



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA

Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

SAN LUIS, 24 ABR 2014

VISTO:

EL EXP-USL: 12509/2013 mediante el cual la Decana Normalizadora de la Facultad de Turismo y Urbanismo eleva el anteproyecto de creación de la Carrera Licenciatura en Hotelería, y

CONSIDERANDO:

Que la Facultad de Turismo y Urbanismo como Facultad en proceso de normalización se ha abocado a la creación de la Carrera de referencia para dar respuesta a las demandas de la comunidad con una carrera de grado, pública y gratuita en materia de hotelería; no sólo pensando en la región sino considerando que sólo cuatro universidades públicas del país ofrecen hoy esta carrera.

Que desde hace más de una década, la Universidad Nacional de San Luis, en su sede de la Villa de Merlo, forma Técnicos Universitarios en Gestión Hotelera y está ahora en condiciones de dar respuesta a la demanda de profundizar la formación y profesionalizar la gerencia y conducción de las empresas relacionadas con el turismo considerando su importancia social y económica como generador de riqueza en la economía local y regional.

Que es también una demanda de la comunidad que la profesionalización de la actividad hotelera considere particularmente su sustentabilidad en el tiempo a través del manejo adecuado de todos los recursos y tecnologías disponibles, con espíritu emprendedor y de gestión, capacidad de reconocer las problemáticas del sector, sistematizar, analizar e interpretar la información para la toma de decisiones estratégicas.

Que el anteproyecto de creación de la Carrera Licenciatura en Hotelería responde a los objetivos planteados por las instituciones de educación superior, en cuanto a la formación de profesionales que generen reflexión y acciones tendientes a superar los problemas emergentes de las situaciones actuales, en particular a abordar la realidad turística en la que intervienen, desde los sectores público, privado y del tercer sector, promoviendo el desarrollo turístico sustentable.

Que, como producto de un trabajo articulado entre el Ministerio de Turismo y la Secretaría de Políticas Universitarias (SPU) del Ministerio de Educación, surgieron los Lineamientos para la Mejora de la Formación de Recursos Humanos en Turismo, sobre los cuales se asienta justamente esta propuesta formativa.

Que la actividad profesional del Licenciado en Hotelería se orienta a la formación de un profesional universitario proactivo, flexible y con alta capacidad de adaptarse a los constantes cambios sociales-culturales, tecnológicos y económicos, que marcan las tendencias e impactan en la actividad turística en general y hotelera en particular.

Que el Artículo 9º de la Ordenanza del Consejo Superior N° 20/12 determina que la Facultad de Turismo y Urbanismo se encuentra en proceso de normalización; por lo que la creación de carreras de grado contribuirá a su consolidación.

Cpde. Ord. C.S. N° 2


Dr. Felix D. Nieto Quinias
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

Que la presente propuesta surge del trabajo de una Comisión Ad Hoc que ha contado con el asesoramiento de la Secretaría Académica de la Universidad Nacional de San Luis.

Que el Consejo Académico Consultivo de la Facultad de Turismo y Urbanismo, en su sesión del 27 de noviembre de 2013, avaló por unanimidad la propuesta.

Que la Decana Normalizadora de la Facultad de Turismo y Urbanismo elevó al Consejo Superior el anteproyecto de creación de la Carrera Licenciatura en Turismo, en cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 8° de la Ordenanza del Consejo Superior N° 19/12, que establece como atribución del Decano Normalizador: "g) Proponer al Consejo Superior, con consulta previa al Consejo Académico Consultivo: 1. Los Planes de Estudio, la creación, modificación y supresión de carreras de grado y posgrado y el alcance de los títulos...".

Que la Comisión de Asuntos Académicos del Consejo Superior en su reunión del 13 de diciembre de 2013, analizó la propuesta y aconsejó su aprobación, si bien realizó algunas observaciones referentes al Plan de Estudios.

Que el Consejo Superior, en su sesión extraordinaria del 20 de diciembre de 2013, acordó que volviera el Expediente a su lugar de origen para que fuera presentado de acuerdo al Artículo 67 de la Ordenanza CS N° 13/03.

Que la Comisión de Asuntos Académicos del Consejo Superior analizó exhaustivamente la propuesta y al respecto consideró que se dio cumplimiento a lo solicitado por el Cuerpo, puesto que se ha incorporado el análisis de factibilidad (Artículo 67 Ordenanza CS N°13/03), en el marco de un minucioso informe que da cuenta de todas las acciones que se han llevado a cabo para poder arribar a la propuesta de Creación de la Carrera Licenciatura en Hotelería, por lo que entendió que las condiciones para su puesta en funcionamiento son las adecuadas y aconsejó se apruebe su creación y el Plan de Estudios propuesto por la Facultad.

Que además la citada Comisión expresó que se dio respuesta a lo oportunamente señalado, respecto a la revisión de los contenidos de la asignatura Matemáticas.

Que el Consejo Superior, en su sesión del 25 de marzo de 2014, resolvió por unanimidad aprobar el dictamen de la Comisión de Asuntos Académicos que aconsejó aprobar la creación de la Carrera Licenciatura en Hotelería en el ámbito de la Facultad de Turismo y Urbanismo y el correspondiente Plan de Estudios, acorde al proyecto y análisis de factibilidad presentados por la Facultad y con las modificaciones propuestas por la citada Comisión.

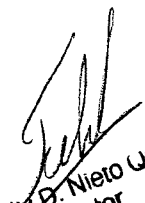
Por ello y en uso de sus atribuciones,

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

ARTÍCULO 1°.-Crear la Carrera Licenciatura en Hotelería en el ámbito de la Facultad de Turismo y Urbanismo.

ARTÍCULO 2°.-Aprobar el Plan de Estudios de la Carrera Licenciatura en Hotelería, de modalidad presencial, de cuatro años de duración, con un crédito horario total de 2660 horas, de acuerdo a lo estipulado en la presente norma.

Cpde. Ord. C.S. N° 2


Dr. Félix D. Nieto Quintas
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

ARTÍCULO 3º.- El/la alumno/a que complete la totalidad del Plan de Estudios obtendrá el título de Licenciado/a en Hotelería.

ARTÍCULO 4º.- Son objetivos de la Carrera:

- Preparar y formar profesionales que contribuyan a lograr el desarrollo sustentable de la actividad hotelera.
- Capacitar profesionales con una sólida base académica que promuevan el trabajo en equipo interdisciplinario para el diseño de estrategias orientadas a los procesos de la gestión de los recursos que impulsen a la mejora continua.
- Estimular el análisis y comprensión de la complejidad de la actividad de alojamiento turístico para atender los desafíos y demandas del sector a escala local, regional, nacional e internacional.
- Promover el espíritu emprendedor, a través de la creatividad y la innovación.

ARTÍCULO 5º.- Determinar los alcances del título de acuerdo con el siguiente detalle:

El Licenciado en Hotelería podrá:

- Administrar, organizar, controlar y dirigir la gestión de los negocios en grandes, medianas y pequeñas empresas vinculadas a la hospitalidad.
- Asesorar, planificar, ejecutar y evaluar planes, proyectos y programas vinculados a la gestión de servicios de hospedaje.
- Investigar, diseñar y desarrollar empresas hoteleras que se adapten a las demandas emergentes de los nuevos perfiles de los consumidores.
- Brindar asistencia y asesoramiento al sector, a través de procedimientos técnicos adecuados, que garanticen la sustentabilidad del emprendimiento.
- Gerenciar empresas prestadoras de servicios hoteleros basadas en la gestión de la calidad.
- Realizar estudios e investigación en el campo de la administración y gestión hotelera.

ARTÍCULO 6º.- Establecer el siguiente perfil del egresado:

La Licenciatura en Hotelería se orienta a la formación de un profesional universitario proactivo, flexible y con alta capacidad de adaptarse a los constantes cambios sociales-culturales, tecnológicos y económicos, que marcan las tendencias e impactan en la actividad turística en general y hotelera en particular.

Su formación tiende a la consolidación del conocimiento, de las capacidades, de las habilidades generales y de las técnicas para la administración y operaciones de la gestión de unidades productoras de servicios de hospitalidad incluyendo alojamientos turísticos y centros de salud, entre otros.

Es un profesional formado con espíritu emprendedor y de gestión, capaz de reconocer las problemáticas del sector, sistematizando, analizando e interpretando la información para la toma de decisiones estratégicas.

De esta forma, el Licenciado en Hotelería de la Facultad de Turismo y Urbanismo de la Universidad Nacional de San Luis, se distingue por su capacidad para el análisis crítico,

Cpde. Ord. C.S. N° 2



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

para el diseño de instrumentos y herramientas de gestión, guiado por principios éticos que le permitan desempeñarse con idoneidad en organizaciones que brindan servicios de alojamiento, en contextos laborales exigentes, enfocados a promover el desarrollo sustentable de la actividad.

ARTÍCULO 7º.- Los requisitos de ingreso a la Carrera Licenciatura en Hotelería son los que establece la normativa de la Universidad Nacional de San Luis.

ARTÍCULO 8º.- Establecer la estructura curricular de acuerdo con el siguiente detalle:

ID	Asignatura	Dedicación	Modalidad	Carga horaria [horas-reloj]		Correlatividades		
				Semanal	Total	Para cursar		Para rendir
						Regularizada/s	Aprobada/s	Aprobada/s
PRIMER AÑO								
1	Comunicación del Conocimiento	A	Presencial	3	90			
2	Introducción al Turismo	1°C	Presencial	5	75			
3	Administración de las Organizaciones Turísticas	1°C	Presencial	4	60			
4	Matemáticas	1°C	Presencial	4	60			
5	Recursos Turísticos Territoriales	1°C	Presencial	4	60			
6	Organización de los Servicios Hoteleros I	2°C	Presencial	5	75	3		3
7	Psicología Social	2°C	Presencial	4	60			
8	Contabilidad General	2°C	Presencial	4	60			
9	Calidad de los Servicios y Atención al Cliente	2°C	Presencial	4	60			
TOTAL PRIMER AÑO					600			
SEGUNDO AÑO								
10	Inglés I	A	Presencial	3	90	1		1
11	Economía del Turismo	1°C	Presencial	4	60			
12	Organización de los Servicios Hoteleros II	1°C	Presencial	5	75	6		6
13	Administración de Personal	1°C	Presencial	5	75	6	3	6
14	Alimentos y Bebidas	1°C	Presencial	4	60			
15	Sistemas Informáticos Aplicados a la Hotelería	2°C	Presencial	4	60	12		
16	Higiene y Seguridad Alimentaria	2°C	Presencial	4	60	14		14

[Firma]
Dr. Félix D. Nieto Quintas
Rector
U.N.S.L.

[Firma]
Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA

Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

17	Costos Hoteleros	2°	Presencial	4	60	8		8
18	Organización de los Servicios Hoteleros III	2°C	Presencial	5	75	12		12
TOTAL SEGUNDO AÑO					615			
TERCER AÑO								
19	Inglés II	A	Presencial	3	90	10		10
20	Portugués	A	Presencial	4	120	1		1
21	Desarrollo Sustentable de Emprendimientos Hoteleros	1°C	Presencial	5	75	6-12	2-5	2-5-6-12
22	Gestión de la Recreación	1°C	Presencial	4	60		7	7
23	Gestión Operativa de los Servicios Gastronómicos	1°C	Presencial	4	60	16	14	16
24	Metodología de Investigación y Estadística Descriptiva	2°C	Presencial	5	75		1-4	1-4
25	Comercialización	2°C	Presencial	4	60		3	3
26	Protocolo, Ceremonial y Organización de Eventos	2°C	Presencial	4	60			
27	Ética y Deontología	2°C	Presencial	4	60	18-21	3	18-21
TOTAL TERCER AÑO					660			
CUARTO AÑO								
28	Inglés III	A	Presencial	3	90	19	10	19
29	Gerenciamiento Hotelero	A	Presencial	4	120	18-21-23-25-26	12	18-21-23-25-26
30	Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos	1°C	Presencial	6	90	24	11-17-21	11-17-21-24
31	Gestión Comercial de los Alojamientos	1°C	Presencial	4	60		18-25	18-25
32	Gestión de la Calidad	1°C	Presencial	5	75	21	9 18	9 18
33	Práctica Profesional Supervisada	2°C	Presencial		200	18-22-23-27-31	29	18-22-23-27-31
34	Trabajo Final Integrador	2°C	Presencial		150	30	24	33
TOTAL CUARTO AÑO					785			
TOTAL DE LA CARRERA					2660			

Jr. Felix D. Mista Quinias
Rector
U.N.S.L.

Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.

Cpde. Ord. C.S. N° 2



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

ARTÍCULO 9º.-Fijar los contenidos mínimos para cada asignatura según el siguiente detalle:

1. Comunicación del Conocimiento

La producción y comunicación del conocimiento en la Universidad. El conocimiento como plan de formación, autotransformación y compromiso personal. Las competencias comunicativas orientadas a los textos académicos. Leer y escribir para aprender. Herramientas para la producción de textos adecuados, correctos y relevantes en distintos contextos comunicativos. Secuencias habituales en el ámbito académico.

2. Introducción al Turismo

Historia y conceptualización del turismo. Procesos socioculturales y tendencias del turismo. Tiempo libre, ocio y recreación. Las dimensiones del turismo: espacial, social, cultural, jurídica, política, laboral y económica. Carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio. Agentes que actúan en el mercado turístico nacional e internacional: organizaciones públicas relacionadas con la actividad turística, empresas prestadoras de servicios, organizaciones no gubernamentales, sociedad civil, entre otras. Funciones e interrelación entre ellos. Centros turísticos como ámbito más representativo del desarrollo de la actividad. Destino y comunidad. Repercusiones y efectos. Modalidades.

3. Administración de las Organizaciones Turísticas

La Administración como disciplina y su objeto de estudio. La empresa turística. Concepto, objetivo, su contexto. El Proceso administrativo aplicado en la organización del Turismo: planificación, importancia, fijación de objetivos, niveles, planificación. Procesos de organización y coordinación del trabajo turístico. Estructura de organizaciones turísticas. Organigramas y Manuales. Proceso de dirección: liderazgo, comunicación motivación. Cultura y conflicto. El rol del empresario turístico.


4. Matemáticas


Números reales. Conjuntos numéricos. Operaciones. Porcentajes. Interés simple y compuesto. Ecuaciones de primer y segundo grado. Factorización. Funciones. Función lineal.

5. Recursos Turísticos Territoriales

Recursos Turísticos Naturales y Culturales. Espacio, territorio, paisaje y región. Procesos de producción del espacio. Nuevas configuraciones en la organización territorial. El espacio geográfico. El espacio turístico. Regiones Turísticas de Argentina. La apropiación de los recursos y su relación con el turismo. Factores geográficos de la localización turística. Distribución espacial del Turismo. Las grandes regiones de atracción turística. El rol del turismo en las configuraciones territoriales. Análisis de casos argentinos: Ecoturismo, Turismo cultural, Turismo urbano, Turismo de ski.

Cpde. Ord. C.S. N° 2


Sr. Felix D. Nieto Quintas
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

6. Organización de los Servicios Hoteleros I

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. Las cadenas hoteleras: ventajas/desventajas. Singularidades del alojamiento extrahotelero. Legislación Hotelera: leyes nacionales y provinciales que regulan la actividad. Situación y tendencias actuales del sector. Servicios Hoteleros. Definición y características de los servicios hoteleros. Fundamentos de la departamentalización: áreas y departamentos de un hotel. Análisis de los departamentos de líneas y staff, operativos y gerenciales. Relaciones departamentales. Organigrama.

7. Psicología Social

Motivaciones del sujeto en el marco de la comunidad. Sujetos de la actividad turística. Grupo, tipos y estructura de grupo. Roles y agentes que intervienen. Teorías sobre necesidades del ser humano. El hedonismo y la creación de necesidades. Perfiles del individuo y tipologías de consumidores. Expectativas y motivaciones del turista. Desplazamiento viajes y turismo. Factores intrínsecos y extrínsecos de los viajes. Variables motivacionales y expectativas en la estadía. Impacto del turismo en lo social, cultural, etc. Proceso decisorio del turista. Tendencias actuales.

8. Contabilidad General


Conceptos introductorios. La función y el proceso contable en la organización. La contabilidad como sistema de información. El modelo contable de la partida doble. Plan de cuentas. El Estado de Resultados. Normas contables. Esquema de presentación de Estados Contables.

9. Calidad de los Servicios y Atención al Cliente

Concepto y evolución de la calidad. La importancia de la calidad en los servicios. La calidad total. Sistema de Gestión de la calidad. Principios de calidad total. Satisfacción de necesidades y expectativas de los clientes. Planificación estratégica de la calidad. Ciclo de servicio. Calidad como resultado de la eficiencia y la eficacia. Proceso de calidad como estrategia de diferenciación. Herramientas de la calidad. Los costos de la calidad y de la no calidad. Metodología de fidelización. Importancia de la excelencia de los servicios hoteleros para los diferentes mercados consumidores.

10. Inglés I

Información telefónica. Reservas, disponibilidad. Manejo de números, instalaciones en un hotel. Recepción de huéspedes, amabilidad. Lugares en una ciudad, ubicación. Paquetes con vuelos y alquiler de auto. Menús y platos. Direcciones, consejos de seguridad y salud. Aeropuerto, avión. El viajero de placer y de negocios. Lugares para visitar. Instalaciones de negocios en un hotel. Curriculum vitae. Inglés de negocios: Participar en reuniones. Socializar en el ámbito laboral.


Dr. Felix D. Nieto Quintana
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

11. Economía del Turismo

Marco conceptual y naturaleza económica del turismo. Conceptos básicos: escasez y elección, especialización e intercambio, organización económica. El sistema económico del turismo: agentes económicos. Estructuras de mercado y esquemas de competencia. La demanda turística. La oferta y el mercado turístico. La importancia del entorno en la actividad turística. Las empresas turísticas y la competitividad. Producto turístico y precio. Procesos de integración y concentración en el mercado turístico. El papel del Estado en el mercado del turismo. Globalización, desarrollo económico y realidad económica mundial en turismo. Aspectos internacionales del desarrollo turístico. Análisis del impacto económico de la actividad turística. Economía Social. La cuenta satélite del turismo.

12. Organización de los Servicios Hoteleros II

Características, objetivos y funciones de los departamentos de Front Office y Housekeeping. Organigrama. Reservas: Objetivos y funciones. Tipologías, políticas y procedimientos de reservas. Recepción: organización y funciones. Conserjería: organización del departamento. Objetivos. Funciones: manejo de llaves. Correspondencia. Servicios de asistencia e información al huésped. Housekeeping. Organización del departamento de Ama de llaves. Características del departamento. Objetivos y funciones. Seguridad y mantenimiento hotelero interno y externo. Riesgos de trabajo: prevención de accidentes y riesgos. La relación interdepartamental del departamento de Front Office y Ama de Llaves.

13. Administración de Personal

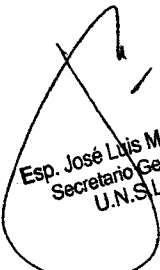
Planeamiento estratégico de los recursos humanos. Administración de personal: proceso de selección, inducción, capacitación y desarrollo. Evaluación de desempeño. Motivación. Educación. Trabajo en equipo. Liderazgo. Satisfacción del personal. Reconocimientos.

Gestión Integral de Recursos Humanos: Concepto, objetivos, funciones procesos. Modelos de gestión en las organizaciones laborales. Problemática del empleo y desempleo. Impacto de los aspectos sociales en las Organizaciones. Planeamiento organizacional y planificación estratégica de recursos humanos. Comportamiento organizacional: individuo, grupo, organización. Remuneraciones: compensaciones y beneficios. Calidad de vida laboral. Relaciones laborales. Legislación vigente.

14. Alimentos y Bebidas

Gastronomía. Historia y orígenes de la alimentación. Alimentos y principios nutritivos. Formas de cocción y preparación de alimentos. Alimentación normal. Factores de influencia en los hábitos alimentarios. La cocina nacional e internacional. Panorama del folklore alimentario de la República Argentina: Platos regionales e ingredientes que lo caracterizan. Cocina internacional: platos internacionales. Términos culinarios. Los servicios de Alimentos y Bebidas en el hotel. Distintos puestos en el organigrama departamental, sus distintas funciones y responsabilidades. Los servicios de alimentos y bebidas tradicionales, en el país y en el mundo. Evolución de la gastronomía. La neo restauración. Aspectos a tener en cuenta en un servicio gastronómico. Tipos de servicios. Bebidas: definición, tipos y clasificación.


Dr. Felix D. Nieto
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA

Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

15. Sistemas Informáticos Aplicados a la Hotelería

Las oportunidades y desafíos de las TICs. La tendencia a la venta directa. Los proveedores de servicios y productos turísticos y las TICs. Los Sistemas Computarizados de Reservas GDS y CRS. Sistemas de gestión de destinos turísticos. Sistemas Informáticos aplicados a la gestión hotelera. Las ventajas del uso de Internet para la evolución del negocio del turismo y la hotelería desde la comunicación hasta la comercialización.

16. Higiene y Seguridad Alimentaria

Seguridad e Higiene Alimentaria: concepto. Higiene personal. Buenas Prácticas de Manipulación. Higiene de utensilios y herramientas en gastronomía. Higiene de los locales de preparación de comidas. Limpieza y desinfección. Procesos estandarizados de saneamiento. Implementación de controles bromatológicos para garantizar al cliente un producto seguro. HACCP: Análisis de riesgos y puntos críticos de control. Disposición y almacenamiento de materias primas: condiciones obligatorias. Regla de oro de la OMS para el manejo higiénico de los alimentos. La inocuidad de los alimentos. Agentes y mecanismos de deterioro de alimentos. Características físico-químicas de los alimentos; agentes biológicos; condiciones ambientales y tratamientos a los que se someten. Influencia de las condiciones ambientales en el crecimiento de microorganismos y la conservación de alimentos. Identificación de los distintos métodos de preparación, conservación y almacenamiento de los alimentos. La contaminación de los alimentos: causas y métodos necesarios para evitar el deterioro y contaminación de los alimentos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos. Código Alimentario Argentino.


17. Costos Hoteleros

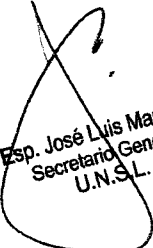
Introducción a la contabilidad de costos. Concepto de costos. Clasificación. La unidad de costos. Periodo de costos. Departamento de costos. Cuentas principales. Estado de costos. Sistema de costos. Centro de costos. Definición. Clasificación de funciones. Desembolsos. Determinación de costos en una empresa hotelera. Presupuesto. Punto de equilibrio.

18. Organización de los Servicios Hoteleros III

Los Servicios complementarios en las empresas hoteleras como fuente de otros ingresos: Eventos-Banquetes, Sala de Reuniones, Spa y servicios de belleza. Locales Comerciales, Restaurantes, Recreación. Agencias de viaje. Renta de autos. Peluquería. Instalaciones deportivas y/o recreativas.

La importancia de las Relaciones Públicas como parte del engranaje de una empresa: su composición, funciones, ventajas y desventajas. Imagen y comunicación. La importancia de planificar en Relaciones Públicas de la empresa hotelera. Relación con el público interno y externo, con la comunidad y con el estado. Requisitos legales para el desarrollo de la actividad.


Sr. Felix D. Nieto Quintas
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.

Cpde. Ord. C.S. N° 2



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al ~~Almirante~~ ^{Almirante} Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

19. Inglés II

Características geográficas, excursiones y actividades al aire libre. Venta de paquetes, intercambio de información sobre tours, cambios de una reserva. Vacaciones invernales, trabajos en un ski resort. Instrucciones. Ecoturismo, equipo de primeros auxilios, excursiones de trekking. El clima. Quejas, problemas y pedidos. Instrucciones: en el hotel. Opciones de viaje. Recomendaciones sobre medios de transporte. Informes sobre potenciales destinos. Lugares de interés. La entrevista laboral: cualidades, habilidades y experiencia. Carta de presentación y cv. Manejar cifras, datos. Realizar presentaciones (inicial).

20. Portugués


Conocimiento de las bases generales y de vocabulario técnico en situaciones relacionadas a la profesión. Nombres, nacionalidad, domicilio, profesión. Números. Fechas. Verbos. Sustantivos. Pronombres personales, posesivos, demostrativos. Artículo definido e indefinido. Preposiciones y construcciones. Presentaciones, saludos. Solicitudes. Uso de contenidos vinculados a la especialidad: vocabulario técnico, comunicación oral y manejo de situaciones concretas relacionadas con la profesión: check in y check out, consejos, ubicación. Instrucciones. Tipos de turismo y medios de transporte. Descripción de lugares, infraestructura turística. Destinos: ventajas y desventajas. Tipos de hoteles y características. Problemas, pedidos y soluciones. Actividades recreativas. Cambios de reservas. Atención al cliente en distintos escenarios. Excursiones. El clima y la geografía. Llamados y proporción de información telefónica. El Curriculum Vitae y la entrevista laboral. Menús y comidas. Paquetes y alquiler de auto. Ecoturismo. Opciones de viaje.

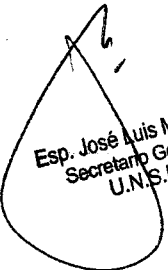
21. Desarrollo Sustentable de Emprendimientos Hoteleros

Concepto de Desarrollo Sustentable. Elementos de la Sustentabilidad: económicos, sociales y ambientales. Turismo y sustentabilidad. Ciclo de vida del destino turístico. Crecimiento versus desarrollo. Valorización del patrimonio natural y cultural, repercusiones en las comunidades locales. Los Códigos de Conducta Ambiental (CCA). La agenda 21. Características. Estructura. Indicadores de sostenibilidad. Aspectos innovadores y de gestión sustentable de las organizaciones hoteleras. Los Eco- Hoteles, características. Construcción bioclimática. Armonía y respeto con el entorno. Mejora continua. Diseño, incorporación y aplicación de políticas de buenas prácticas: Manejo de los desechos sólidos. Utilización de la energía. Reducción y tratamiento del agua. Beneficios e impactos de la actividad hotelera.

22. Gestión de la Recreación

Turismo y Recreación. Ocio, tiempo libre y recreación. Recreación como medio instrumental y como derecho. Juego como posibilitador. Clasificación de grupos etarios. Recreación y desarrollo personal. Creatividad. Vivencia. Sensación-percepción. Experiencias memorables en turismo. Planificación de la recreación. Rol del recreólogo. Departamento de Recreación. Políticas de recreación. Hoteles, agencias. Rol del Estado. Contexto turístico. Articulación institucional e interinstitucional para la recreación. Plan -Programa -Proyecto de Recreación.


Dr. Felix D. Nieto Quintas
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA

Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

23. Gestión Operativa de Servicios Gastronómicos

El mercado gastronómico. La planificación, previsión y control de la empresa gastronómica. Tipos de negocios. Diseño de cocinas. Las instalaciones: requisitos de infraestructura obligatorias según Código Alimentario Argentino. Organización espacial y circulatoria. Equipamientos gastronómicos, herramientas y utensilios. Producto: diseño de Menús. Costos directos e indirectos del sector. La función de compras: previsiones de necesidades de compras. Proveedores. La logística de aprovisionamiento. Modalidades contractuales entre cliente y la empresa proveedora de materias primas. Las ventas de alimentos y bebidas. Fijación de precios. Variables que inciden en el precio de venta. Administración y contabilidad del sector. Puestos de trabajo del sector gastronómico: organización y descripción de los puestos de trabajo. Perfil profesional en el negocio.

24. Metodología de Investigación y Estadística Descriptiva

Fundamentos conceptuales y epistemológicos de los métodos de investigación. La investigación en las ciencias sociales y de la administración. Lógica y estructura del proceso de investigación. Tipos de investigación. Etapas preliminares. Fuentes de datos. Dato científico. Conceptos de matriz de datos, variables, unidades de análisis y valores. Tipos de variables. Tipos de diseño investigativo. Tipos de fuentes. Procesos de carga de datos y procesamiento. Técnicas de relevamiento empírico cuantitativas y cualitativas.

Información secundaria. Muestreo. Medición y causalidad; proceso de medición; medición de actitudes; diseños causales. Obtención de información de los encuestados. Procesamiento de datos. Análisis univariado, bivariado y multivariado de información. Informes. Medición y pronóstico de la demanda. Investigación de productos y prueba de mercado. Los diseños de investigación. Elementos de estadística descriptiva e inferencial. Universo y población. Variables aleatorias. Parámetros estadísticos. Distribuciones de Frecuencia. Cálculo del tamaño muestral. Error muestral y niveles de confianza. La investigación en el campo del turismo y la hotelería.


25. Comercialización

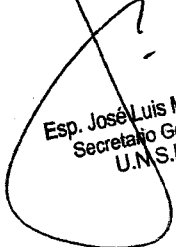
Concepto y función de la comercialización estratégica y operativa. Marketing turístico. Plan de marketing turístico. Variables de la Comercialización: producto, servicio, precio, venta, distribución, promoción, merchandising, publicidad, marca, postventa, entre otras. El marketing mix. Producto turístico. Precios en turismo. Los procesos de decisión en Marketing. Sistema de distribución en turismo. Comunicación en turismo. Fuerza de ventas en turismo. Comercialización en función de tipología de turistas y segmentos de mercado/meta. Estrategia de participación de mercado, de comunicaciones y logística. Posicionamiento: concepto y aplicaciones. Instrumentos evolutivos del marketing: Franchising, Outsourcing, Marketing Directo.

26. Protocolo, Ceremonial y Organización de Eventos

Protocolo y ceremonial. Etiqueta. Ceremonial escrito. Relación y uso de normas y esquila. La precedencia. Tratamiento protocolar de autoridades. Lineamientos básicos

Cpde. Ord. C.S. N° 2


Jr. Felix D. Nieto Quintas
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al ~~INS~~ Insirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

de protocolo en distintas áreas profesionales. El campo de la diplomacia. El protocolo en ámbitos gubernamentales y empresariales. El protocolo y el ceremonial en la empresa hotelera. Los eventos: clasificación y características. Etapas de la organización de eventos: aspectos diferenciales del protocolo en distintos tipos de eventos. Ceremonial en eventos. Organización de eventos. El organizador de eventos: perfil profesional, formación, especialización, incumbencias. Recursos Humanos: comités, personal para la organización y puesta en marcha. Publicidad y difusión: medios, tendencias. Diseño y ambientación: recursos necesarios, montaje de salones. Organización de Congresos y Convenciones. Organización de Ferias y Exposiciones.

27. Ética y Deontología

Concepto de ética. Relación entre ética y economía. Ética y tecnología: desarrollo técnico; desarrollo humano; desarrollo sostenible. Ética y su relación con la sociedad y la cultura: capital social. Ética en la gestión pública: gerencia social. Ética en la empresa: responsabilidad social empresaria. Deontología profesional en turismo. Conciencia turística, responsabilidad en el cuidado de los recursos. Principios básicos que competen al profesional en turismo. Responsabilidad Social Empresaria.

28. Inglés III


Países, características generales. Medios de transporte. Alquiler de autos. Administración de hotel: procesos de registro. Organigrama de hoteles. Servicios de hoteles. TICs. Tipos de turistas. Recomendar y promocionar un lugar. Gastronomía. Descripción de comida regional. Festivales gastronómicos. Manejo de reclamos. Turismo rural y sus recursos. Desarrollo local a partir del turismo rural. Descripción de atractivos naturales y culturales. En el hotel: programas recreativos. Turismo de negocios. Descripción de infraestructura específica. Turismo especializado. Solicitudes especiales, nichos potenciales. Negociar. Liderar reuniones, tomar decisiones, comparar opciones. Realizar presentaciones (avanzado).

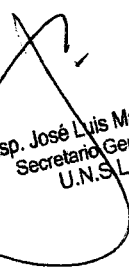
29. Gerenciamiento Hotelero

El gerenciamiento de la empresa hotelera. Definiciones y consideraciones. Funciones de la dirección: Planificación, Organización, Gestión, Control. Metodología, Herramientas y técnicas para alcanzar los objetivos. El empresario Hotelero. Proceso de toma de decisiones. Herramientas de gestión. Tarifas. RevPar (Revenue per available). Análisis comparativo de sistemas tradicionales de gestión y nuevos sistemas de gestión. Pensamiento sistémico. Modelo del proceso de Planeamiento Estratégico Integrado. Administración estratégica: concepto de estrategia, características e importancia. Formas de Administración: hotel en propiedad. Hotel en alquiler. Franquicia. Contratos de management. Leasing. Tareas claves para una exitosa gestión hotelera: coordinación y manejo eficiente de los recursos.

30. Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos

Fundamentos para la formulación de un proyecto de inversión. Naturaleza y función de proyectos turísticos y recreativos. Emprendedorismo. Las etapas de la formulación de proyectos. Prefactibilidad. Estudio de mercado: Proceso de delimitación del mercado de


Jr. Félix D. Nieto Quintana
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILVERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

referencia, análisis de la demanda y estudio de la competencia del proyecto. Cuantificación de la demanda del proyecto y proyección. Definición de estrategias comerciales. Viabilidad del proyecto. Estudio jurídico y técnico: diseño del producto turístico. Criterios de localización del proyecto. Lineamientos de comercialización para el proyecto. Definición de precio. Evaluación económica-financiera: presupuestación. Plan de inversiones. Flujo de caja. Análisis de rentabilidad. Indicadores, metas, evaluación. Análisis de sensibilidad y riesgo. Evaluación social y privada.

31. Gestión Comercial de los Alojamientos

Concepto de Gestión Comercial. Tendencias de Mercado, planificación de objetivos, definición de medios y acciones, elaboración del plan de comercial, plan de acción comercial. Los medios comerciales. Procesos comerciales. Comercio Electrónico. Negocios Electrónicos. Modelos de negocios de empresas en la Web. Marketing on-line. Medios de pago electrónicos. Presupuesto comercial. Confección del Brief (detalle de producto y mercado para agencia) Armado, planificación y definición de campañas online. Definición y estrategia de canales. Conformación y dirección del equipo comercial. Determinación del tamaño y perfil de la fuerza de ventas. Organizar las actividades diarias que representan la rutina del vendedor. Presentar propuestas comerciales. Previsión. Tendencia de ventas. Estructura de precios y tarifas. Determinación de precios. El yield management.

32. Gestión de la Calidad

Sistemas de aseguramiento de la Calidad. Sistema Argentino de Calidad Turística. SIGO. Buenas Prácticas. Normas IRAM-SECTUR. Normas ISO 9000 (sistema de calidad) y 14000 (medio ambiente) Modelos sobre calidad: Premios de Calidad. Aseguramiento de la calidad y herramientas estadísticas. Cambio corporativo hacia la calidad. Procesos de Calidad-Programas de mejora. La calidad y los recursos humanos.

33. Práctica Profesional Supervisada

Observación, relevamiento y registro de aspecto físico y organizacional de la empresa hotelera. Construcción de Informes, parciales y final. El Hotel y las funciones gerenciales. La gerencia General. Recepción. Habitaciones. Recursos Humanos. Alimentos y Bebidas. Marketing y Ventas. Administración. Mantenimiento. Conocimiento de técnicas aplicadas en las áreas operativas. Desarrollo y análisis de casos reales y trabajos de campo.

34. Trabajo Final Integrador

De carácter individual sobre un tema pertinente al campo de la hotelería. Será un trabajo que integre los distintos conocimientos adquiridos en la carrera. El alumno deberá volcar sus conocimientos, demostrando matices de originalidad y/o una contribución importante para la formación profesional, no pudiendo limitarse a la mera recopilación de resultados ya existentes o a la simple reproducción de temáticas conocidas.

El trabajo final de carrera como investigación. Viabilidad del proyecto: alcance del problema y tiempo requerido. Modificación eventual del problema. Determinación de objetivos generales y específicos. Delimitación geográfica y temporal. Cuestiones relativas a la redacción y presentación del informe final y a la defensa oral.

Cpde. Ord. C.S. N° 2


"Felix D. Nieto Quintana"
Rector
U.N.S.L.


Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Asirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

ARTÍCULO 10°.- Aprobar el análisis de congruencia interna según el detalle que figura en el Anexo Único de la presente.

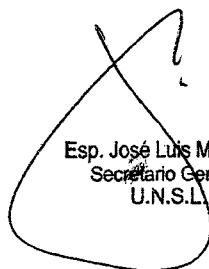
ARTÍCULO 11°.- Establecer que la Facultad de Turismo y Urbanismo reglamentará en normativas complementarias los detalles operativos relativos a la Práctica Profesional Supervisada (PPS) y al Trabajo Final Integrador.

ARTÍCULO 12°.- Comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad Nacional de San Luis, insértese en el Libro de Ordenanzas y archívese.

ORDENANZA C.S. N° 2

mb

mk



Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.



Dr. Félix D. Nieto Quinto
Rector
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Rectorado

ES COPIA

OSCAR GUILLERMO SEGURA
Director de Despacho

"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown,
en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

ANEXO ÚNICO

ANÁLISIS DE CONGRUENCIA INTERNA

Perfil	Alcances	Contenidos mínimos
<p>La Licenciatura en Hotelería se orienta a la formación de un profesional universitario proactivo, flexible y con alta capacidad de adaptarse a los constantes cambios sociales-culturales, tecnológicos y económicos, que marcan las tendencias e impactan en la actividad turística en general y hotelera en particular.</p> <p>Su formación tiende a la consolidación del conocimiento, de las capacidades, de las habilidades generales y de las técnicas para la administración y operaciones de la gestión de unidades productoras de servicios de hospitalidad incluyendo alojamientos turísticos y centros de salud, entre otros.</p> <p>Es un profesional formado con espíritu emprendedor y de gestión, capaz de reconocer las problemáticas del sector, sistematizando, analizando e interpretando la información para la toma de decisiones estratégicas.</p> <p>De esta forma, el Licenciado en Hotelería de la Facultad de Turismo y Urbanismo de la Universidad Nacional de San Luis, se distingue por su capacidad para el análisis crítico, para el diseño de instrumentos y herramientas de gestión, guiado por principios éticos que le permitan desempeñarse con idoneidad, en organizaciones que brindan servicios de alojamiento, en contextos laborales exigentes, enfocados a promover el desarrollo sustentable de la actividad</p>	<p>Administrar, organizar, controlar y dirigir la gestión de los negocios en grandes, medianas y pequeñas empresas vinculadas a la hospitalidad.</p>	<p>Administración de las Organizaciones Turísticas</p> <p>Matemáticas</p> <p>Contabilidad General</p> <p>Costos Hoteleros</p> <p>Organización de los Servicios Hoteleros I</p> <p>Organización de los Servicios Hoteleros II</p> <p>Sistemas Informáticos Aplicados a la Hotelería</p> <p>Administración de Personal</p> <p>Alimentos y Bebidas</p> <p>Higiene y Seguridad Alimentaria</p> <p>Gestión operativa de los Servicios Gastronómicos</p> <p>Protocolo, Ceremonial y Organización de Eventos</p>
	<p>Asesorar, planificar, ejecutar y evaluar planes, proyectos y programas vinculados a la gestión de servicios de hospedaje.</p>	<p>Introducción al Turismo</p> <p>Economía del Turismo</p> <p>Organización de los Servicios Hoteleros III</p> <p>Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos</p>
	<p>Investigar, diseñar y desarrollar empresas hoteleras que se adapten a las demandas emergentes de los nuevos perfiles de los consumidores.</p>	<p>Comunicación del Conocimiento</p> <p>Psicología Social</p> <p>Calidad de los Servicios y Atención al Cliente</p> <p>Comercialización</p> <p>Inglés I</p> <p>Inglés II</p> <p>Inglés III</p> <p>Portugués</p> <p>Gestión de la Recreación</p>
	<p>Brindar asistencia y asesoramiento al sector, a través de procedimientos técnicos adecuados, que garanticen la sustentabilidad del emprendimiento.</p>	<p>Recursos Turísticos Territoriales</p> <p>Desarrollo Sustentable de Emprendimientos Hoteleros</p>
	<p>Gerenciar empresas prestadoras de servicios hoteleros basadas en la gestión de la calidad.</p>	<p>Gerenciamiento Hotelero</p> <p>Gestión de la Calidad</p> <p>Gestión Comercial de los Alojamientos</p> <p>Ética y Deontología</p>
	<p>Realizar estudios e investigación en el campo de la administración y gestión hotelera.</p>	<p>Metodología de Investigación y Estadística Descriptiva</p> <p>Práctica Profesional Supervisada</p> <p>Trabajo Final Integrador</p>

ANEXO ORDENAZNA C.S. N° 2

Esp. José Luis Martínez
Secretario General
U.N.S.L.

Dr. Felix D. Nieto
Rector
U.N.S.L.