



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

(Programa del año 2021)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 28/08/2021 10:39:03)

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	2021	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
---------	---------	-------	------------

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	2 Hs	2 Hs	0 Hs	4 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
23/08/2021	26/11/2021	14	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 huésped.
- 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

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.

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.

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.

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

Ante la existencia de una Pandemia declarada por la OMS establecida desde 2020, y considerando la posible extensión de una cuarentena que implique distanciamiento social, obligatorio y preventivo se ha optado por la modalidad de cursado no presencial de esta asignatura. La modalidad ha sido establecida con las siguientes características:

El cursado de la asignatura será de carácter virtual utilizando como medio de acceso el Aula Moodle que provee la Universidad Nacional de San Luis. Allí el alumno tendrá acceso a bibliografía, material de estudio, trabajos prácticos, foros, etc.

El dictado de clases será mediante zoom o googlemeet siempre y cuando la conectividad lo permita. Como medio de comunicación se utilizará correos electrónicos, grupo de Whatsapp, etc..

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	