



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: