



A N E X O I

RESOLUCIÓN DE DECANATO N°920/18

AÑO: 2021

1- Datos de la asignatura

1.1 Nombre: ALOJAMIENTO Y RECREACIÓN

1.2 Código: 235

2- Rendimiento Académico:

2.1 Desgranamiento:

Matrícula inicial	Cantidad de alumnos desertores del curso	Cantidad de alumnos que desaprobaron el curso
28	6	9

2.2 Aprobación (completar según corresponda a su modalidad)

Cantidad de alumnos que aprobaron por promoción	Cantidad de alumnos que aprobaron la cursada
10	3

2.3 Otras modalidades

3 Condicionantes en la ejecución del plan

Considera que los objetivos de la asignatura se cumplieron:	Totalmente	Parcialmente	Escasamente
	x		

En caso de no haberse cumplido en su totalidad, enuncie las principales causas:

4 Innovaciones

Se implementó una Actividad Pedagógica transversal, con entregas parciales y retroalimentación del equipo docente, la cual consistió en el diseño de un establecimiento de alojamiento sustentable. La actividad finalizó con una presentación oral del trabajo, propiciando el desarrollo de habilidades de expresión y la capacidad de hablar en público. Se aprovecharon los recursos virtuales generados en 2020, agregándose otros que complementaron las clases. Cuando se pudo retornar a la Facultad, se dictaron algunas clases de modo presencial, lo cual fue bien recibido por gran parte de los estudiantes.



Dado que la situación sanitaria impedía hacer visitas educativas, se convocó a especialistas para conversar con los estudiantes sobre temas del programa. Una de las profesionales convocadas fue la Mg. Silvia Cerchiara, gerente de la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica de Mar del Plata, quien presentó a los estudiantes su experiencia en asociatividad del sector.

5 Anexo de documentación solicitada

El primer parcial fue virtual, integrado por preguntas aleatorias que daban lugar a exámenes diferentes para cada estudiante. Las preguntas y el formulario se encuentran disponibles en el campus de la Facultad. El segundo parcial fue presencial. Se adjunta su enunciado.

6 Observaciones

Observamos que los objetivos se cumplieron, no obstante también creemos que los estudiantes mostraron un cansancio respecto de la virtualidad tras dos años de clases mediadas por tecnología. Eso hizo difícil mantener su atención lo cual se evidenció particularmente en relación a la participación de 2020.



A N E X O II

RESOLUCIÓN DE DECANATO N°920/18

AÑO: 2022

3- Datos de la asignatura

Nombre: ALOJAMIENTO Y RECREACIÓN

Código: 235

Tipo (Marque con una X)

Obligatoria	X
Optativa	

Modalidad (Marque con una X)

Presencial	X*
Hibrida ¹	

Nivel (Marque con una X)

Pregrado	X
Grado	

*Supeditado a la autorización por parte de la Subsecretaría de Planificación Institucional y Secretaría Académica.

Área curricular a la que pertenece: TURISMO

Departamento: TURISMO

Carrera/s: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TURISMO

Ciclo o año de ubicación en la carrera/s: 2do año, 2do cuatrimestre

Carga horaria asignada en el Plan de Estudios:

Total	64
Semanal	4

¹ Ver instrucciones anexas



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

Teóricas	Prácticas	Teórico - prácticas
1	1	2

Relación docente - alumnos:

Cantidad estimada de alumnos inscriptos	Cantidad de docentes		Cantidad de comisiones		
	Profesores	Auxiliares	Teóricas	Prácticas	Teórico-Prácticas
20	1	3	1	1	1

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

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

Nº	Cargo								Dedicación			Carácter			Cantidad de horas semanales dedicadas a: (*)				
	T	As	Adj	JTP	A1	A2	Ad	Bec	E	P	S	Reg.	Int.	Otros	Docencia		Investig.	Ext.	Gest.
	Frente a alumnos		Totales																
1.			x								x	x			4	10			
2.				x							x	x			4	10			
3.					x						x	x			4	10			
4.					x						x			x	4	10			
5.																			

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



5- Plan de trabajo del equipo docente

1. Objetivos de la asignatura.

El Técnico Univesitario en Turismo desarrollará su accionar profesional dentro del *sistema turístico*. Este sistema está compuesto de diferentes subsistemas, incluidos entre ellos aquellos que esta asignatura aborda y que revisten gran relevancia para la viabilidad de la experiencia turística: el subsistema de Alojamiento, el de Restauración y el de Esparcimiento o Recreación. Por lo tanto, es de importancia central que el estudiante se familiarice con las organizaciones turísticas que integran esos subsistemas, de modo de poder intervenir exitosamente en su gestión.

Las competencias del Técnico Universitario en Turismo incluyen la asistencia en la identificación y análisis de los problemas que enfrentan las organizaciones y empresas turísticas y recreativas en su desarrollo y la colaboración en la propuesta de soluciones factibles. Así mismo, la colaboración en actividades y procedimientos de administración, finanzas, comercialización, presupuestos, costos y administración de personal de las organizaciones públicas y privadas, que brindan servicios asociados a la actividad turística y recreativa y la elaboración de diagnósticos de las áreas funcionales de una empresa turística y recreativa, la participación en la formulación de estrategias competitivas y en la planificación de cambios organizacionales. Todo esto requiere el estudio de las características particulares de las organizaciones de alojamiento y recreación, el reconocimiento de los tipos de organizaciones existentes, el dominio de su marco legal, su forma de funcionamiento, la capacidad de diseñar respuestas a las necesidades de la demanda de los servicios de alojamiento y recreación y el manejo de herramientas de gestión orientadas a asegurar la calidad en ellas.

Es todo lo anterior lo que se pretende lograr a partir de la inclusión en el plan de estudios de la Tecnicatura Universitaria en Turismo de la asignatura “Alojamiento y Recreación”, la cual se ha planteado para el 2° año de la carrera.

2. Objetivos de la asignatura.

Al finalizar el cursado, el estudiante será capaz de:

1. Utilizar con precisión la terminología específica vinculada con las organizaciones de alojamiento, recreación y restauración, así como aquella relacionada con la organización de acontecimientos programados.
2. Reconocer las funciones hoteleras y su impacto sobre el sistema turístico y sobre la sociedad en general.
3. Diferenciar y reconocer tipos de alojamiento hotelero y extrahotelero.
4. Distinguir modalidades de restauración.



5. Interpretar la normativa específica de alojamiento y aplicarla a la gestión hotelera.
6. Realizar reservas hoteleras y presupuestar servicios hoteleros y gastronómicos.
7. Interpretar y diseñar elementos de comunicación interna específicos de las organizaciones hotelero-gastronómicas, recreativas y de organización de eventos.
8. Identificar las etapas, los actores involucrados y sus roles en el marco de la organización de acontecimientos programados.
9. Relacionar roles, funciones y responsabilidades dentro de la estructura de las organizaciones hoteleras, gastronómicas, recreativas y de organización de eventos.
10. Gestionar la calidad en organizaciones de alojamiento, restauración, recreación y organización de eventos, aplicando herramientas específicas.
11. Desarrollarse con soltura en la oralidad.
12. Expresarse correctamente en la modalidad escrita y demostrar dominio del vocabulario específico.

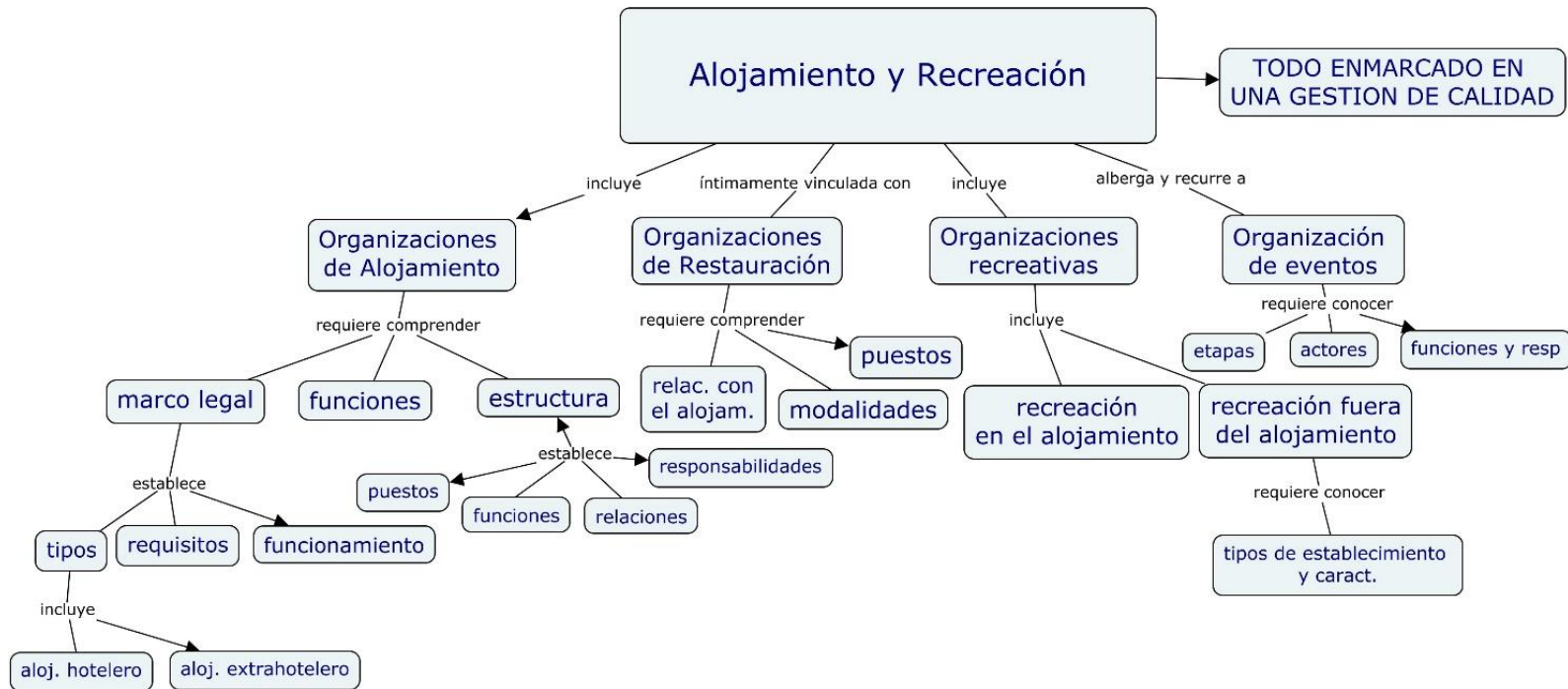
3. Enunciación de la totalidad de los contenidos a desarrollar en la asignatura.

2.1 Contenidos mínimos según Plan de Estudios:

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, fastfood, 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

Mapa conceptual de contenidos:



UNIDAD 1 - EL ALOJAMIENTO EN EL SISTEMA TURISTICO

- El alojamiento en el sistema turístico. Tipos de alojamiento hotelero y extrahotelero. Características. Apart hoteles, aldeas de vacaciones, sistema de tiempo compartido, 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.
- Marco legal de las organizaciones de alojamiento: Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997, Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, Decreto Nro. 13/14, que reglamenta la ley 14209 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires, comparación de legislaciones provinciales vigentes.
- La nueva demanda. Necesidades y deseos. Nuevos satisfactores. Perspectivas y tendencias del sector alojamiento: tecnológicas, económicas, ecológicas, políticas, socio culturales, demográficas y socioculturales.
- La función hotelera: Función económica. Función social. RSE en hotelería. Turismo responsable en la empresa hotelera: código de conducta nacional para la protección de los derechos de niñas, niños y adolescentes en Viajes y Turismo.



UNIDAD 2 - DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS

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

UNIDAD 3 – ORGANIZACIÓN Y GESTION OPERATIVA DEL HOTEL

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

UNIDAD 4 – LA GASTRONOMIA EN EL SISTEMA TURISTICO

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



UNIDAD 5 – ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO

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

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

- a) El mercado de eventos: características, beneficios. Tipos de eventos. Situación actual y tendencias.
- b) Infraestructura de sedes. Aspectos relevantes para la selección. Visitas de inspección.
- c) Vinculación entre el establecimiento sede y los diferentes actores: entidades generadoras, O.P.E., comité organizador, auspiciantes, patrocinadores, bureau de convenciones, entes de turismo, proveedores de servicios, disertantes, asistentes, acompañantes, expositores, colaboradores.
- d) Seguridad y responsabilidad de la sede en acontecimientos programados: aspectos a tener en cuenta. Comunicación. Seguridad. Cobertura médica. Seguros y responsabilidad. Logística.
- e) Normas IRAM SECTUR 42900-2009 Organización de eventos.

UNIDAD 7 - ORGANIZACIONES DEDICADAS AL ESPARCIMIENTO Y LA SALUD

- a) Esparcimiento: concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera Edad.



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

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

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

4. Bibliografía (básica y complementaria).

BIBLIOGRAFIA BASICA

- BLASCO, Albert y otros "MANUAL DE GESTION DE PRODUCCION DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACION". Editorial Síntesis, Barcelona 2006.
- GONZALEZ, Lydia y TALON, Pilar, "DIRECCION HOTELERA, Operaciones y procesos", Editorial Síntesis, Madrid 2003.
- 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.



- SECTUR “NUEVAS MODALIDADES DE ALOJAMIENTO”, Secretaría de Turismo de la Nación, Buenos Aires, 2008.
- Normas IRAM SECTUR Hotelería y relacionadas (cabañas, alojamiento rural, casa de huéspedes, camping, hostel, etc.)
- Normas IRAM SECTUR Restaurantes
- Normas IRAM SECTUR Balnearios
- Sitios web de asociaciones intermedias del sector, tales como Asociación Hotelero Gastronómica, Mar del Plata Convention & Visitors' Bureau, CEBRA, CAT, FEHGRA, AOCA, COCAL, ICCA, entre otras.
- Ley Nacional de Turismo N°. 25.997/05
- Ley Nacional de Turismo accesible N° 25643/02.
- Ley Nacional de Hotelería N° 18828/70.
- Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, N° 14.209/10; Decreto Reglamentario 13/14 (Deroga Decreto N° 659/07) y Resolución 23/14 - Creación del Registro de Prestadores Turísticos y el Registro de Hotelería y Afines.
- Ley de Campamentos Turísticos de Provincia de Buenos Aires. N° 13531 y Decreto Reglamentario N° 325/11
- Convenio Colectivo de Trabajo 389/04
- Fichs de cátedra sobre Servicios Gastronómicos.
- Artículos periodísticos de actualidad provistos por la cátedra.

BIBLIOGRAFIA AMPLIATORIA

- CRUZ GOMEZ, Pablo “CONGRESOS Y CONVENCIONES”, Editorial Diana
- DORADO, José “Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo” Editorial Síntesis, Madrid 2007.
- GALLEGO, Jesús Felipe “GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA HOTELES, BARES Y RESTAURANTES” Thomson Editores, Paraninfo S.A. España 2002. Capítulos 8; 15 y 16.
- MONFERRER, Carlos Alberto “ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS Y EXPOSICIONES”. Editorial Dunken. 2001.



- SECTUR “DIRECTRICES DE ACCESIBILIDAD EN ALOJAMIENTOS TURISTICOS Y GUIA GENERAL DE AUTOEVALUACION” Secretaría Nacional de Rehabilitación, Ministerio de Salud de la Nación, Buenos Aires 2008.
- SECTUR. Normas IRAM 42100/2005 Su implementación a balnearios. Web: www.iram.org.ar/eventos/42100/implementacion.HTM
- 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.

5. Descripción de Actividades de aprendizaje.

Las actividades de aprendizaje a desarrollar incluirán:

- **Aprendizaje basado en problemas.**
- **resolución de trabajos prácticos**, en relación a la presupuestación de servicios de hotelería y gastronomía.
- **estudio de casos**, con el fin de desarrollar las competencias descriptas.
- **simulación y roleplaying** de situaciones cotidianas en el marco de las organizaciones mencionadas
- **análisis crítico**, toma de posición y generación de proposiciones en relación a aspectos controversiales de la realidad. Esto se realizará particularmente en vinculación con el surgimiento de la economía colaborativa y su influencia sobre los servicios, la existencia de opciones de alojamiento no convencionales que compiten con los establecimientos hoteleros, las organizaciones de recreación y su evolución (circo, zoo, parques temáticos).
- **interpretación** de información, síntesis **y exposición** de material de estudio, a los fines de incentivar y perfeccionar las competencias vinculadas con la oralidad.
- **realización de informes** y síntesis sobre temas a investigar vinculados con las asociaciones empresarias del sector.

Estas actividades son las contempladas bajo la modalidad presencial, quedando supeditadas las alternativas a la aceptación de dicha modalidad por la Subsecretaría de Planeamiento Institucional y la Secretaría Académica.



6. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones.

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

Cabe mencionar que las actividades evaluativas que implican acreditación de la materia serán establecidas por la Secretaría Académica, con lo cual se establecen a modo de orientación, pudiendo presentar variaciones.

			TUT
SEMANA	DIA	CLASE	UNIDAD
1	MA	INTROD	1
1	JU	T	1
2	MA	P	1
2	JU	T	1
3	MA	P	3
3	JU	T	2
4	MA	P	3
4	JU	T	2
5	MA	P	2
5	JU	T	3
6	MA	P	3
6	JU	T	3
7	MA	P	3
7	JU	E	Primer parcial
8	MA	P	4
8	JU	T	6- Entrega parcial
9	MA	P	5
9	JU	T	5



10	MA	E	Rec. Primer Parcial
10	JU	T	5
11	MA	P	5
11	JU	T	6
12	MA	P	6
12	JU	T	6- entrega rec. 1er parcial
13	MA	P	7
13	JU	T	7
14	MA	E	Segundo parcial
14	JU	T	7
15	MA	P	8
15	JU	T	7- entrega 2do parcial
16	MA	P	8
16	JU	T	8
17	MA	E	Rec. Segundo parcial
17	JU		Atención de consultas para final/ libres
18	MA		clase integradora y entrega de calificaciones

7. Procesos de intervención pedagógica.

Las actividades de enseñanza a desarrollar se programan bajo el supuesto de dictado presencial.

*Se dictarán **clases teórico-prácticas**, con una introducción por parte de los docentes de los contenidos programáticos más significativos para facilitar el abordaje de las actividades planteadas a 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 fortalecer en los alumnos la **habilidad de expresión en público**.*

Los trabajos prácticos a desarrollar serán diseñados mediante el trabajo colaborativo de toda la cátedra. La forma de resolución y puesta en común se irá ajustando a la situación y modalidad del dictado. 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.

Estas actividades son las contempladas bajo la modalidad presencial, quedando supeditadas las alternativas a la aceptación de dicha modalidad por la Subsecretaría de Planeamiento Institucional y la Secretaría Académica.

8. Evaluación

La evaluación para la acreditación de la asignatura se ajustará al Régimen Académico en vigencia, en consideración de las modificaciones incorporadas por la OCA 40/22.

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

La modalidad del segundo parcial podrá ser similar a aquella del primero, pero también se considerará la alternativa de una evaluación asincrónica individual o grupal. La modalidad será informada por plataforma a los estudiantes 15 días antes de la fecha definida por la Secretaría Académica. Para el caso del recuperatorio, se podrá optar por una evaluación oral sincrónica, según sea la cantidad de estudiantes que lleguen a esa instancia, pudiendo establecerse esta última modalidad si los estudiantes que deban recuperar son menos de 10 (diez).

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

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

En el ciclo lectivo 2022 se exigirá como actividad pedagógica, la aprobación de dos trabajos prácticos grupales, existiendo una instancia de recuperación.

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



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

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

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

Las tareas de cada uno de los integrantes del equipo docente se ajustan a lo establecido en el Estatuto de la Universidad Nacional de Mar del Plata, aprobado por OCS 600/14.

Diez Alberdi, Ane Miren

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

Pallante, Cecilia

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

Idone, Natalia y Belmonte, Virginia



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

Las cuatro integrantes del equipo docente serán afectadas al dictado de esta asignatura en 2022, como lo hicieron en 2021, desde sus cargos correspondientes a la actividad curricular “Organizaciones de Alojamiento y Recreación”, correspondiente a la Licenciatura en Turismo, dictando ambas materias durante el ciclo lectivo, con separación de las clases prácticas.