



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

(Programa del año 2022)

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	2022	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
YED, ANDREA DEL VALLE	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	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
08/08/2022	18/11/2022	15	60

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 estudiante 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 el 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

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

Unidad III

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. Revisiones de seguridad: Tipos y planificación.

Peligros y riesgos. Evaluación de riesgos y gestión del riesgo.

Unidad IV

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.

Sistemas integrales de gestión en seguridad e higiene.

Unidad V

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 de aula relacionadas con cada Unidad Temática.
- Se llevarán a cabo cuatro Trabajos Prácticos, uno de ellos tendrá carácter de trabajo práctico 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 en carácter de regular o libre deberá rendir un examen final bajo la modalidad de examen oral requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos para su 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 una calificación de al menos cuatro (4) en primera instancia o en sus respectivos recuperatorios. Habrá un recuperatorio por cada examen parcial.
- c) Aprobación de los trabajos prácticos con al menos con una calificación de al menos cuatro (4).

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 se 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 e higiene en el trabajo-Un enfoque integral. Antonio Creus y Jorge Mangosio.
- [6] • Seguridad en el Trabajo (2011): Manuel Bestratén Belloví, Edición Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el

Trabajo.

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

[8] • Mantenimiento de hoteles, la seguridad y comodidad del huésped. Silvia Delmer.

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

X - Bibliografia Complementaria

[1] • Presentaciones de tipo Power Point con contenidos relacionados a 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 I: Conceptos de Seguridad y Mantenimiento. Legislación Vigente Nacional.
- Unidad II: Accidentes, incidentes y Enfermedades profesionales.
- Unidad III: Higiene y Seguridad Laboral. Análisis de riesgos.
- Unidad IV: Mantenimiento Hotelero.
- Unidad V: Protección contra incendios.

XIII - Imprevistos

El cursado de la asignatura será de carácter presencial, se utilizará el aula Moodle como herramienta de apoyo.

En caso de surgir algún tipo de contingencia de carácter sanitaria, tal como suscitó por la pandemia de covid-19 y si así lo establezcan las autoridades pertinentes, esta asignatura se dictara bajo la modalidad virtual. Para ello se utilizará el Aula Moodle que provee la Universidad Nacional de San Luis. Allí el estudiante tendrá acceso a bibliografía, material de estudio, trabajos prácticos, foros, etc.

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

XIV - Otros