Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2026)**
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
SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO	TEC.UNIV.EN GEST.HOTEL.	29/04	2026	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
YED, ANDREA DEL VALLE	Prof. Responsable	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**
4 Hs	2 Hs	2 Hs	Hs	4 Hs

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

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
03/08/2026	13/11/2026	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. Junto al mantenimiento son aspectos clave para garantizar la calidad del servicio, el confort de los huéspedes y la sostenibilidad operativa en la industria hotelera. Esta asignatura proporciona herramientas conceptuales y técnicas para la gestión de sistemas de mantenimiento preventivo, correctivo y predictivo, así como para la implementación de normas de seguridad edilicia, ocupacional y de higiene en el ámbito hotelero

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 actividad 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 a la seguridad y mantenimiento en hotelería.
Concepto de seguridad y mantenimiento en hotelería. Seguridad integral en hoteles: Definición y objetivos. Marco normativo aplicable: Legislación vigente Nacional. Normas complementarias y Organismos de Control.

Unidad II: Higiene y Seguridad Laboral en el hotel
Riesgos laborales en distintas áreas (housekeeping, cocina, mantenimiento, etc). --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. Cultura de la prevención: capacitación del personal.

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

Unidad IV: Seguridad eléctrica, mecánica y sanitaria.
Instalaciones eléctricas: Normas básicas de instalaciones eléctricas seguras. Riesgos asociados al uso de ascensores, calderas, sistemas de climatización. Sistemas sanitarios: agua potable, residuos, control de plagas. Protocolos de revisión periódica y mantenimiento.

Unidad V: Infraestructura edilicia y mantenimiento
Tipos de instalaciones hoteleras: habitaciones, áreas comunes, cocinas, piscinas, etc. Programas integrales de mantenimiento. Organización de Seguridad y Mantenimiento. Sistemas integrales de gestión en seguridad e higiene.

Unidad VI: Prevención de 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. Legislación vigente (Normas IRAM, NFPA, código de edificación local)

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Se desarrollarán actividades prácticas áulicas de cada unidad
Las actividades áulicas tendrán como objetivo lograr la comprensión de cada una de las unidades temáticas.

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 70 % de asistencia a las clases teóricas, prácticas, teórico-prácticas.
b) Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales con una calificación de al menos cuatro (6/10 puntos) 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] • Bujedo, G. (2015). Mantenimiento hotelero: planificación, gestión y sostenibilidad. Ediciones T.
[9] • Organización Internacional del Trabajo (OIT). Guía sobre Seguridad y Salud en el Trabajo Hotelero.
[10] • Normas IRAM / ISO aplicables a la hotelería.
[11] • Mantenimiento de hoteles, la seguridad y comodidad del huésped. Silvia Delmer.
[12] • Manual para la Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales. Edición 2006.

X - Bibliografia 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: Introducción a la seguridad y mantenimiento en hotelería.
• Unidad II: Higiene y seguridad laboral en el hotel.
• Unidad III: Accidentología laboral.
• Unidad IV: Seguridad eléctrica, mecánica y sanitaria.
• Unidad V: Infraestructura edilicia y mantenimiento.
• Unidad VI: Prevención de incendios.

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