organización de balnearios, balnearios integrales, programación de actividades, compatibilización. Normas IRAM SECTUR Balnearios
- d) Centro de salud S.P.A., hotel balneario urbano, termas, talasoterapia.
- e) Eventos deportivos. Nuevas modalidades de turismo.
- f) Otras organizaciones recreativas: museos, casinos, cines, parques temáticos, centros culturales, etc.

Actividades programadas: ferias, congresos y convenciones. Etapas y cronogramas. Servicios complementarios.

UNIDAD 7- LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS Y LAS ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO Y RECREACION

- a) El mercado de congresos y convenciones: tipos, características, beneficios. Situación actual y tendencias.
- b) Infraestructura de sedes. Aspectos relevantes para la selección. Visitas de inspección.
- c) Vinculación entre el establecimiento sede y los diferentes actores: entidades generadoras, O.P.E., comité organizador, auspiciantes, patrocinadores, bureau de convenciones, entes de turismo, proveedores de servicios, disertantes, asistentes, acompañantes, expositores, colaboradores.
- d) Seguridad y responsabilidad de la sede en acontecimientos programados: aspectos a tener en cuenta. Comunicación. Seguridad. Cobertura médica. Seguros y responsabilidad. Logística.



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

- a) Organizaciones intermedias de los sectores a nivel local, regional, nacional e internacional.
- b) Objetivos. Miembros. Funciones. Forma de organización.
- c) CAT. FEHGRA. AEHG. ICCA. AFIDA. COCAL. AOCA. Mar del Plata Convention & Visitors' Bureau. Cámara de la Recreación. CEBRA. Otras.

3. Bibliografía (básica y complementaria).

BIBLIOGRAFIA BASICA

- A.H.T. Asociación de Hoteles de Turismo. Varios Autores. "ECO EFICIENCIA Y BUENAS PRACTICAS AMBIENTALES EN LA GESTION.". Buenos Aires 2011.
- 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.
- 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.

BIBLIOGRAFIA AMPLIATORIA

- ABREU HERNANDEZ, Pedro Pablo "MANUAL DE ANIMACION TURISTICA" La animación es algo más que... Región Empresa Periodística. Santa Rosa. Argentina. 2004.
- Almeida y otros: GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS PROCESOS TURÍSTICOS. Editorial Síntesis. 2006.
- BIOSCA, Doménech "125 IDEAS PARA BAJAR COSTES EN LA HOSTELERIA" Gestión 2000, Barcelona 2005
- COFFMAN, James, "GASTRONOMIA PROFESIONAL PARA ESTABLECIMIENTOS E INSTITUCIONES". Editorial Marymar
- CRUZ GOMEZ, Pablo "CONGRESOS Y CONVENCIONES", Editorial Diana
- DORADO, José "Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo" Editorial Síntesis, Madrid 2007.
- DURO GARCIA, Carlos, "EL RESTAURANTE COMO EMPRESA". Editorial Trilla, México, mayo 1989.
- ESCUDERO, Francisco R. "PLANIFICACIÓN OPERACIONAL Y FINANCIERA EN LA HOTELERIA". Editorial Trillas 1º Edición 2003.
- GALLEGO, Jesús Felipe "GESTION DE HOTELES UNA NUEVA VISION" Thomson Editores, Paraninfo S.A. España 2002.
- 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.
- GAZZERA, María Alejandra y otros. "LAS EMPRESAS TURÍSTICAS Y SU ADMINISTRACIÓN". Educo. Universidad Nacional de Comahue. Neuquén. 2012 Cap. VII
- HERRERO BLANCO, Paloma. "GESTION Y ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS, OPERATIVA PROTOCOLO Y CEREMONIAL". Editorial Síntesis, Madrid 2000.



- HORMAECHEA, Ema: “R.S.E. en las empresas hoteleras. Hacia un hotel ambientalmente responsable” en Revista Instituconal de la AEHG de Mar del Plata, “4 Estaciones”, abril-mayo-junio 2014.
- MARTINEZ, Juan Francisco y SOLSONA MONZONIS, Javier “ALOJAMIENTO TURISTICO RURAL, Gestión y Comercial”, Editorial Síntesis, Madrid 2000
- MONFERRER, Carlos Alberto “ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS Y EXPOSICIONES”. Editorial Dunken. 2001.
- Normas IRAM SECTUR Hotelería y relacionadas (cabañas, alojamiento rural, casa de huéspedes, camping, hostel, etc.)
- Normas IRAM SECTUR Restaurantes
- Normas IRAM SECTUR Balnearios
- RAMIREZ CAVASSA, César “GESTIÓN ADMINISTRATIVA PARA EMPRESAS TURISTICAS.” Editorial Trillas, México, 1993.
- 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 “NUEVAS MODALIDADES DE ALOJAMIENTO”, Secretaría de Turismo de la Nación, Buenos Aires, 2008.
- SECTUR. Normas IRAM 42100/2005 Su implementación a balnearios. Web: www.iram.org.ar/eventos/42100/implementacion.HTM
- UNICEF. Una ciudad para los niños. Políticas locales de infancia. 2003.
- 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
- 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.

Reglamentación

- Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997
- Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, N° 14.209/10 Decreto 13/14 (deroga Dec.2743/10)



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

- Ley Nacional de Turismo accesible Nro. 25643, 2002.
- 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. 659/07 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires.
- Convenio Colectivo de Trabajo 389/04.
- Resolución 23/14 - creación del Registro de Prestadores Turísticos y el Registro de Hotelería y Afines.

Tesis Monográficas

- Arigossi, Ana “El sistema empresa Hotelera”, Mar del Plata, 1982. Revistas y conferencias.
- 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
- 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.

Artículos periodísticos de actualidad provistos por la cátedra.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

4. Descripción de Actividades de aprendizaje.

Las actividades de aprendizaje a desarrollar incluyen:

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

5. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones.

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

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

Cronograma de exámenes establecido para el ciclo 2015:

Org.Al.y Rec.	inicio 18/08/2015	primer parcial 01/10/2015	recup 1° parcial 22/10/2015	segundo parcial 24/11/2015	recup 2° parcial 17/12/2015
------------------	----------------------	------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	--------------------------------



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

SEMANA	FECHA	UNIDAD	
1	11/08		Clase de presentación
1	13/08	1	Clase teórica
2	18/08	1	Clase práctica
2	20/08	1	Clase teórica
3	25/08	1	Clase práctica
3	27/08	2	Clase teórica
4	01/09	2	Clase práctica
4	03/09	2	Clase teórica
5	08/09	2	Clase práctica
5	10/09	3	Clase teórica
6	15/09	3	Clase práctica
6	17/09	4	Clase teórica
7	22/09	4	Clase práctica
7	24/09	4	Clase teórica
8	29/09	4	Clase práctica
8	01/10	Primer parcial	
9	06/10	4	Clase práctica
9	08/10	4	Clase teórica
10	13/10	4	Clase práctica
10	15/10	4	Clase teórica



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

11	20/10	4	Clase práctica
11	22/10	Rec. Primer parcial	
12	27/10	4-5	Clase práctica
12	29/10	5	Clase teórica
13	03/11	5	Clase práctica
13	07/11	6	Clase teórica
14	10/11	6	Clase práctica
14	12/11	6	Clase teórica
15	17/11	6	Clase práctica
15	19/11	7	Clase teórica
16	24/11	Segundo parcial	Clase práctica
16	26/11	7	Clase teórica
17	01/12	7	Clase práctica
17	03/12	8	Clase teórica
18	08/12	8	Clase práctica
18	10/12	8	Clase teórica
19	15/12	8	Clase integradora
19	17/12	Rec. Segundo parcial	

6. Procesos de intervención pedagógica.



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

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

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

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

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

7. Evaluación



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO I
ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO N° 038/13

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

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

Se desarrollará una actividad pedagógica a lo largo del cuatrimestre en relación al análisis de una organización de alojamiento. La actividad será grupal, con instancias de seguimiento y tutoría y culminará con la presentación por escrito y también en forma oral del trabajo realizado.

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

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

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