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

(Programa del año 2025)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 07/04/2025 14:31:17)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
INGLES III	Lic. en Turismo	3/2014	2025	1° anual
INGLES III	Lic. en Hoteleria	2/2014	2025	1° anual

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
STADELMAN, ESTEFANIA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	**Teóricas**	**Prácticas de Aula**	**Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.**	**Total**
3 Hs	1 Hs	2 Hs	0 Hs	3 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	Anual

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
12/03/2025	14/11/2025	30	90

IV - Fundamentación

La asignatura Inglés III forma parte del plan de estudios de las carreras de Licenciatura en Turismo y Licenciatura en Hotelería de la Facultad de Turismo y Urbanismo de la Universidad Nacional de San Luis (UNSL). Diseñada para consolidar las competencias lingüísticas adquiridas en niveles previos, la materia responde a las demandas de una industria globalizada donde el inglés, como lingua franca, es una habilidad básica esencial (Graddol, 2006).

El aprendizaje se aborda desde una perspectiva constructivista, considerando al estudiante como protagonista en la construcción de significados dentro de contextos sociales. Asimismo, el enfoque comunicativo (CLT) prioriza la comunicación auténtica en situaciones profesionales específicas, integrando habilidades lingüísticas en escenarios funcionales y relevantes para el turismo.

El programa incorpora la enseñanza de géneros discursivos propios del ámbito turístico, como análisis FODA, folletos, menús, entre otros. La práctica de estos géneros se enmarca en actividades
contextualizadas que incluyen: simulaciones de escenarios laborales, producción oral y escrita basada en situaciones reales, lectura y escucha comprensiva de materiales auténticos como guiadas, menús y folletos turísticos.

Con el objetivo de enriquecer el aprendizaje y asegurar una preparación integral, se incorporan elementos de gamificación y herramientas de inteligencia artificial, que promueven entornos interactivos y personalizados. Estas estrategias no solo fomentan el desarrollo de competencias comunicativas y la resolución de problemas en escenarios simulados, sino que también permiten a los estudiantes perfeccionar sus habilidades de lectura, escritura, escucha y habla, adquiriendo confianza para interactuar con fluidez en un mercado laboral globalizado y desempeñarse eficazmente en el campo turístico.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General

Desarrollar la competencia comunicativa en inglés para interactuar eficazmente en situaciones laborales propias del sector turístico y hotelero.

Objetivos Específicos

1. Ampliar el vocabulario para situaciones posibles en el ámbito laboral.
2. Mejorar la fluidez y precisión en la producción oral.
3. Reforzar la comprensión auditiva y lectora con materiales auténticos.
4. Consolidar el uso de estructuras gramaticales en diálogos de situaciones simuladas.
5. Perfeccionar la producción oral en presentaciones profesionales.
6. Desarrollar habilidades de escritura y edición de textos para el ámbito turístico.

VI - Contenidos

1. Destinos

Escribir información de un país

Escribir un análisis FODA de la industria turística de un país.

2. Centros de información al turista

Investigar y seleccionar servicios de información turística de la región para un TIC.

Dar información, recomendaciones y promoción, dar direcciones.

Trabajar en una agencia de alquiler de autos

3. Comer afuera

Reconocer platos e ingredientes de distintos países. Describir platos y comida típicos.

4. Turismo rural

Reconocer los recursos, hospedaje y actividades propios del turismo rural. Crear y describir un nuevo destino rural.

Diseñar una presentación

5. Atracciones construidas

Describir atracciones construidas

Describir obras de arte.

6. En el tour

Conducir un tour en colectivo

Narrar historias y leyendas

Planificar un tour

7. Entretenimiento en el hotel

Preparar un programa de entretenimiento hotelero

Ofrecer y describir un programa de entretenimiento.

8. Turismo de nicho

Identificar y describir nichos en el turismo.

Presentar un proyecto de un nuevo nicho en el turismo.

Negociar.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

La asignatura cuenta con seis (6) trabajos prácticos.

TP 1: Escribir información de un país y un análisis FODA

TP 2: Dar información en un centro de atención al turista

TP 3: Describir comida típica.

TP 4: Describir atracciones construidas y obras de arte.

TP 5: Conducir un tour en micro

TP 6: Ofrecer y describir un programa de entretenimiento

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen de alumnos regulares
1. Aprobar dos parciales en primera o segunda instancia, la aprobación se logrará con 4 (que equivale al 60%). Cada parcial cuenta con 1 instancia de recuperación.
2. Aprobar el 100% de los trabajos prácticos en primera instancia o en instancia de recuperación con una nota de 4 o más (recuperatorios: uno por cada práctico).
3. Requisitos necesarios para la aprobación de la asignatura por examen final de alumnos regulares:
Aprobar un examen final oral. El examen será evaluado por un tribunal y se aprueba con 4 (cuatro).
Régimen de alumnos promocionales
1. Aprobar los exámenes parciales, con 7 o más en primera instancia
2. Aprobar todos los trabajos prácticos, cada uno con 7 o más en primera instancia.
La nota final se promedia de las notas de todos los prácticos y parciales.
Régimen de alumnos libres
1. Aprobar con 4 o más un trabajo integrador escrito propuesto por la asignatura.
El trabajo deberá presentarse 7 días antes del examen final.
Una vez aprobada la instancia anterior de manera satisfactoria, el alumno podrá rendir el examen final.
2.El examen final consiste en una instancia escrita y otra oral. En la instancia oral el alumno deberá responder preguntas relacionadas con el trabajo escrito presentado y luego será evaluado sobre los contenidos propuestos por la asignatura. El escrito se tomará en primera instancia, el alumno que apruebe el escrito podrá rendir el examen oral. La evaluación la realiza un tribunal, la aprobación se logra con 4 o más.

IX - Bibliografía Básica

[1] Dubicka, I. and O'Keeffe M. (2004). English for International Tourism, Pre-Intermediate. Longman, Pearson Educatio Limited.
[2] Dubicka, I. and O'Keeffe M. (2004). English for International Tourism, Intermediate . Longman, Pearson Educatio Limited.
[3] Walker, R. and Harding, K. (2009). Tourism 2. Oxford University Press.
[4] Peter Strutt. (2007) English for International Tourism, Intermediate. Longman, Pearson Education Limited.

X - Bibliografia Complementaria

[1] Collin, P. (2006) Dictionary of Leisure Travel and Tourism (3rd ed.). A&A Black London.
[2] Corrales wade, K. Construyendo un segundo idioma. El constructivismo y la enseñanza del L2.
[3] Revista del Instituto de Estudios en Educación Universidad del Norte no 10 julio, 2009. issn 1657-2416
[4] Graddol, D (2006) English Next. British Council. UK

XI - Resumen de Objetivos

-Incorporar mayor cantidad de vocabulario.
-Mejorar la fluidez y la espontaneidad en la producción oral.
-Mejorar la producción oral en contextos de presentación de discursos
-Afianzar las estrategias de comprensión auditiva y de lectura.
-Reforzar las estructuras gramaticales.
-Mejorar la producción escrita.

XII - Resumen del Programa

1.Destinos
2.Centros de información al turista
3.Comer afuera
4.Turismo rural
5.Atracciones construidas
6.En el tour
7.Entretenimiento en el hotel
8.Turismo de nicho

XIII - Imprevistos

En caso de que el dictado de la materia no pudiese seguir su curso programado por el responsable mencionado en este programa, se pondrán a disposición del área todos los recursos necesarios para continuar con su dictado (trabajos prácticos, cursos en la plataforma).

XIV - Otros

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