



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

(Programa del año 2024)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 25/09/2024 11:46:45)

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	2024	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	Hs	Hs	Hs	4 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
05/08/2024	15/11/2024	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: Introducción y conceptos generales.

Seguridad y mantenimiento: Conceptos generales y evolución. Legislación vigente Nacional. Normas complementarias y Organismos de Control. Responsabilidades: Laboral, Administrativa, Civil y Social.

Unidad II: Higiene y Seguridad Laboral

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

Unidad III: Riesgos

Peligros y riesgos. Tipificación de riesgos. Identificación de riesgos en la actividad hotelera. Evaluación de riesgos y gestión del riesgo. Medidas de control.

Unidad IV: Accidentología

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

Unidad V: Seguridad y Mantenimiento

Mantenimiento hotelero, planificación y tipos de mantenimiento. Programas integrales de mantenimiento. Organización de Seguridad y Mantenimiento. Sistemas integrales de gestión en seguridad e higiene.

Instalaciones eléctricas. Maquinas herramientas. Ascensores, Montacargas. Aparatos sometidos a presión.

Unidad VI: Protección contra incendios.

Química del Fuego. Protección contra incendios. Análisis de factores declarantes de incendios. Metodología de control-Protecciones activas: Sistemas de detección y Extinción. Planes de emergencia y evacuación.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Se desarrollarán actividades prácticas áulicas al finalizar cada unidad y un trabajo practico de carácter integrador.

Actividad nº1: Síntesis de normativa nacional vigente.

Actividad nº2: Identificación de principales riesgos en sectores específicos de hotel.

Actividad nº3: Evaluación de Riesgos y medidas de control.

Actividad nº4: Implementación de investigación de accidente con método árbol de causa.

Actividad nº5: Tipos de mantenimiento a implementar para las distintas maquinas/instalaciones de un hotel.

Actividad nº 6: Determinación de necesidad de extintores portátiles y medios de salida.

Trabajo Practico Integrador: Vinculación de todas las unidades vistas

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 y un recuperatorio extra en el caso que el alumno lo requiera.
- c) Aprobación de los trabajos prácticos y actividades áulicas con al menos con una calificación de 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 una evaluación oral con una calificación mínima de 4 (cuatro)

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 - Bibliografía 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: Higiene y seguridad laboral
- Unidad III: Riesgos laborales. Evaluación de riesgos.
- Unidad IV: Incidentes, accidentes y enfermedades profesionales
- Unidad V: Mantenimiento, seguridad e instalaciones hoteleras
- Unidad VI: Protección contra incendios y medios de salidas.

XIII - Imprevistos

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

En caso de surgir algún tipo de contingencia que impidan el dictado de la asignatura de manera presencia y deba realizarse de manera virtual , se utilizaran plataformas tales como Zoom o Google meet para garantizar el dictado de las clases

XIV - Otros

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

En caso de surgir algún tipo de contingencia que impidan el dictado de la asignatura de manera presencia y deba realizarse de manera virtual , se utilizaran plataformas tales como Zoom o Google meet para garantizar el dictado de las clases

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

Profesor Responsable

Firma:

Aclaración:

Fecha: