Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2023)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo
Departamento: Turismo
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	2023	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
PIÑERO, MARIANA ANDREA	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	Hs	Hs	Hs	4 Hs

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

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
07/08/2023	18/11/2023	15	60

IV - Fundamentación

La materia Gestión de la Hospitalidad introducirá y aportará conocimientos a los futuros Licenciados en Turismo, sobre la hospitalidad, su historia, evolución, diferentes tipologías de alojamientos y herramientas de gestión.
Brindará conocimiento teórico 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 extrahotelero), 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.
Siendo que la asignatura se dicta en el 2ª cuatrimestre del primer año, se espera que el estudiante pueda sobre la base del conocimiento adquirido en la materia “Introducción al Turismo”, evidenciar la importancia de la Hotelería como servicio de alojamiento. Asimismo se supone que la comprensión y análisis del producto hotelero le facilite el abordaje de los temas relativos a los “Sistemas Informáticos Aplicados al Turismo”, teniendo en cuenta el impacto de las nuevas tecnología, los sistemas de gestión de hotelería y el Sistema de distribución global (GDS).

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 la 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 hospitalidad.

VI - Contenidos

Unidad Nº 1: "Introducción a la Hospitalidad"
Origen de la hospitalidad: historia y evolución. Posición y Rol de los alojamientos dentro del sistema turístico. Definición de Gestión de la Hospitalidad.

Unidad Nº 2: "Alojamientos Turísticos"
Elementos característicos de los alojamientos turísticos. Características, tipologías y composición del producto hotelero y parahotelero. 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. Ley 18.828 y su decreto reglamentario 1818. Legislación Hotelera de la Provincia de San Luis.

Unidad Nº 3: "Estructura Organizativa de un Hotel"
Organigrama. Áreas y departamentos de un hotel. Análisis de los departamentos operativos, de apoyo y gerenciales. Relaciones interdepartamentales. Administración Hotelera: funciones. Comunicación interna. Operaciones y Control.

Unidad Nº 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 actividades prácticas grupales, distribuidos a los largo del cuatrimestre y de 1 (un) Trabajo Práctico Final Integrador (TPFI).
Se prevé la visita a una organización relacionada al turismo y la hotelería, con el objetivo de abordar los contenidos teóricos trabajados en la asignatura.
Para el desarrollo de la asignatura y concreción de las actividades prácticas, se implementará el uso del Aula Virtual "Hospitalidad 2023" a través de la plataforma MOODLE y como complemento un grupo de WhatsApp, para compartir noticias relacionadas a las temáticas de las clases.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen para alumnos Promocionales
Asistir el 80 % de asistencia a las clases teóricas, prácticas, teórico-prácticas.
Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales, en primera instancia con una calificación igual o superior a 7 (siete).
Aprobar todas las actividades prácticas áulicas y el TPFI solicitados durante la cursada.

Régimen para alumnos Regulares
Asistir el 80 % de asistencia a las clases teóricas, prácticas, teórico-prácticas.
Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales, con una calificación igual o superior a 4 (cuatro) con sus respectivas instancias de recuperación.
Aprobar todas las actividades prácticas áulicas y el TPFI solicitados durante la cursada.
Cumpliendo los requisitos mencionados, el alumno quedará automáticamente en condición de alumno regular y deberá rendir el examen final.

Régimen para 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 y aprobar con una nota igual o superior a 4 (cuatro), 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 una calificación igual o superior a 4.

IX - Bibliografía Básica

[1] Gallego, Felipe (2017). “Gestión de Hoteles: Una nueva visión” (2017). ” Ed. Paraninfo. Madrid.
[2] Wallingre, Noemí (2004). “Problemas Turísticos Contemporáneos”. Universidad Nacional de Quilmes. Buenos Aires.
[3] Wallingre Noemí (2007). “Historia del Turismo en Argentina”. Ediciones Turísticas de Mario Banchik.
[4] Ley Nacional 18.828 y Decreto Reglamentario 1818.
[5] Ley Provincial (San Luis) V517.

X - Bibliografia Complementaria

[1] Kohen, Pablo (2019) “Tecnología y gestión de agencia de viajes” Ed. Macchi. Bs.As.
[2] Blanco Herranz F.J. (2015). Libro Blanco de los Destinos Turísticos Inteligentes. Editorial Almuzara.
[3] Revistas y Sitios Web del Sector.
[4] Libro Blanco de los Recursos Humanos del Turismo en España (2006). Competitividad Turística y diferenciación a través de las personas. Disponible en: 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.
En el marco del desarrollo de la asignatura, se prevé una salida de campo en la localidad durante la cursada.

XIII - Imprevistos

Ante una situación imprevista se trabajará con el equipo docente en el Aula virtual “Hospitalidad 2023” en la plataforma Moodle FTU, con soporte vía WhatsApp, a fin de asegurar el dictado y continuidad de la materia. Las "Actividades Prácticas" y exámenes serán enviados y recibidos vía de la plataforma Moodle FTU.
Las clases de consulta serán los días lunes y martes de 15 a 16 hs.

XIV - Otros