



Ministerio de Cultura y Educación  
Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Turismo y Urbanismo  
Departamento: Turismo

(Programa del año 2020)  
(Programa en trámite de aprobación)  
(Presentado el 29/11/2020 22:24:10)

Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas

### I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO	TEC.UNIV.EN GEST.HOTEL.	29/04	2020	2° cuatrimestre

### II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
MIRANDA, LUCIA RAQUEL	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
YED, ANDREA DEL VALLE	Auxiliar de Práctico	A.1ra Simp	10 Hs

### III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	3 Hs	1 Hs	0 Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoría con prácticas de aula	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
11/09/2020	18/12/2020	13	56

### IV - Fundamentación

La seguridad e Higiene hotelera constituyen un elemento principal del sistema hotelero, de manera que propicie la seguridad del trabajador y, sobre todo, la seguridad, comodidad y bienestar del usuario. Sus resultados a corto plazo se traducen en mayor imagen y rentabilidad como consecuencia de la disminución de los costos por accidentes.

El mantenimiento constituye el factor primordial de la seguridad y de la administración, al facilitar la secuencia correcta de las actividades del hotel en las mejores condiciones de seguridad, orden y limpieza, y evitar en lo posible gastos innecesarios y la aparición de condiciones inseguras, tanto para los trabajadores como para los usuarios

### V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Preparar al alumno con conocimientos inherentes a la Higiene, Seguridad y Mantenimiento hotelero con el propósito de brindarles herramientas que les permitan:

- Analizar los riesgos que se puedan presentar en la industria hotelera y minimizarlos con el fin de salvaguardar la integridad física del personal y huéspedes.
- Conocer los principios del mantenimiento de equipos e instalaciones de un hotel.
- Aprender técnicas de gestión para colaborar con el área de Seguridad e Higiene.
- Conocer las principales disposiciones legales en materia de Seguridad e Higiene

### VI - Contenidos

#### Unidad I

Seguridad y mantenimiento: Conceptos generales y evolución.

Marco Legal: Internacional y Nacional. Normas complementarias y Organismos de Control.

Responsabilidades: Laboral, Administrativa, Civil y Social. Derechos y obligaciones

#### Unidad II

Peligros y riesgos. Evaluación de Riesgos y Gestión del Riesgo.

Revisiones de Seguridad: Tipos y planificación

Sistemas integrales de gestión en Seguridad e Higiene.

#### Unidad III

Incidentes, accidentes y enfermedades laborales. Factores determinantes de enfermedades y accidentes. Exámenes médicos y controles. Siniestralidad: Impacto en rentabilidad. Estadísticas. Métodos de investigación.

#### Unidad IV

Higiene Laboral. Agentes ambientales de contaminación: Físicos, químicos y Biológicos. Ergonomía: Metodología de evaluación y control.

Seguridad Laboral: Normas y señalización de seguridad. Lugar y superficie de trabajo. Máquinas y herramientas. Riesgos de seguridad. Elementos de protección personal

#### Unidad V

Mantenimiento hotelero, planificación y tipos de mantenimiento. Programas integrales de mantenimiento. Organización de Seguridad y Mantenimiento.

Instalaciones eléctricas. Maquinas herramientas. Ascensores, Montacargas. Aparatos sometidos a presión.

#### Unidad VI

Protección contra incendios. Análisis de factores declarantes de incendios. Conceptos breves de Fuego. Metodología de control-Protecciones activas: Sistemas de detección y Extinción. Planes de emergencia y evacuación.

## VII - Plan de Trabajos Prácticos

- Actividades Prácticas Relacionadas con Cada Unidad Temática
- Evaluación de riesgos laborales en las distintas áreas y sectores de un Hotel.
- Se propone un Trabajo Practico integral.

## VIII - Regimen de Aprobación

### REGIMEN DE ALUMNOS REGULARES

Para acceder a la condición de alumno regular:

- a) Con el 80 % de asistencia a las clases teóricas, prácticas, teórico-prácticas.
- b) Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales con al menos de 6/10 puntos, en primera instancia o en sus respectivos recuperatorios. Habrá un recuperatorio por cada examen parcial.
- c) Aprobación de los trabajos prácticos con al menos de 6/10 puntos.

### RÉGIMEN DE PROMOCIÓN Y APROBACIÓN DE LA ASIGNATURA

La materia no podrá ser aprobada en carácter de promoción.

Para aprobar la materia el alumno deberá rendir un examen final.

### ALUMNOS LIBRES

El alumno libre es aquel que no haya alcanzado las condiciones de alumno regular. Para acceder a rendir como libre deberá presentar y aprobar, con una calificación de al menos 6/10 puntos un Trabajo Final 10 días antes del examen.

Además el día del examen final deberá aprobar las siguientes dos instancias con al menos el 60% de los puntos:

- Evaluación escrita: preguntas comprensivas, de carácter eliminatorio.
- Evaluación oral: abarcativo, se evaluarán conocimientos teóricos.

## IX - Bibliografía Básica

- [1] Ley Nacional 19587/72 de Higiene y Seguridad en el trabajo. Decreto Reglamentario 351/79.
- [2] • Ley Nacional 24557/95 de Riesgos del Trabajo
- [3] • FEHGRA “Manual de Seguridad e Higiene para Hotelería y Gastronomía”
- [4] • Cesar Ramírez Cavassa (1995) Hoteles: Gerencia, Seguridad y Mantenimiento .Ed Trillas, S.A. De C.v

[5] • Seguridad en el Trabajo (2011): Manuel Bestratén Belloví, Edición Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

[6] • Manual de Buenas Practicas en Hotelería. Superintendencia de Riesgos del Trabajo.

[7] • Manual para la Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales. Edición 2006

## X - Bibliografía Complementaria

[1] Presentaciones Power Point de la Cátedra.

## XI - Resumen de Objetivos

- Analizar los riesgos que se puedan presentar en la industria hotelera y minimizarlos
- Conocer los principios del mantenimiento de equipos e instalaciones de un hotel.
- Aprender técnicas de gestión para colaborar con el área de Seguridad e Higiene.
- Conocer las principales disposiciones legales en materia de Seguridad e Higiene.

## XII - Resumen del Programa

Unidad 1: Conceptos de Seguridad y Mantenimiento. Legislación Vigente Nacional.

Unidad 2: Peligros y Riesgos.

Unidad 3: Accidentes, incidentes y Enfermedades profesionales.

Unidad 4: Higiene y Seguridad Laboral

Unidad 5: Mantenimiento Hotelero

Unidad 6: Protección contra incendios.

## XIII - Imprevistos

Dada la situación actual de público conocimiento Pandemia Covid-19 declarada por la OMS al inicio del primer cuatrimestre, y considerando que se ha establecido una cuarentena que cumpla con el distanciamiento social, obligatorio y preventivo (DNU 297/2020) se ha optado por la modalidad de cursado no presencial de esta asignatura. La modalidad ha sido establecida con las siguientes características:

Siguiendo lo indicado en la Resolución C.S. 68/2020 UNSL, la cursada de las clases se reemplazan por la modalidad virtual utilizando como medio de acceso el Aula Virtual Moodle que provee la Facultad de Turismo y Urbanismo donde se sube toda la bibliografía propuesta, consignas de actividades prácticas y trabajos prácticos, presentaciones Power Point, entre otros.

Como medio de comunicación se utilizan: correos electrónicos, teléfono, grupo de Whatsapp y video-reuniones para el dictado de clases con Zoom, Cisco Webex y/o MeetGoogle, variando estos medios según la accesibilidad de los alumnos de acuerdo a la conectividad con que se cuentan el día en que se realice la clase.

## XIV - Otros

--

### ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

**Profesor Responsable**

Firma:

Aclaración:

Fecha: