



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

(Programa del año 2022)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 04/11/2022 21:29:08)

Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
GESTION DE LA HOSPITALIDAD	Lic. en Turismo	3/2014	2022	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
SOLIS, EVANGELINA PAULA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
CICCARONE, MARIA INES	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 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	Hs	4 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
08/08/2022	18/11/2022	15	60

IV - Fundamentación

La materia Gestión de la Hospitalidad introducirá y aportará conocimientos a los futuros Licenciados en Turismo, sobre la industria de la hospitalidad, su historia, evolución, diferentes tipologías de alojamientos y herramientas de gestión. Brindará conocimiento teórico y práctico, sobre la posición y rol de los alojamientos dentro del sistema turístico, elementos característicos de la hotelería y parahotelería y su relación con otros servicios turísticos, a fin que puedan desempeñarse en la actividad, para gestionar servicios de hospedajes en sus distintas modalidades de alojamiento (hotelero y extra-hotelero), teniendo un conocimiento general sobre el funcionamiento de los establecimientos de alojamiento en todas sus modalidades, analizando las estructuras formales y departamentos de las organizaciones hoteleras, conociendo las problemáticas del sector, su organización y administración.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

- Ubicar al alumno en la visión de la Gestión de la Hospitalidad desde el rol del Licenciado en Turismo.
- Brindar conocimientos sobre la historia y evolución de la hotelería en el mundo y en nuestro país.
- Transmitir la importancia de la responsabilidad compartida de todos los integrantes de cadena de servicios turísticos.
- Brindar conocimientos técnicos de las distintas áreas operativas de un hotel y su funcionamiento.
- Entender la utilización de herramientas de gestión empleadas en la industria de la hospitalidad

VI - Contenidos

Unidad N° 1: "Introducción a la Hospitalidad"

La industria de la hospitalidad: historia y evolución. Posición y Rol de los alojamientos dentro del sistema turístico.
Definición de Gestión de la Hospitalidad.

Unidad N° 2: “Alojamientos Turísticos”

Elementos característicos de los alojamientos turísticos. Características, tipologías y composición del producto hotelero y para hotelero. Clasificación de hoteles: según el criterio legal, según la demanda (Marketing), según el nivel de servicio de la oferta hotelera, según el tamaño del hotel, según tipo de administración o gestión. Procedimientos de las empresas de alojamientos y su relación con otros servicios.

Unidad N° 3: “Estructura Organizativa de un Hotel”

Organigrama. Areas operativas y de apoyo de un hotel. Análisis de los departamentos operativos, de apoyo y gerenciales. Relaciones interdepartamentales. Administración Hotelera: funciones. Comunicación interna. Operaciones y Control.

Unidad N° 4: “Herramientas de Gestión”

Capital Humano: puestos de trabajo. Roles y Funciones. Procedimientos y tareas dentro de la estructura hotelera.

Recursos económicos: Tarifas. Sistemas Internacionales de Reservas.

Recursos Tecnológicos: Nuevas tecnologías aplicadas a la Gestión de la Hospitalidad. Comercialización Hotelera.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Se programa la realización de 1 (un) 2 trabajo práctico final grupal, y de 4 actividades practicas áulicas obligatorias, distribuidas a lo largo del cuatrimestre.

Para la concreción de las actividades y trabajo práctico, se implementará el uso de la plataforma MOODLE y como complemento un grupo de whatsapp y un grupo cerrado de Facebook, para compartir noticias del sector empresarial turístico mundial

TPI N 1: “Gestión y Contratación de Servicio de Hospedaje.”

VIII - Regimen de Aprobación

A) RÉGIMEN DE PROMOCIÓN
ALUMNOS PROMOCIONALES

Para la aprobación del curso se deberá cumplir:

- Con el 80 % de asistencia a las clases teóricas, prácticas, teórico-prácticas. (presencial).
- Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales, en primera instancia.
- Aprobar todos las actividades y trabajo práctico integrador solicitados durante la cursada.

Para promocionar, deberá contar con una calificación al menos de 7 (siete) puntos en todas las evaluaciones establecidas, incluida la evaluación integradora.

B) RÉGIMEN DE ALUMNOS REGULARES

Para regularizar la materia son requisitos indispensables:

- El 60 % de asistencia a las clases teóricas, prácticas, teórico-prácticas. (presencial).
- Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales, con una calificación de 4 o más, cada uno con un recuperatorio.
- Aprobar todas las actividades prácticas y 1(un) TPI solicitados durante la cursada.

Cumpliendo los requisitos mencionados, el alumno quedará automáticamente en condición de alumno regular y deberá rendir el examen final.

C) REGIMEN DE ALUMNOS LIBRES:

El alumno que no cumpla con las condiciones de alumno regular o promocional se considerará como alumno libre. El alumno libre deberá presentar un trabajo práctico integrador 15 días antes de la fecha del examen final. El examen final consiste en una instancia escrita eliminatoria y una instancia oral, donde se evaluarán todos los contenidos planteados en el programa. La aprobación se logra con 4 o más.

IX - Bibliografía Básica

[1] Gallego, Felipe Jesús (2017) “Gestión de Hoteles: una nueva visión” Ed. Paraninfo

[2] Kohen, Pablo (2019) “Tecnología y gestión de agencia de viajes” Ed. Macchi

[3] Wallingre, Noemí “Problemas Turísticos Contemporáneos”. Universidad Nacional de Quilmes. Edición. 2004. Buenos Aires.

[4] Wallingre Noemí (2007) “Historia del Turismo en Argentina” Ediciones Turísticas de Mario Banchik

[5] Legislación Nacional, Provincial y Municipal consultada en relación a la actividad

[6] Ley Nacional 18.828 y Decreto Reglamentario 1818

[7] Ley Provincial (San Luis) V517

X - Bibliografía Complementaria

[1] Revistas y Sitios Web del Sector

[2] Libro Blanco el nuevo viajero SEGITTUR

[3] Libro Blanco destinos turísticos inteligentes SEGITTUR

<https://books.google.com.ar/books?hl=es&lr=&id=19sDEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=segittur+destinos+tur%C3%ADsticos+inteligentes&ots=8vww4w0c-V&sig=vT4sGq0UN9tOYPDnVNbTJG6beE8#v=onepage&q=segittur%20destinos%20tur%C3%ADsticos%20inteligentes&f=false>

[4] Libro Blanco RRHH (EXCELTUR)https://www.exceltur.org/wp-content/uploads/2015/01/LIBRO_BLANCO_RRHH.pdf

XI - Resumen de Objetivos

-Conocer la historia de la Hotelería Argentina y Mundial

-Conocer las nuevas modalidades de alojamientos turísticos

-Ubicar al alumno en la visión de la Gestión de la Hospitalidad desde el rol del Licenciado en Turismo.

-Dominar vocabulario técnico.

XII - Resumen del Programa

UNIDAD 1: “Introducción a la Hospitalidad”

UNIDAD 2: “Alojamientos Turísticos”

UNIDAD 3: “Estructura Organizativa de un Hotel”

UNIDAD 4: “Herramientas de Gestión”

XIII - Imprevistos

El equipo docente prevé ante una situación extraordinaria o imprevisto, el dictado de la asignatura a través del Aula Virtual “Hospitalidad” en la plataforma moodle, con soporte vía Whatsapp y grupo cerrado de Facebook. Los días de consultas son Lunes y Martes de 14 a 16 hs.

XIV - Otros

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