



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

(Programa del año 2022)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRACTICA PRE-PROFESIONAL I	TEC.UNIV.EN GEST.HOTEL.	29/04	2022	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
SOLIS, EVANGELINA PAULA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
LUCERO, FEDERICO MARTIN	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs

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	Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoría con prácticas de aula y campo	2° Cuatrimestre

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

IV - Fundamentación

La asignatura Práctica Pre Profesional I constituye una materia fundamental de la carrera Tecnicatura Universitaria en Gestión Hotelera, la asignatura se dicta en el segundo cuatrimestre del 2° año de la carrera, su característica principal es introducir y acercar al alumno a la realidad de la actividad hotelera.

El sector hotelero comprende todos aquellos establecimientos que se dedican profesionalmente a proporcionar alojamiento; en el desarrollo de las operaciones de una organización hotelera, aunque con diferencias importantes según la categoría del hotel, dimensión, ubicación y localización geográfica y otras características de tipo estructural, concurren una diversidad de procesos particulares de gran complejidad. Junto a la función principal productiva, de prestar alojamiento a los clientes, los hoteles generalmente también realizan un conjunto amplio de actividades con el objeto de facilitar una serie de servicios complementarios, caracterizados por una enorme heterogeneidad tanto porque requieren una variedad importante de recursos (materiales, humanos, formativos, administrativos, etc.) como porque contribuyen en proporciones diferentes al resultado global de la unidad económica.

A través de un proceso de Práctica Supervisada, la asignatura propone brindar experiencias pre profesionales en centros de prácticas reales.

La práctica constituye un espacio interactivo, que le permite al alumno unir la teoría con la práctica. Es dentro de la Práctica, donde se re significan los saberes adquiridos, y a través de la misma, los alumnos, pueden observar, aprender, relacionarse y desempeñarse con profesionales preparados del sector, quienes le brindarán sus conocimientos, experiencias y colaboraran en la formación de los alumnos.

Metodología

La práctica se inicia con clases teórico –práctico (modalidad taller) semanal, luego se planifican y coordinan entrevistas con los establecimientos hoteleros, para concretar la inserción de los alumnos en los centros de prácticas, estableciendo un plan de

trabajo guiado.

Todo el proceso de práctica será guiado y acompañado por el equipo docente de la Facultad y por el tutor responsable de la empresa, a lo largo del desarrollo de la práctica, los alumnos deberán elaborar un informe, el cual plasmará no sólo los conocimientos y saberes adquiridos a lo largo de la carrera; sino que tendrá la posibilidad de aplicarlos y demostrarlos en el campo. En la instancia de práctica real o en el campo, se promueve un papel participativo y activo de los alumnos, dentro de experiencias reales.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

El objetivo fundamental de la asignatura es que el alumno consolide los aprendizajes adquiridos a lo largo de su formación académica. Propiciando el reconocimiento, análisis profesional y la reflexión crítica, mediante la inserción práctica en organizaciones públicas y privadas, de la localidad, provincia y del país; para la realización de actividades y tareas relacionadas con el perfil del egresado y los alcances al título a otorgar.

Objetivos Específicos:

Que el alumno sea capaz de:

- Identificar y reconocer los diferentes ámbitos de inserción profesional (organizaciones públicas y privadas).
- Conocer la realidad de la actividad hotelera
- Consolidar aprendizajes y conocimientos desarrollados durante su formación académica.
- Integrar actividades teóricas de aprendizaje con las de tipo práctico.
- Desarrollar habilidades técnicas profesionales para desempeñarse frente a problemáticas laborales específicas.
- Realizar una evaluación de su desempeño, en función a los saberes adquiridos

VI - Contenidos

Observación, relevamiento, registro del aspecto físico y organizacional de la empresa hotelera.

Conocimiento de áreas, departamentos y técnicas operativas de:

Housekeeping y Alimentos y Bebidas.

Construcción de informes parciales y finales.

INSTANCIA AÚLICA (Clases Teóricas)

MÓDULO 1: INTRODUCCION A LA PRACTICA

La Práctica Profesional como instancia de aprendizaje: acercamiento conceptual, epistemológico y metodológico.

Conceptualización - Alcances de una práctica – Articulación teoría/ práctica – Conocimiento disciplinar y conocimiento práctico – Los desafíos de la formación profesional.

Marco legal: convenio de práctica. Modalidades de prácticas.

Los ámbitos y espacios del ejercicio profesional (Centros de Prácticas reales), proceso de selección de centros de práctica –

Formalización de la Práctica. La importancia de las prácticas en el sector.

MÓDULO 2: HOUSEKEEPING (DEPARTAMENTOS DE AMA DE LLAVES)

Revisión Teórica basada en los conocimientos teóricos, vistos en asignaturas específicas de la carrera: Teoría de las Organizaciones, Administración Hotelera I, Administración Hotelera II.

MÓDULO 3: ALIEMNTOS Y BEBIDAS

Revisión Teórica basada en los conocimientos teóricos, vistos en asignaturas específicas de la carrera: Gestión de Alimentos y Bebidas I

MÓDULO 4: INFORME

Plan de Trabajo: planificación de actividades a desarrollar, elaboración de la guía. Redacción de informe de Práctica

INSTANCIA PRACTICA

Consiste en la inserción de los alumnos en los centros de prácticas (Empresas de Alojamiento Turísticos), cuyas actividades resultes afines con el perfil y los alcances del título a otorgar.

Para la selección del espacio organizacional donde se insertará, se realizará un trabajo previo de relevamiento, contacto y sistematización de las propuestas de prácticas.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

La práctica consta de dos instancias, una áulica y la otra a desarrollar en el centro de práctica.

La instancia áulica se destinará a la introducción a la práctica laboral, la selección del centro de práctica, el desarrollo de la guía de trabajo para la elaboración del informe final, la tutoría durante la fase de práctica y el seguimiento en el proceso de elaboración del informe final.

Durante el primer mes, se desarrollarán los contenidos teóricos en el aula, (concepto de práctica, objetivos y contenidos de la asignatura), como así también se desarrollarán los aspectos metodológicos, de trabajo para el intercambio, conocimiento e integración grupal, investigación bibliográfica y documental, búsqueda de información sobre la práctica profesional y otros aspectos relevantes.

A partir del segundo mes, se concretará la práctica real en el centro de práctica designado, donde el alumno tendrá la posibilidad de interactuar con profesionales del sector; a lo largo del proceso de práctica en el campo, el alumno deberá ir elaborando informes semanales, de acuerdo a lo establecido en la Guía o Plan de Trabajo, luego se compartirán en el aula. Los trabajos semanales o avance del informe, comprenden la aplicación de los contenidos teóricos desarrollados y la información relevada en el trabajo de campo.

Al finalizar la práctica y como condición para la evaluación y aprobación de la asignatura, se deberá entregar un Informe Final individual, avalado por el tutor del centro de práctica, para ser evaluado por un tribunal conformado con profesores de la carrera.

VIII - Regimen de Aprobación

Alumno Regular

Asistencia del 100% a las clases teóricas, teniendo en cuenta que la práctica es una materia más del Plan de estudio y que su carácter es obligatorio; es de suma importancia que el alumno asista a todas las clases a fin de poder trabajar de manera conjunta, los conceptos teóricos y de despejar todas las dudas o consultas que puedan surgir, antes de la instancia de “práctica real”.

También es requisito para adquirir la regularidad de la materia, la elaboración, el desarrollo y la aprobación de informes semanales y de un Informe Final. Los mismos serán corregidos durante todo el proceso de práctica, y una vez finalizada la misma, el alumno deberá presentar el informe final de manera escrita y oral.

Dicho Informe Final será avalado por el docente responsable de la asignatura, la evaluación final del mismo recaerá en un tribunal conformado especialmente para dicha evaluación.

Con una calificación de al menos 4 (cuatro) en todas sus instancias.

Debido a la naturaleza misma de la asignatura, no está permitidos la condición de “Libre”.

En caso de no cumplir con los requisitos establecidos para adquirir la regularidad, el alumno deberá recurrir a la asignatura.

IX - Bibliografía Básica

- [1] Gallego, Felipe Jesús (2017) “Gestión de Hoteles: una nueva visión” Ed. Paraninfo
- [2] López Collado, Asunción (2004) “La Gobernanta” Ed. Thomson Paraninfo. Madrid
- [3] López García, Socorro (2003) “Recepción y atención al Cliente” Ed. Thomson Paraninfo. Madrid
- [4] Montes de Oca Mayagoitia, Sandra Irma “El ABC de las prácticas preprofesionales”
- [5] Milió Balanza, Isabel (2003) “Organización y Control del Alojamiento” Ed. Thomson Paraninfo. Madrid.
- [6] Mestre Soler, Juan; (1997) “Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera: Gestión” 2000 S.A., Barcelona.
- [7] Schlüter R. – Winter D. (2003) Turismo una perspectiva Empresarial; CIET, Buenos Aires

X - Bibliografía Complementaria

[1] Ley Nacional 18.828 y Decreto Reglamentario 1818

[2] Ley Provincial (San Luis) V517

XI - Resumen de Objetivos

Consolidar aprendizajes y conocimientos desarrollados durante la formación de pre grado.

- Desarrollar habilidades para el reconocimiento y criterios de jerarquización de problemáticas laborales específicas y formas de intervención.
- Identificar diferentes escenarios de intervención profesional.
- Integrar actividades teóricas de aprendizaje con las de tipo práctico.
- Consolidar destrezas y capacidades de manejo profesional para promover y crear condiciones adecuadas para el ejercicio profesional.
- Realizar una evaluación permanente de sus desempeños

XII - Resumen del Programa

INSTANCIA AÚLICA:

MÓDULO 1: Introducción a la Práctica (Marco conceptual)

MÓDULO 2: Housekeeping

MÓDULO 3: Alimentos y Bebidas

MÓDULO 4: Informe

XIII - Imprevistos

En caso de que por fuerza mayor no se pueda llevar adelante con el dictado normal de la asignatura, la catedra prevé la modalidad virtual a través de la plataforma moodle.

XIV - Otros