



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

GRACIELA MAY BE MONTE
Directora de Despejo
U.N.S.L.

SAN LUIS, 14 SET 2004

VISTO:

El Expte. C-1-65/04 por el cual se eleva la propuesta de nuevo Plan de Estudios de la carrera Técnico Universitario en Gestión Hotelera; y

CONSIDERANDO:

Que esta carrera fue creada mediante la Ordenanza de Consejo Superior 39/00 como una respuesta de la Universidad Nacional de San Luis a las demandas de formación específica en el área del turismo y la hotelería, de fuerte importancia en la vida económica provincial.

Que de jornadas de trabajo de la planta docente de esta carrera surgió la necesidad de modificar el Plan de Estudios para adecuarlo a la dinámica actual de la hotelería, tal como se ha advertido en las prácticas efectuadas por los alumnos, lo que exige un replanteo tanto de las asignaturas, como de su organización y contenidos.

Que esta propuesta tras su presentación, ha sido analizada intensamente en el ámbito de la Secretaría Académica de la Universidad, habiéndosele efectuado nuevos cambios hasta arribar a un nuevo Plan de Estudios que prevé la multiplicidad de aspectos de este campo específico de la actividad humana.

Que tanto la propuesta original como los cambios que se le hicieron han tenido presente no solo el crecimiento de la actividad turístico - hotelera, sino también la promoción que reciben de parte de los organismos pertinentes de la Nación y de la Provincia y la exigencia de profesionalidad en carreras específicas de nivel superior para desempeñarse en esta actividad.

Que los cambios que se proponen se orientan especialmente a fortalecer la formación en torno a las áreas de Gestión en las distintas áreas de la empresa hotelera: Producción de Servicios, Administración, Recursos Humanos, Comercialización.

Que también se reformulan los cursos de Administración Hotelera, considerados como el eje troncal de la carrera, incorporando además el concepto de calidad en forma transversal en los tres niveles establecidos.

Que se modifican también las Prácticas Pre-Profesionales de manera más ajustada a la realidad y acordes a la disponibilidad de los Centros de Práctica.

Que se amplía la oferta académica en idiomas, incorporando Portugués en cuatro niveles.

Que se profundiza el uso de la modalidad de talleres, previendo incluso un taller que permita al alumno expresarse correctamente tanto en lo oral como en lo escrito, con el objeto de atender una carencia detectada.

Que la Unidad Ejecutora de la carrera es el Departamento de Enseñanza Técnico Instrumental (DETI).

Que el Comité Académico dio acuerdo favorable a este nuevo Plan de Estudios.

MANUEL E. ARIAS
SECRETARÍA ACADÉMICA
U.N.S.L.

Lic. N° 1014
SECRETARÍA ACADÉMICA
ETHEL GARCÍA de LUGERO
U.N.S.L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONDES
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

Que la Comisión de Asuntos Académicos del Consejo Superior aconseja se apruebe el anteproyecto de ordenanza del nuevo Plan de Estudios para la Carrera T.U. en Gestión Hotelera.

Que el Consejo Superior, en sesión del día 7 de setiembre de 2004, hizo suyo el dictamen de la Comisión de Asuntos Académicos.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS
ORDENA**

ARTICULO 1°.- Apruébase el nuevo Plan de Estudios para la carrera de la Carrera Técnico Universitario en Gestión Hotelera; el que queda definido en el Anexo de la presente disposición.

ARTICULO 2°.- El Departamento de Enseñanza Técnico Instrumental (DETI) será el responsable de la puesta en práctica de esta carrera y cuya inscripción será abierta conforme las demandas del medio y las posibilidades de la Universidad Nacional de San Luis.

ARTICULO 3°.- Este Plan de Estudios regirá a partir del ingreso a la carrera en el año 2.004.

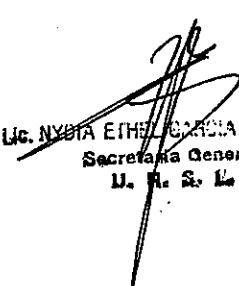
ARTICULO 4°.- Deróguese la Ord. CS. 39/00.

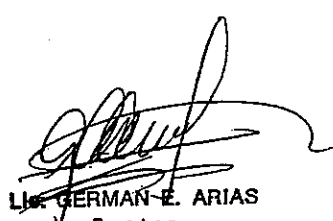
ARTICULO 5°.- Los alumnos de esta carrera actualmente cursantes conforme al Plan de la Ord. CS 39/00, deberán completar sus estudios dentro de los tres (3) años de promulgada esta normativa a condición de no requerir el recursado de cursos del Plan que se deroga. Quienes no se encuadren en esta condición podrán solicitar equivalencias entre los cursos de ambos planes.

ARTICULO 6°.- Comuníquese, dése al Boletín Oficial de la Universidad Nacional de San Luis para su publicación, insértese en Libro de Ordenanzas y archívese.

ORDENANZA C.S. N°
nr

29


Lic. NIDIA ETHEL GARCÍA de LUGERO
Secretaría General
U. N. S. L.


Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTES
Directora de Despacho del Rectorado
U. N. S. L.

ANEXO UNICO

- Denominación:** Técnico Universitario en Gestión Hotelera
Nivel: Pre-grado
Unidad Ejecutora: Departamento de Enseñanza Técnico Instrumental
Modalidad: Presencial
Duración del Plan de Estudios: 3 años
Crédito Horario Total: 2128 horas
Título: Técnico Universitario en Gestión Hotelera
Condiciones de Ingreso:
- a * Estudios de Nivel Medio Completos
 - b * Aspirantes según artículo 7º Ley de Educación Superior
 - c * Las establecidas en las reglamentaciones en vigor en la UNSL

I * FUNDAMENTACION

La Provincia de San Luis y particularmente la ciudad de Villa de Merlo y su zona de influencia, han experimentado en los últimos años un importante crecimiento turístico. Este crecimiento acompaña lo que acontece en el contexto mundial de las economías en el cuál el turismo es uno de los sectores más importantes, aumentando su crecimiento de una manera sostenida durante la segunda mitad del siglo XX.

La combinación del turismo internacional, nacional y regional está reconocida como una de las más importantes industrias del mundo, convirtiéndose en la de mayor generación de fuentes de trabajo.

El desarrollo que la industria hotelera, gastronómica y turística ha tenido en los últimos años ha llevado a la búsqueda permanente de formas alternativas que permitan satisfacer los gustos, las preferencias y necesidades de los turistas. La actividad se ha complejizado obligando a los distintos sectores a la tecnificación y diversificación de la oferta. En el caso particular de la hotelería, no alcanza solo con ofrecer un buen equipamiento sino que este debe ir acompañado del mejor servicio.

Por otra parte, existe un fuerte crecimiento de la actividad turística a nivel mundial, que se ve reflejado en nuestro país y en nuestra provincia, con importantes índices de aumento en las oficinas de turismo receptivo en todo su territorio, con fuertes campañas de promoción a nivel oficial y privado, que apuntan a captar una franja más importante del turismo nacional, actualmente concentrado en el Valle de Concarán y por ende en la zona turística por excelencia, esto es la Villa de Merlo y sus áreas adyacentes.

Por todo lo expuesto, se hace necesario ampliar y modernizar la planta turística, fundamentalmente su oferta de alojamiento, y consecuentemente, la calificación del personal apto para desempeñarse con eficiencia en los establecimientos hoteleros y extrahoteleros provinciales.

Dr. GERMÁN E. ABLAS
Rector
U. N. S. L.

Dr. ANDRÉS GARCÍA
Secretario de V.
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

GRACIELA MAY
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

En tal sentido, la Universidad Nacional de San Luis, ha detectado la necesidad de una formación específica en este rubro para la comunidad de la provincia y de la región, a través de ofertas educativas que brinden la capacitación requerida. En este caso a través de carreras que permitan también una rápida inserción laboral, como son las carreras de pre-grado, las que en la Universidad son área de competencia del **Departamento de Enseñanza Técnico Instrumental (DETI)**.

En el marco de las consideraciones generales enunciadas, y con la experiencia ya atesorada de tres años formando alumnos en Gestión Hotelera, y en virtud de mantener constantemente actualizadas y en proceso de mejora continua las líneas del conocimiento desarrolladas tradicionalmente, se considera necesario y pertinente plantear una reforma al Plan de Estudios original (Ord. CS N°39/00) adaptándolo a las nuevas exigencias que el propio campo genera, ahondando en nuevas temáticas, en un marco de calidad académica tecnológica y de pertinencia social.

Los cambios propuestos, considerados esenciales para el eficaz y eficiente desempeño de los futuros profesionales en la actividad, se orientan especialmente a fortalecer la formación en torno a:

- Asignaturas de Gestión aplicables a las distintas áreas de la empresa hotelera: Producción de Servicios, Administración, Recursos Humanos, Comercialización.
- Reformulación de las asignaturas de Administración Hotelera, consideradas eje troncal de la carrera, a través de un nuevo orden de sus contenidos para evitar la duplicidad de los mismos, incorporando además el concepto de calidad en forma transversal en los tres niveles establecidos.
- Aplicación de herramientas informáticas específicas de la actividad, incorporándolas en el espacio curricular de las Prácticas Pre-profesionales.
- Concentración de los contenidos mínimos originalmente asignados a distintas asignaturas alrededor de menor cantidad de espacios curriculares con una carga horaria mayor, evitando de esta manera la atomización del conocimiento y favoreciendo la integración de los mismos.
- Implementación de las Prácticas Pre-profesionales de manera más ajustada a la realidad y acordes a la disponibilidad de los Centros de Práctica.
- Aplicación de la oferta académica en idiomas, incorporando Portugués en cuatro niveles.
- Profundización de la modalidad de talleres en espacios curriculares que por su naturaleza así lo requerían, en este sentido se ha previsto la incorporación de un taller que le permita al alumno expresarse correctamente tanto en lo oral como en lo escrito, con el objeto de atender una carencia detectada.

Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

NYDIA ETHEL GARCIA de LUCCI
Secretaria General



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

GRACIELA MAY GARCÍA
Directora de Despacho del Rectorado
U.N.S.L.

II * OBJETIVOS GENERALES

Formar recursos humanos capacitados para :

- Obtener un conocimiento de las complejizaciones de la actividad a lo largo del tiempo, de acuerdo con los cambios tecnológicos y de las condiciones socio-técnico-económicas, como así también el estado actual del sector y las tendencias futuras.
- Lograr la idoneidad en el manejo de las prácticas y las técnicas que posibiliten una gestión profesional de la actividad.
- Integrarse a grupos de trabajo con el objeto de lograr una labor conjunta desde un enfoque interdisciplinario.
- Dominar los procedimientos conducentes al diseño e implementación de acciones y obras de mejoramiento de servicios hoteleros tendientes a incrementar la calidad de la vida humana.
- Desarrollar la capacidad para elevar la calidad de la prestación de servicios en la empresa hotelera.

III * PERFIL ACADEMICO DEL TITULO

Al finalizar el contenido curricular el egresado alcanzará los siguientes conocimientos, capacidades y actitudes.

Conocimientos:

Se procura que el alumno adquiera los siguientes conocimientos:

- Una visión general de los componentes del sistema turístico y de su interactuación.
- Los fundamentos conceptuales de la temática hotelera, interpretando sus necesidades, alcances, manifestaciones y efectos a escala local, regional, nacional e internacional.
- El reconocimiento y diferenciación de las distintas organizaciones hoteleras, su gestión y operatoria.
- El conocimiento de la legislación vigente aplicable a la actividad.
- Las nuevas tecnologías utilizadas en la industria hotelera.
- Las herramientas de gestión empleadas en las distintas áreas de trabajo.
- Una comunicación oral y escrita en idioma Inglés y nociones elementales del idioma

Portugués

Capacidades:

Se procurará desarrollar las siguientes habilidades y destrezas:

- Una comunicación con adecuado nivel persuasivo y expresivo
- Una interacción en el trabajo grupal e interdisciplinario
- La identificación de problemas y propuestas de soluciones eficientes
- La interpretación de la realidad socio-técnico-económica en la que deberá desarrollarse.

GERMAN E. ARIAS
Rector
U.N.S.L.

ETHEL GARCIA de LOPEZ
Secretaria General



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY...
Directora de...
U. N. S. L.

- El diseño y aplicación de nuevas metodologías de trabajo.

Actitudes:

Se procurará desarrollar en el egresado las siguientes actitudes:

- Responsabilidad en su tarea
- Solidaridad hacia la Universidad y hacia la sociedad
- Conciencia de la necesidad de autosuperación
- Sólida formación ética
- Espíritu crítico y flexible

IV * ALCANCES PROFESIONALES DEL TITULO

- Administrar las distintas áreas de la empresa hotelera, a partir de los objetivos generales del establecimiento, asegurando la acogida y atención del cliente y la correcta prestación de los servicios, según criterios de eficacia, economía y productividad.
- Organizar y gestionar el servicio de recepción, conserjería y comunicaciones.
- Organizar y supervisar las tareas de limpieza, lavado, arreglo y puesta a punto, relativas al servicio de pisos, aseos públicos, lavandería y lencería, de una instalación de alojamiento.
- Programar y realizar el procedimiento de compras, su almacenamiento y su distribución interna.
- Realizar acciones encaminadas a la elaboración del plan de marketing, publicidad y promoción del establecimiento.
- Asistir en la programación y realización de acciones de mantenimiento y reparación de instalaciones.
- Programar y organizar en el hotel, actividades recreativas.
- Colaborar en el diseño de los procedimientos administrativos de aplicación en la empresa hotelera.
- Colaborar en el proyecto de organización de los espacios y de equipamiento específico del hotel.
- Asistir en la elaboración de instrucciones y procedimientos relacionados con el aseguramiento de la calidad.
- Integrar el equipo de mandos intermedios de un establecimiento hotelero.
- Asistir al nivel directivo en la función de toma de decisiones, colaborando en la coordinación del servicio integral del establecimiento, en definición de objetivos, planes y presupuestos departamentales, en los cambios de organización y en la puesta en marcha de nuevos procedimientos de trabajo.

Dr. GERMAN ARLAS
Rector
U. N. S. L.

Dr. ETHEL GARCÍA DE LUERO
Secretaria
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTE
Directora de Despacho

U.N.S.L.

V *- ORGANIZACIÓN CURRICULAR

PRIMER AÑO

1. Taller de Comunicación Oral y Escrita
2. Teoría y Técnica del Turismo
3. Geografía Turística Argentina
4. Teoría de las Organizaciones
5. Inglés I
6. Computación
7. Contabilidad General
8. Inglés II
9. Administración Hotelera I

SEGUNDO AÑO

10. Taller de Dinámica de Grupos
11. Administración de Personal
12. Gestión de Alimentos y Bebidas I
13. Inglés III
14. Portugués I
15. Administración Hotelera II
16. Legislación Turística
17. Costos
18. Inglés IV
19. Portugués II
20. Gestión de Alimentos y Bebidas II
21. Seguridad y Mantenimiento
22. Práctica Pre-Profesional I

TERCER AÑO

23. Comercialización Turística
24. Inglés V
25. Portugués III
26. Técnicas de Recreación
27. Estadística Descriptiva Aplicada
28. Administración Hotelera III
29. Control de Gestión
30. Inglés VI
31. Portugués IV
32. Relaciones Públicas y Protocolo
33. Ética y Práctica Profesional
34. Práctica Pre-Profesional II

Lic. GERMANE ABIASI
Rector
U.N.S.L.

SG. ROSA DIANA ETHEL GARCIA de LUCERO
Secretaría General
U.N.S.L.



ES COPIA

Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

GRACIELA MAY
Directora de Despacho del Rectorado

ORDENAMIENTO CURRICULAR (Crédito Horario y Correlatividades)

PRIMER AÑO
Primer Cuatrimestre

Código	Espacios Curriculares	Dedicación	Carga Horaria semanal	Carga Horaria Total
1	Taller de Comunicación Oral y Escrita	Anual *	2	28 hs
2	Teoría y Técnica del Turismo	Anual *	4	56 hs
3	Geografía Turística Argentina	Anual *	4	56 hs
4	Teoría de las Organizaciones	Cuatrimstral	4	56 hs
5	Inglés I	Cuatrimstral	4	56 hs
	Total de Horas		18	252 hs

Segundo Cuatrimestre

1	Taller de Comunicación Oral y Escrita	Anual *	2	28 hs
2	Teoría y Técnica del Turismo	Anual *	4	56 hs
3	Geografía Turística Argentina	Anual *	4	56 hs
4	Computación	Cuatrimstral	4	56 hs
7	Contabilidad General	Cuatrimstral	4	56 hs
8	Inglés II	Cuatrimstral	4	56 hs
9	Administración Hotelera I	Cuatrimstral	4	56 hs
	Total de horas		26	364 hs

Lic. GERMAN E. ABLAS
Rector

Lic. SYDIA ETHEL GARCIA de LOPEZ
Rectora General



ES COPIA

Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

GRACIELA MAY de JUANES
Directora de Despacho
U. N. S. L.

SEGUNDO AÑO
Primer Cuatrimestre

Código	Espacios Curriculares	Dedicación	Carga Horaria semanal	Carga Horaria Total
10	Taller de Dinámica de Grupos	Cuatrimestral	3	42 hs
11	Administración de Personal	Cuatrimestral	4	56 hs
12	Gestión de Alimentos y Bebidas I	Cuatrimestral	4	56 hs
13	Inglés III	Cuatrimestral	4	56 hs
14	Portugués I	Cuatrimestral	3	42 hs
15	Administración Hotelera II	Cuatrimestral	4	56 hs
	Total de Horas		22	308 hs

Segundo Cuatrimestre

16	Legislación Turística	Cuatrimestral	4	56 hs
17	Costos	Cuatrimestral	4	56 hs
18	Inglés IV	Cuatrimestral	4	56 hs
	Portugués II	Cuatrimestral	3	42 hs
	Gestión de Alimentos y Bebidas II	Cuatrimestral	4	56 hs
21	Seguridad y Mantenimiento	Cuatrimestral	4	56 hs
22	Práctica Pre Profesional I			100 hs
	Total de Horas		23	422 hs

Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

Lic. NIDIA ETHEL GARCIA de LUGERO
Secretaria General
U. N. S. L.



ES COPIA

Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

GRACIELA MAYORAL
Directora de Despeño del Rectorado
U.N.S.L.

TERCER AÑO
Primer Cuatrimestre

Código	Asignatura	Dedicación	Carga Horaria semanal	Carga Horaria Total
23	Comercialización Turística	Cuatrimestral	4	56 hs
24	Inglés V	Cuatrimestral	4	56 hs
25	Portugués III	Cuatrimestral	3	42 hs
26	Técnicas de Recreación	Cuatrimestral	3	42 hs
27	Estadística Desc. Aplicada	Cuatrimestral	4	56 hs
28	Administración Hotelera III	Cuatrimestral	4	56 hs
	Total de horas		22	308 hs

Segundo Cuatrimestre

	Control de Gestión	Cuatrimestral	4	56 hs
30	Inglés VI	Cuatrimestral	4	56 hs
31	Portugués IV	Cuatrimestral	3	42 hs
32	Relaciones Publicas y Protocolo	Cuatrimestral	3	42 hs
	Ética y Práctica Profesional	Cuatrimestral	2	28 hs
34	Práctica Pre Profesional II			250 hs
	Total de horas		16	474 hs

Lic. GERMANE A. ARZU
Rector
U.N.S.L.

Lic. NYDIA ETHEL GARCIA de LUGERO
Secretaría General
U.N.S.L.



ES COPIA

Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

GRACIELA MAY...
Directora de Rescate del Rectorado
U.N.S.L.

CUADRO RESUMEN DEL CREDITO HORARIO

AÑO	ESPACIOS CURRICULARES	PRÁCTICAS	TOTALES
1°	616	-	616
2°	630	100	730
3°	532	250	782
TOTALES	1778	350	2128

VI * CORRELATIVIDADES

Para cursar la asignatura:

El alumno deberá tener:
Regular Aprobada

8 - Inglés II	5	---
9 - Administración Hotelera I	4	---
11- Administración de Personal	-	4
12- Gestión de Alimentos y Bebidas I	9	4
13.-Inglés III	8	5
15- Administración Hotelera II	9	4
16- Legislación Turística	2 - 9	4
17.- Costos	9	7
18- Inglés IV	13	8
19- Portugués II	14	---
20- Gestión de Alimentos y Bebidas II	12 - 15	7-9
21- Seguridad y Mantenimiento	12 - 15 - 16	9
22.-Práctica Pre-Profesional I	3-5-6-7	1-2-4-9
23 Comercialización Turística	15	4-9
24- Inglés V	18	13
25- Portugués III	19	14
26 - Técnicas de Recreación	15	1-9 -10
27 - Estadística Descriptiva Aplicada	15 - 17	6
28 - Administración Hotelera III	11 - 15	9
29 - Control de Gestión	17 - 20	11 - 15
30 - Inglés VI	24	18
31- Portugués IV	25	19
32- RRPP y Protocolo	20 - 22	10 - 15
33 -Ética y Práctica profesional	---	9-15-22
34 - Práctica Pre-profesional II	13-14-16-17-18 19-26-28	11-12-15-20-21-22

Recto
U. N. S. L.

SECRETARÍA GENERAL
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

VII * CONTENIDOS MINIMOS DE LAS ASIGNATURAS

1.- TALLER DE COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA:

Objetivos:

- Analizar y utilizar los componentes básicos de la comunicación oral y escrita como herramienta para su desempeño profesional.
- Demostrar habilidades básicas para elaborar y analizar textos, principalmente de tipo descriptivo y argumentativo, en forma clara, lógica y precisa.
- Demostrar habilidades para la expresión oral, lógica y precisa.

Contenidos mínimos:

- Competencias comunicativas. Oralidad y escritura. Proceso de escritura. Características, organización y requisitos de los textos. Secuencias textuales. Textos expositivos y argumentativos. Dificultades habituales en la presentación de textos. Convenciones para la presentación de textos académicos.

2.- TEORIA Y TÉCNICA DEL TURISMO

Objetivos:

- Conocer las generalidades del turismo, su terminología, características particulares y técnicas de la actividad.
- Comprender los impactos económicos, sociales y ambientales que genera la actividad, y la importancia de la sustentabilidad en el turismo así también como la competitividad y calidad total de los destinos turísticos y las organizaciones.
- Comprender en profundidad a las nuevas modalidades turísticas, como herramientas esenciales en el futuro de la actividad.

Contenidos mínimos:

- Conceptualización del Turismo. Historia del turismo y el tiempo libre. El sistema turístico. Factores determinantes. Clasificación de alojamientos turísticos. Servicio turístico: características. El producto turístico.
- Transporte turístico. Agencias de viajes y operadores turísticos: características generales y organización. Tipología de agencias.
- Impactos económicos, socioculturales y medioambientales en turismo. Las nuevas modalidades turísticas. Nuevas tendencias.
- El ejercicio ético de la profesión.

3.- GEOGRAFIA TURÍSTICA ARGENTINA:

Objetivos:

- Reconocer y diferenciar las características físicas, humanas y productivas de la geografía Argentina, sus climas y provincias fitogeográficas.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29

Lic. GERMAINE ARIAS
Rector
U. N. S. L.

Lic. NYDIA ETHEL GARCIA de LUENO
Secretaría General
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY
Directora de Despacho
U. N. S. L.

- Analizar la dinámica y estructura de las vías de comunicación e infraestructura y su articulación necesaria con la actividad turística.
- Diferenciar las regiones geográfico - turísticas argentinas vigentes en la actualidad, su grado de desarrollo, su interrelación y componentes.
- Aprender a realizar un análisis pormenorizado de los espacios turísticos argentinos.

Contenidos mínimos:

- Estudio y análisis de la geografía física, humana y económica de la Argentina en función de su utilidad turística.
- Teoría de espacio turístico. Dinámica de los espacios turísticos. Análisis de regiones turísticas argentinas. Programación de circuitos turísticos.
- Estudio y análisis de las vías de comunicación en Argentina: historia, desarrollo, características, estado de conservación. Definición de infraestructura turística. Análisis en función de su utilidad turística.

4.- TEORIA DE LAS ORGANIZACIONES

Objetivos:

- Conocer los distintos elementos que componen una organización.
- Comprender la dinámica de los procesos administrativos.

Contenidos Mínimos:

- Fundamentos de administración. Evolución del pensamiento administrativo.
- Las Organizaciones: Análisis conceptual. Taxonomía.
- Análisis del contexto organizacional.
- Nuevas tendencias en administración. Innovación y creatividad.
- El proceso administrativo: Planeamiento, organización, dirección y control.

5.- INGLÉS I

Objetivos:

- Comprender las estructuras gramaticales básicas del idioma Inglés.
- Comprender la dinámica de la lengua, mediante la aplicación de la técnica semántico-morfológico-sintáctica.

Contenidos mínimos:

- Reglas gramaticales básicas del Idioma Inglés.
- Técnicas semántico-morfológico-sintáctico.

6.- COMPUTACIÓN

Objetivos:

- Adquirir conocimientos del funcionamiento y manejo de una computadora por medio del sistema operativo.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONES
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

- Utilizar y crear documentos en procesador de textos y en hojas de cálculo.
- Obtener habilidad en el uso de Internet, manejo del correo electrónico y página web.

Contenidos mínimos:

- Manejo del Sistema Operativo. Administración de archivos y carpetas.
- Procesador de Textos. Formato de diferentes documentos. Edición. Plantillas. Organigramas. Esquemas. Configuración de páginas.
- Planilla de cálculo. Tipos de datos. Fórmulas y funciones. Gráficos. Bases de datos.
- Internet. Definición, características, función.
- Manejo de correo electrónico y páginas Web. Buscadores. Web mail.

7.- CONTABILIDAD GENERAL

Objetivos:

- Comprender la función y objetivos del sistema contable de un ente.
- Conocer como se elabora la información patrimonial contable.
- Saber interpretar la información brindada por los estados contables.

Contenidos Mínimos:

- La contabilidad y sus objetivos: las organizaciones. Patrimonio. La contabilidad: concepto, funciones y definiciones. La información contable. Los informes contables. Contabilidad, teneduría de libros y normas contables.
- Principales elementos de la información contable: Activo. Pasivo. Patrimonio neto. La ecuación contable básica. Costos. Ingresos y gastos. Variaciones patrimoniales. El devengamiento.
- El proceso contable: Elementos para el registro contable; las cuentas y los registros contables. La documentación respaldatoria. La registración contable: el método de la partida doble. Preparación de informes contables. Los estados contables básicos.

Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

8.- INGLÉS II

Objetivos:

Desarrollar la competencia lectora en los alumnos.

Contenidos mínimos:

- Competencia lectora del idioma inglés.
- Lectura y comprensión de textos de nivel inicial e intermedio afines a la carrera de Turismo.
- Redacción de cartas comerciales, informes y descripciones.

Lic. NYELIA EYHEL GARCIA de LUCERO
Catedrática General
U. N. S. L.

9.- ADMINISTRACIÓN HOTELERA I:

Objetivos:

- Conocer la historia y la evolución de la hotelería en el mundo y en la Argentina.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY de MONTES
Directora de Despacho Rectorado
U. N. S. L.

- Reconocer las formas hoteleras, departamentalización, clasificación y composición del producto hotelero y extrahotelero. Tendencias.
- Dominar los principios de administración y organización aplicados a la empresa hotelera, especialmente en las áreas: Reservas, Recepción, Conserjería. Telefonía.
- Crear una cultura de calidad en la empresa de servicios.

Contenidos mínimos:

- Historia y evolución de la hotelería en el mundo y en la Argentina.
 - Tipos de Organización aplicables a la hotelería. Definición, características, tipologías, clasificación y composición del producto hotelero y extrahotelero. Singularidades del alojamiento extrahotelero.
 - Fundamentos de la departamentalización: áreas y departamentos de un hotel. Análisis de los departamentos de línea y staff, operativos y gerenciales. Relaciones departamentales. Organigrama.
 - Recepción: Objetivos del departamento. Funciones. Reservas. Llegadas. Comunicación interdepartamental. Pasajeros Vip. Políticas del sector. Circuitos administrativos y operativos. Facturación. Salidas de caja. Documentación utilizada en operaciones y control.
 - Conserjería: Objetivos del departamento. Funciones y circuito administrativo. Relación interdepartamental. Llaves. Correspondencia. Control de acceso. Servicio de asistencia e información al pasajero.
 - Comunicaciones - Telefonía: Organización y funciones. Circuito administrativo. Relación interdepartamental. Instrumentos de control.
- Definición y características de los servicios hoteleros. Servicio global y servicio periférico. Situación y tendencias actuales del sector. Calidad en el servicio: aspectos conductuales y técnicos.

Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

10.- TALLER DE DINAMICA DE GRUPOS

Objetivos:

- Adoptar una actitud crítica, reflexiva e indagadora sobre las propias prácticas como factor fundamental para su profesionalización.
- Identificar al trabajo grupal como instancia esencial de desempeño profesional.
- Desarrollar habilidades de motivación y coordinación de grupos y/o equipos de trabajo insertos en una organización.

Lic. NADIA ETHEL GARCIA de LUERO
Coordinadora General
U. N. S. L.

Contenidos mínimos:

- Reseña histórica del estudio de los grupos humanos. Su estructura y dinámica y clasificación. Sistema de roles grupales. Liderazgo.
- Fenómenos grupales e intergrupales.
- Grupo en las organizaciones: áreas de aplicación grupal.
- Diferenciación entre grupo y equipo en las organizaciones turísticas.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY DE MONTES
Directora de Despacho del Rectorado
U. N. S. L.

11.- ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL

Objetivos:

- Conocer más de cerca la realidad de la Administración de los Recursos Humanos.
- Lograr el manejo de procesos y técnicas de la temática en diferentes tipos de organizaciones.
- Incorporar técnicas de la administración de personal basadas en la nueva gestión de calidad en los RRHH.
- Detectar necesidades formativas y contextualizarlas. Diseñar acciones formativas.
- Seleccionar, preparar y adaptar los materiales y recursos para la formación.

Contenidos mínimos:

- Proceso, política y objetivos de la ARH.
- Diseño, descripción, análisis de cargos bajo el enfoque de calidad global.
- Referentes conceptuales y políticas en formación y trabajo: detección de necesidades formativas y de capacitación.
- La capacitación. Herramienta de gestión. Diseño de programas formativos.
- Metodología didáctica.

12.-.- GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I:

Objetivos:

- Comprender la organización, el servicio y funcionamiento del área de alimentos y bebidas, en diferentes tipos de establecimientos hoteleros y gastronómicos.
- Conocer e identificar las condiciones de infraestructura edilicia que debe cumplir el sector de alimentos y bebidas de acuerdo a normativa vigente.
- Establecer criterios de higiene y de buenas prácticas de manufactura de alimentos.
- Conocer el equipamiento, los utensilios y herramientas utilizadas en el sector.
- Conocer los principales términos culinarios, técnicos y métodos de cocción de cocina internacional y cocina regional.

Realizar elaboraciones básicas de alimentos y bebidas.

Contenidos mínimos:

- Gastronomía: definición. Historia. Concepto de servicio gastronómico.
- Servicios gastronómicos: restaurante, buffet, snack bar, banquetes y cocktails.
- Servicios gastronómicos en hotelería: room service, catering y otros servicios.
- Las instalaciones: planta física, salón, cocina. Organización espacial y circulatoria. Equipamiento, herramientas y utensilios.
- Puestos de trabajo del sector gastronómico.
- Alimentos y principios nutritivos: concepto y clasificación de alimentos. Formas de cocción y preparación de alimentos. Procesos de elaboración de bebidas alcohólicas y otras.
- Higiene y procesos de manufactura de los alimentos. Higiene alimentaria.

Cpde. Anexo Ord. C.S. N°

29

Lic. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

Lic. ETHEL GARCIA de LUIGERO
Secretario
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

GRACIELA MAYRÓN MONTES
Directora de Despacho de Rectorado
U. N. S. L.

13.- INGLÉS III

Objetivos:

- Desarrollar la competencia lectora.
- Posibilitar la interacción lingüística en situaciones de comunicación escrita y oral
- Proporcionar vocabulario esencial para el desenvolvimiento en el área de trabajo

Contenidos mínimos:

- Lectura y comprensión de textos de nivel avanzado afines a la carrera de turismo.
- Presentaciones.
- Comparaciones
- Descripciones. Invitaciones. Mensajes.

14.- PORTUGUES I

Objetivos:

- Comprender las estructuras gramaticales básicas del idioma Portugués.
- Comprender la dinámica de la lengua.

Contenidos mínimos:

- Reglas gramaticales básicas del Idioma Portugués.
- Competencia lectora del Idioma Portugués.

15.- ADMINISTRACIÓN HOTELERA II

Objetivos:

- Dominar los principios de administración y organización aplicados a la empresa hotelera, especialmente en las áreas: Ama de llaves, alimentos y bebidas, seguridad, Mantenimiento, lavandería – lencería. Servicios adicionales en la empresa hotelera.
- Conocer el equipamiento y la tecnología actual que permitan organizar un emprendimiento hotelero, en función de optimizar sus resultados.

Contenidos Mínimos:

- Principios de organización, características, objetivos y funciones de los siguientes Departamentos : ama de llaves, alimentos y bebidas, seguridad, mantenimiento, lavandería – lencería.
- Servicios adicionales en la empresa hotelera: peluquería, estacionamiento, sala de reuniones, spa, locales comerciales, etc.
- Relaciones interdepartamentales. Organigrama. Políticas del sector. Circuitos administrativos y operativos. Planificación del trabajo y personal a cargo.
- Habitaciones. Diseño y distribución de plantas. Equipamiento específico de habitaciones y salones.
- Concepto de calidad. Qué es, cómo hacerla. Instrumentos de control. Los distintos sistemas de aseguramiento de calidad aplicados en el servicio hotelero.

Ms. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

Lic. NYDIA ETHEL
Secretaria General
U. N. S. L.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

"2004 - Año de la Antártida Argentina"

ES COPIA

GRACIELA MAY GARCIA
Directora de Despacho del Rectorado
U.N.S.L.

16.- LEGISLACIÓN TURÍSTICA:

Objetivos:

- Conocer las normas del derecho necesarias para su desempeño como ciudadano y como profesional en el campo del turismo.
- Conocer la legislación vigente aplicable a las distintas actividades turísticas.
- Aprender a analizar e interpretar la casuística concreta de las actividades turísticas, sobre todo en relación con los principales delitos relacionados con la propiedad, la ética, la moral y en todo aquello que pueda presentarse en turismo.

Contenidos mínimos:

- El derecho. La norma. Sujeto y objeto del derecho. Los hechos jurídicos y actos jurídicos. Las ramas del derecho. Derecho público y privado: derecho civil y comercial. Persona jurídica, sociedades, obligaciones, contratos civiles y comerciales. Acto de comercio. Sociedades comerciales.
- Legislación hotelera nacional (Ley 18828), de transportes turísticos y de agencias de viajes nacional, provincial y municipal vigente. Órganos de aplicación de la legislación en la materia.
- Derecho laboral. Contratos hoteleros.
- Casuística legal en turismo: presentación de casos reales en el campo de la hotelería, las agencias de viajes y los transportes turísticos. La relación legal entre las distintas actividades.
- Métodos de resolución de conflictos no adversariales. Mediación. Negociación.

17.- COSTOS

Objetivos:

- Identificar los costos específicos del sector y su incidencia en el resultado económico de la explotación.
- Conocer las distintas técnicas para determinación de costos. Procesar la información pertinente y confeccionar los informes para la gerencia.

Contenidos mínimos:

- Introducción a la contabilidad de costos. Concepto de costos. Clasificación. La unidad de costos. Periodo de costos. Departamento de costos. Cuentas principales. Estado de costos. Sistemas de costos.
- Centro de costos.- Definición . Clasificación de funciones
- Clasificación de desembolsos. Introducción. Clasificación
- Determinación de costos en una empresa hotelera.
- Presupuesto
- Punto de equilibrio
- El punto de equilibrio económico: determinación y limitaciones.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

GRACIELA MAY BENTON
Directora de Desarrollo del Rectorado
U. N. S. L.

18.- INGLÉS IV

Objetivos:

- Posibilitar la interacción lingüística en situaciones de comunicación escrita y oral.
- Proporcionar vocabulario específico para el desenvolvimiento en el área de trabajo

Contenidos mínimos:

- Lectura y comprensión de textos de nivel avanzado afines a la carrera de Turismo.
- Hacer reservas de pasaje y de habitaciones de hotel.
- Solicitar menú en un restaurante, ordenar, pedir la cuenta.
- Hablar sobre hechos pasados, actividades y hobbies.
- Realizar comparaciones de distintos lugares y hechos.
- Descripciones de apariencias físicas, carácter de las personas. Descripción de lugares.

19.- PORTUGUES II

Objetivos:

- Desarrollar la competencia lectora en los alumnos.

Contenidos mínimos:

- Competencia lectora del Idioma Portugués.
- Lectura y comprensión de textos de nivel inicial e intermedio afines a la carrera de Turismo.

Dr. GERMAN E. ARIAS
Rector
U. N. S. L.

20.- GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

Objetivos:

- Lograr que el alumno aprenda las herramientas básicas de la administración de un restaurante.
- Conocer la problemática contable y administrativa del sector gastronómico.
- Capacitar al alumno para que logre determinar y controlar temas presupuestarios y financieros.
- Conocer e identificar el mercado del restaurante, su producto, ciclo de vida y características que debe poseer un administrador gastronómico.

LIC. NYDIA ETHEL GARCIA de LUGERO
Secretaria General

Contenidos mínimos:

- El mercado del restaurante. Marketing de servicios gastronómicos.
- Producto, servicio y rentabilidad del sector. Características del administrador.
- Costos directos e indirectos del sector. Fijación de precios.
- La función de compras: previsiones de necesidades y compras.
- Administración y contabilidad de alimentos y bebidas. Presupuesto.
- Eventos gastronómicos: personal, equipos y presupuesto.
- Ventas, promoción y publicidad del sector.