Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2025)**
Universidad Nacional de San Luis **(Programa en trámite de aprobación)**
Facultad de Turismo y Urbanismo **(Presentado el 22/08/2025 18:28:45)**
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	2025	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**
04/08/2025	14/11/2025	15	60

IV - Fundamentación

La asignatura Gestión de la Hospitalidad complementará los conocimientos adquiridos en “Introducción al Turismo” sobre la hospitalidad, su historia, evolución, diferentes tipologías de alojamientos y herramientas de gestión.
Al perfil profesional del Licenciado en Turismo le brindará conocimiento teórico práctico, sobre la posición y rol de los alojamientos dentro del sistema turístico, elementos característicos y su relación con otros servicios turísticos. Facilitará el conocimiento para gestionar servicios de hospedajes en sus distintas modalidades de alojamiento, ya sea hotelero, parahotelero y extrahotelero. El estudiante podrá adquirir el dominio 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.
El contenido de la asignatura incluye abordar las nuevas tendencias en alojamiento y la importancia de la calidad en los servicios hoteleros.
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 tecnologías, los sistemas de gestión de hotelería y el Sistema de distribución global (GDS), como así también la relación que pueda establecer en la cadena de distribución de los servicios que facilitará el abordaje de la asignatura Gestión de Agencias de Viajes.

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. Tipologías y composición del producto hotelero y parahotelero y extrahotelero. Procedimientos de las empresas de alojamientos y su relación con otros servicios. Ley 18.828 y su decreto reglamentario 1818 (derogada por el decreto 70/23). Legislación Hotelera de la Provincia de San Luis.

Unidad Nº 3: 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.

Unidad Nº 4: 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.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Se programa la realización de actividades prácticas grupales, distribuidos a los largo del cuatrimestre.
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 2025” 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 solicitadas 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 solicitadas 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 estudiante que no cumpla con la condición “regular o promocional” se considerará como alumno libre. 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:
[5] 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: Herramientas de Gestión
UNIDAD 4: Estructura Organizativa de un Hotel
En el marco del desarrollo de la asignatura, se prevé una salida de campo en la región durante la cursada.

XIII - Imprevistos

Ante una situación imprevista se trabajará con el equipo docente en el Aula virtual “Hospitalidad 2025” 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 13 a 14 hs.

XIV - Otros

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