Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2026)**
Universidad Nacional de San Luis **(Programa en trámite de aprobación)**
Facultad de Turismo y Urbanismo **(Presentado el 20/08/2026 22:06:17)**
Departamento: Turismo
Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ORGANIZACION DE LOS SERVICIOS HOTELEROS I	Lic. en Hoteleria	2/2014	2026	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
PIÑERO, MARIANA ANDREA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
DE REGIBUS BRAVO, SOFIA VERONICA	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs
BIANCHI, LEANDRO RAUL	Auxiliar de Práctico	P.Adj Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	**Teóricas**	**Prácticas de Aula**	**Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.**	**Total**
5 Hs	Hs	Hs	Hs	5 Hs

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

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
13/08/2026	13/11/2026	15	75

IV - Fundamentación

La asignatura Organización de los Servicios Hoteleros I se encuentra en el 1er. año del segundo cuatrimestre de la Licenciatura en Hotelería, considerada la primera materia específica de la carrera. La misma, prepara al estudiante para comprender el origen y la evolución de la hospitalidad, formándolos en el conocimiento de la actividad hotelera, en sus distintas modalidades de alojamiento hotelero, parahotelero y extrahotelero, con una visión general sobre el funcionamiento de los establecimientos de alojamiento turístico en todas sus modalidades. Con los conocimientos adquiridos en la asignatura Administración de las Organizaciones Turísticas, se profundiza en el análisis las estructuras formales y de departamentalización 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 que se podrá ampliar con la asignatura Desarrollo Sustentable de Emprendimientos Hoteleros y la importancia de la calidad en los servicios hoteleros sirviendo de base para continuar su desarrollo en las asignaturas de Organización de los Servicios Hoteleros II y Administración de Personal.
La modalidad de dictado será teórico-práctico, realizando actividades en clases y Trabajos Prácticos que acercarán a los estudiantes a la realidad de la actividad hotelera.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

-Lograr que los estudiantes al finalizar el curso puedan conocer la historia y evolución de la hotelería en el mundo y en nuestro país.

-Comprender la importancia de la hotelería tradicional y de nuevas modalidades de alojamiento.
-Adquirir conocimientos técnicos de las distintas áreas operativas de un hotel y su funcionamiento.
-Dominar vocabulario técnico.

VI - Contenidos

Unidad Nº 1: Historia y evolución de la Hotelería en el mundo y en Argentina
Orígenes de la Hospitalidad. El alojamiento en la antigüedad. Las posadas. La edad media. El renacimiento y la modernidad. El Grand Tour. Surgimiento de la hotelería en Europa y Estados Unidos. Evolución del turismo y la hotelería en Argentina: Etapa Prehispánica e Hispánica, Belle Epoque, Desarrollo del Turismo Social. Hospitalidad del siglo XXI: tendencias en innovación hotelera.
Unidad Nº 2: Características de las Organizaciones Hoteleras
Definición de "hotel". Características de la organización Hotelera. Tipologías. Composición del producto hotelero, parahotelero y extrahotelero. Criterios de clasificación de hoteles según: el criterio legal, la demanda (Marketing), el tamaño del hotel, el tipo de administración o gestión, su ubicación geográfica. Tendencias en alojamientos turísticos.
Unidad Nº 3: Legislación Hotelera
Marco legal de la actividad hotelera. Legislación Nacional Ley 18.828/70 y el decreto 1818/76 (derogada por el decreto 70/23). Legislación Provincial de San Luis Ley Nº V-0517-2006. Ley 4631/2013-CABA.
Unidad Nº 4: Estructura Organizativa de un Hotel
El hotel como estructura. Organigrama. Áreas y departamentos de un hotel. Fundamentos de la departamentalización. Análisis de las áreas operativas, de apoyo y gerenciales. Relaciones interdepartamentales.
Unidad Nº 5: Servicios Hoteleros
La hotelería como Servicio. La intangibilidad del servicio hotelero y sus características. Servicios Hoteleros: Alojamiento, Alimentos y Bebidas. Recreación, otros. Calidad en el Servicio Hotelero.

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 2026" 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, en 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 de "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] 1. Fernández, Gustavo N. (2003 – 2005) Manual de Derecho Hotelero y Turístico.

[2] 2. Gallego, Felipe (2017). “Gestión de Hoteles: Una nueva visión” (2017).” Ed. Paraninfo. Madrid.
[3] 3. López García, Socorro (2003). “Recepción y atención al Cliente” Ed. Paraninfo. Madrid
[4] 4. Wagner, Mariela (2017). “Calidad Turística Total” Ed. Ediciones Turísticas. Buenos Aires
[5] 5. SAUCEDO Raúl Horacio (2013) “Organización y gestión de empresas turísticas y hoteleras” - Argentina Ediciones.
[6] 6. Wallingre, Noemí (2004). “Problemas Turísticos Contemporáneos”. Universidad Nacional de Quilmes. Buenos Aires.
[7] 7. Wallingre Noemí (2007). “Historia del Turismo en Argentina”. Ediciones Turísticas de Mario Banchik.
[8] 8. Ley Nacional 18.828 y Decreto Reglamentario 1818.
[9] 9. Ley Provincial (San Luis) V517.

X - Bibliografia Complementaria

XI - Resumen de Objetivos

1. Conocer la historia de la Hotelería Argentina y Mundial.
2. Conocer las nuevas modalidades de alojamientos turísticos.
3. Adquirir conocimientos legales y técnicos de la actividad hotelera.
4. Dominar vocabulario técnico.

XII - Resumen del Programa

UNIDAD 1: Historia y evolución de la Hotelería en el mundo y en Argentina
UNIDAD 2: Características de las Organizaciones Hoteleras
UNIDAD 3: Legislación Hotelera
UNIDAD 4: Estructura Organizativa de un Hotel
UNIDAD 5: Servicios Hoteleros.
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 2026” en la plataforma Moodle FTU, con soporte vía WhatsApp, a fin de asegurar el dictado y continuidad de la materia. Los TP’s y exámenes serán enviados y recibidos vía de la plataforma Moodle FTU.
Las clases de consulta serán los días lunes de 13 a 14 hs.

XIV - Otros

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