



CARRERA
TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA

TÍTULO:
TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERÍA

Sector de actividad socio-productiva: Turismo

Familia profesional: Hotelería, Turismo y Gastronomía

Variante: Especializada / diversificada

Modalidad: Presencial

Carga horaria: 1952 Horas



AUTORIDADES PROVINCIALES

GOBERNADOR

Axel KICILLOF

DIRECTORA GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN

Agustina VILA

CONSEJO GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN

Diego MARTÍNEZ

Natalia QUINTANA

Néstor CARASA

Diego DI SALVO

Roberto ANGRISANI

Graciela SALVADOR

Graciela VENECIANO

Marcelo ZARLENGA

SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN

Claudia BRACCHI

DIRECTOR PROVINCIAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Gerardo MARCHESINI

DIRECTORA DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE FORMACIÓN TÉCNICA

Carla MAGLIONE

EQUIPO TÉCNICO

Beatriz Girón - María Valeria Mosches

Betina Domme (Equipo DESFT - P. de Género y Diversidades)

Referentes docentes y graduados de:

ISFT 93, 151, 173, 178, 179, 189, 194, 199,

ISFDyT 15, 26, 32, 43, 46, 55, 57, 66, 136, 144, 162, 167 y 181.



1. FINALIDAD DE LA EDUCACIÓN TÉCNICA DE NIVEL SUPERIOR

Los cambios producidos en el mundo de la ciencia y, especialmente, en el campo de la tecnología, se han reflejado en el ámbito socioeconómico en general y del trabajo en particular, inaugurando nuevas perspectivas en los sistemas organizacionales, en los regímenes de empleo y en la producción industrial y tecnológica. Los avances en estos campos, a la par de modificar las relaciones entre trabajo y producción, han invadido otras esferas de la vida social, lo que ha llevado a una necesaria reflexión sobre la calidad de vida humana, en el marco de un mundo altamente tecnificado y de profundos desequilibrios sociales. En este contexto y considerando que la educación superior es una dimensión fundamental y constitutiva de las economías a nivel mundial, a la vez que constituye -en el país y en la Provincia de Buenos Aires- un derecho inalienable que el Estado tiene la responsabilidad de garantizar.

La provincia de Buenos Aires desarrolla una política educativa tendiente a proveer una educación integral, permanente y de calidad para todos/as sus habitantes garantizando la igualdad, gratuidad y equidad en el ejercicio de este derecho, con amplia participación de la comunidad (Ley Nacional de Educación N°26.206 Art. 4, 2006). Específicamente desde la perspectiva de la Educación Técnico Profesional de nivel superior se diseñan programas que promueven en las personas “el aprendizaje de capacidades, conocimientos científico tecnológicos, habilidades, destrezas, valores y actitudes relacionadas con desempeños profesionales y criterios de profesionalidad propios del contexto socio-productivo, que permitan conocer la realidad a partir de la reflexión sistemática sobre la práctica y la aplicación sistematizada de la teoría” (Ley de Educación Técnico Profesional 26.058 Art. 4, 2005).

La creación e implementación de políticas curriculares requiere de la participación activa de los docentes de las instituciones formadoras, equipos directivos, inspectores y otros actores institucionales, gubernamentales y de la comunidad, quienes promueven la materialización de estas políticas y aseguran el derecho a la educación. Para ello, los procesos de producción de ese horizonte deben ser verdaderamente participativos y democráticos favoreciendo de este modo la consolidación de un proyecto colectivo, dinámico y en constante crecimiento. Esto significa posibilitar a los sujetos que desean continuar sus estudios superiores incluirse en un entramado de oportunidades y el ejercicio pleno de su derecho a la educación a lo largo de toda la vida.

La creciente demanda en Tecnicaturas de nivel superior sobre un amplio espectro de actividades profesionales supone la implementación de carreras técnicas especializadas y diversificadas, relacionadas con la ciencia, la tecnología, la salud, el medio ambiente y el desarrollo socio cultural de las comunidades; en permanente vinculación con el entorno socio productivo y garantizando acceso, permanencia y egreso de profesionales y técnicos altamente calificados y comprometidos con la sociedad de la que forman parte y los derechos humanos.



2. FUNDAMENTACIÓN DE LA CARRERA

La Tecnicatura Superior en Hotelería ofrece un recorrido de profesionalización a partir de una formación de carácter general, científico-tecnológica y técnico-específica profesional. Tiene propósito de permitir la inserción de los graduados en el área ocupacional del turismo y crear las condiciones para continuar itinerarios formativos en el propio campo o afines. Con la intención de dar respuesta a las demandas y necesidades del contexto socio productivo actual del turismo, propone una mirada integral y prospectiva, al tiempo que enfatiza la especificidad del campo profesional.

El turismo ha sido declarado actividad socio-económica de interés nacional, estratégica y esencial para el desarrollo del país, resultando la actividad turística prioritaria dentro de las políticas de Estado (Ley 25.997, 2005)¹. El escenario actual del turismo se caracteriza por la coexistencia de “nuevas concepciones y enfoques, metodologías y tecnologías, además de un nuevo reparto en los papeles que desempeñan los gobiernos, las empresas y las comunidades locales.” (Molina, 2006)². La internacionalización de los mercados, la centralidad de la tecnología, la concentración económica y los desequilibrios sociales, entre otras cuestiones que caracterizan al turismo de hoy, requieren ser contempladas en el estudio de la actividad turística desde una perspectiva global que considere las particularidades del contexto local.

La comprensión del turismo como una actividad dinámica, ligada al crecimiento económico local, caracterizada por una alta vulnerabilidad a las crisis y a la vez por su rápida capacidad de recuperación, pone el foco y la desafía en el contexto presente a dar respuesta a la necesidad de reactivación económica y social. La concepción del turismo como “plataforma de interés público” (Jafari, 2005)³ representa una oportunidad para incluir miradas innovadoras en la formación de los recursos humanos en turismo.

En nuestro país, el turismo es uno de los sectores más dinámicos y más importantes de la economía. Representa desde hace varios años en el cuarto sector generador de divisas (Sinkerman & Makon, 2020)⁴, convirtiéndose en uno de los sectores estratégicos, en materia de actividad y empleo. En este marco, el sector hotelero resulta clave, en tanto es donde se concreta el hecho turístico, mediante la pernoctación. Comprender el funcionamiento del sector hotelero, es indispensable para desarrollar una visión estratégica a futuro.

3. PERFIL PROFESIONAL

¹ Ley Nacional de Turismo N° 25.997. (s.f.). Obtenido de <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/100000-104999/102724/norma.htm>

² Molina, S. (2006). El Posturismo: turismo y posmodernidad. México: Trillas.

³ Jafari, J. (2005). El turismo como disciplina científica. *Política y Sociedad*, Vol. 42 Núm. 1, 39-56.

⁴ Sinkerman & Makon. (2020). *Panorama Económico Sector Hotelero*. Buenos Aires: Singerman & Makon, Economía y Turismo.



Corresponde al expediente N° 26798145

El Técnico Superior en Hotelería es un profesional, capacitado para desempeñarse a nivel local, regional e internacional en los niveles de conducción gerencial o administrativa del sector de los servicios en general y de alojamiento en particular. Es el encargado de ofrecer un servicio acorde con los criterios de calidad, accesibilidad, sostenibilidad, diversidad de género y equidad social. Gestiona los procesos operativos de alojamiento, integra equipos de trabajo y articula acciones, para brindar prestaciones de acuerdo a los criterios de la organización en el marco de la normativa vigente.

Es quien se ha formado en la cultura del servicio, posee iniciativa, pensamiento crítico para evaluar situaciones, capacidad para resolver problemas, tomar decisiones, adaptándose a los cambios con facilidad. Es capaz de formular propuestas y soluciones para tareas que se llevan a cabo en las diferentes áreas de una empresa de alojamiento (programación, organización operativa y control en los sectores de alimentos y bebidas, alojamiento, administración, relaciones industriales, comercialización, congresos y convenciones, seguridad y recreación). Es también quien puede asumir un rol emprendedor como para crear su propio emprendimiento.

CAMPO DE COMPETENCIA GENERAL

1. Comprender de forma integral situaciones problemáticas vinculadas a las actividades del sector; y colaborar en equipos interdisciplinarios en su resolución.
2. Gestionar planes, programas y proyectos en el sector de los servicios de alojamiento.
3. Identificar, analizar y evaluar nuevas oportunidades de negocios de alojamientos en destinos emergentes.
4. Participar como profesional técnico específico en estudios de impacto ambiental referidos a proyectos de alojamiento.
5. Organizar y gestionar servicios de alojamiento, en aquellos aspectos propios del sistema contribuyendo a asegurar la calidad y la competitividad de sus productos y servicios.
6. Operar tecnologías aplicadas a los servicios de alojamiento, analizar e interpretar información y tomar decisiones vinculadas a la gestión y la operación del servicio.
7. Actuar éticamente, con responsabilidad profesional, civil y compromiso social, considerando los impactos personales, económicos, sociales y ambientales de su actividad en el contexto local y global.
8. Desarrollar y entablar una comunicación fluida con otros sujetos, reconocer al otro y crear condiciones para el diálogo, la comprensión y la tolerancia en contextos de diversidad cultural.
9. Comunicarse de manera efectiva y accesible en más de una lengua y utilizar eficazmente las tecnologías de la información y comunicación aplicadas al desarrollo de su actividad profesional.
10. Gestionar responsablemente los recursos humanos e integrar equipos de trabajo.



CAMPO DE COMPETENCIA ESPECÍFICO

El graduado como Técnico Superior en Hotelería será competente para desarrollar funciones en las diferentes áreas

1. ÁREA COMERCIAL.

1.1. Dirigir y liderar empresas y servicios de alojamiento de todo tipo.

1.1.1 Conocer y adecuarse a la modalidad de prestación en el ámbito donde se desempeña.

1.1.2. Relacionar el establecimiento con los diferentes componentes del sistema turístico e interpretar las políticas públicas propias del lugar en que se encuentra.

1.1.3 Relacionar al establecimiento con los diferentes componentes del sistema sanitario e interpretar las políticas públicas propias del segmento al que pertenece.

1.1.4. Cumplir con las disposiciones legales referidas a la actividad específica y el cuidado del medioambiente.

1.1.5 Asumir la responsabilidad de la gestión del establecimiento y de sus resultados.

1.2. Administrar el área financiera del establecimiento y maximizar los beneficios y la rentabilidad de la misma.

1.2.1. Definir estrategias de comercialización y estándares de calidad del servicio.

1.2.2. Evaluar planes de inversión y efectuar estudios de factibilidad.

1.2.3. Confeccionar presupuestos económicos financieros para proveer información útil para la toma de decisiones.

1.2.4. Definir la política de precios de tarifa y alimentos y bebidas.

2. AREA DE PRODUCCION DE SERVICIOS

2.1. Programar, organizar, asignar recursos y supervisar los diferentes sectores de una empresa de alojamiento.

2.1.1. Establecer estándares de servicio para brindar una mejor experiencia al huésped en todas las áreas.

2.1.1.1. Establecer cronogramas y rutinas de trabajo.

2.1.2. Determinar los recursos necesarios para el desarrollo de las tareas de servicio: selección, organización, supervisión y seguimiento del personal.



Corresponde al expediente N° 26798145

- 2.1.3. Gestionar áreas de producción de servicio de manera eficiente tomando la evaluación del mismo como oportunidad de mejora.
- 2.1.4. Coordinar y articular acciones con el resto de los sectores de servicio.
- 2.1.5. Definir, autorizar y supervisar las compras en las áreas de servicios.
- 2.1.6. Seleccionar y operar el sistema de reservas.
- 2.1.7. Organizar la recepción, conserjería y servicios de atención al cliente.
 - 2.1.7.1. Establecer e implementar criterios de calidad y trato personalizado
- 2.1.8. Organizar eventos, actividades recreativas internas y externas.
 - 2.1.8.1. Desarrollar estrategias, organizar y evaluar diferentes tipos de reuniones sociales, congresos, exposiciones etc.
 - 2.1.8.2. Asesorar técnicamente al cliente / huésped sobre eventos en agenda.
- 2.1.9. Supervisar el cumplimiento de las normas de seguridad acorde a la autoridad competente.
 - 2.1.9.1. Definir y dar seguimiento a un sistema de coordinación de las áreas de alojamiento con mantenimiento y seguridad.
 - 2.1.9.2. Controlar la aplicación de regulaciones internas respecto a la higiene y seguridad en el establecimiento.
- 2.2. Coordinar las tareas de la seguridad de los pasajeros y de sus bienes
 - 2.2.1. Supervisar el manejo de la información personal del pasajero y su correcto resguardo.
 - 2.2.2. Controlar a los responsables empleados o contratistas de las tareas de seguridad dentro del establecimiento.
 - 2.2.3. Asesorar en materia de seguridad edilicia en la etapa de desarrollo de un proyecto de alojamiento y supervisar su cumplimiento durante la operación, garantizando la para el cliente/huésped.
- 2.3. Promover la sostenibilidad en la gestión de servicios de alojamiento.
 - 2.3.1. Promover el uso racional de los recursos naturales.
 - 2.3.2. Incluir a la comunidad en tareas de preservación y cuidado del medio ambiente.



Corresponde al expediente N° 26798145

- 2.3.3. Promover y participar en actividades específicas para la certificación de normativas de calidad ambiental y otras.
- 2.3.4. Promover y participar en programas y actividades de educación, buenas prácticas y mejora continua para la sostenibilidad.

3. ÁREA ADMINISTRATIVA

- 3.1. Organizar y controlar la producción de servicios de hospedaje, gastronomía y la prestación de servicios complementarios de información y asistencia al huésped.
 - 3.1.1. Preservar el bienestar de los pasajeros y del personal.
 - 3.1.2. Aplicar la legislación vigente para los establecimientos hoteleros en lo comercial, civil, laboral e impositivo.
 - 3.1.3. Diseñar, implementar, participar y supervisar un plan de recursos humanos y brindar capacitación y entrenamiento.
 - 3.1.3.1. Establecer reglamentos para el personal.
 - 3.1.4. Elaborar y supervisar un sistema de inventarios de bienes de cambio y bienes de uso.
 - 3.1.5. Programar y controlar la ejecución de programas de higiene y seguridad laboral.
 - 3.1.6. Coordinar las excursiones y Actividades Extra hoteleras.
- 3.2. Desarrollar y gestionar el clima laboral de la organización.
 - 3.2.1. Elaborar acciones de orientación y capacitación del personal para la mejora del clima de trabajo dentro de la organización.
 - 3.2.2. Desarrollar proyectos que fomenten la satisfacción del personal en la organización.
 - 3.2.3. Desarrollar canales de comunicación en forma transversal a la organización.
- 3.3. Promover y desarrollar acciones que favorezcan la participación de los servicios de alojamiento en la gestión pública.
 - 3.3.1. Integrar equipos técnicos de planificación estratégica en el ámbito de los gobiernos locales, que incluyan a los servicios de alojamiento como actividad productiva en el territorio.
 - 3.3.2. Dirigir o formar parte de dependencias específicas del área de hospitalidad en la administración pública.

4. ÁREA OCUPACIONAL



Corresponde al expediente N° 26798145

El Técnico Superior en Hotelería podrá desempeñarse en relación de dependencia o de manera autónoma, gerenciando emprendimientos propios, en todo tipo de empresas que brinden servicios de alojamiento tales como hospitales, hogares, geriátricos, cárceles, obradores, regimientos y cuarteles, en el área de alojamiento de empresas de transporte de pasajeros por vía terrestre, fluvial, marítima y aérea, o en empresas prestadoras de servicios a las mismas.

5. REQUISITOS DE INGRESO

La Tecnicatura Superior en Hotelería tiene como requisito de ingreso el nivel secundario completo, o bien cumplir los requisitos dispuestos por el artículo 7 de la Ley 24.521.

Conforme a lo establecido por la normativa federal y jurisdiccional, se prevé la siguiente articulación con la titulación de educación secundaria técnica: TÉCNICO EN SERVICIOS TURÍSTICOS (Res. 3828/09).

TECNICATURA EN SERVICIOS TURÍSTICOS	AÑOS	TECNICATURA HOTELERÍA	EN	CF	AÑO
ESPACIOS CURRICULARES APROBADOS		EQUIVALEN A			
Inglés	4°, 5°, 6°	Inglés 1		FG	1
Introducción al turismo y Oferta Turística	4°	Introducción al turismo	al	FF	1
Servicios Turísticos	4°				

6. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

La política curricular de la provincia de Buenos Aires se sostiene a partir de una concepción de currículum entendido como “síntesis de elementos culturales (conocimientos, valores, costumbres, creencias, hábitos) que conforman una propuesta político-educativa” (1995; De Alba, A. p. 59). Es importante destacar que esta definición contempla tanto los documentos curriculares –ya sean diseños, propuestas o materiales de desarrollo curricular- como las prácticas concretas que se expresan en los procesos de enseñanza y de aprendizaje. Es decir, no sólo lo que se establece a través de documentos (como el presente Diseño Curricular), sino también lo que efectivamente se enseña –en forma explícita e implícita- y se aprende en el aula.

Este currículum hace referencia al carácter situado de la selección de algunos contenidos culturales considerados valiosos, necesarios y significativos para ser enseñados a los destinatarios de este Diseño



Corresponde al expediente N° 26798145

Curricular. Dicha selección se realiza para y desde una realidad socio-histórica y cultural compleja y diversa, en el marco de una política pública entre educación y seguridad que procura la construcción de futuros deseados y con un determinado desarrollo científico y tecnológico.

Los diseños curriculares son prescriptivos porque pautan la enseñanza de conocimientos social y científicamente significativos, pertinentes a la compleja realidad sociocultural. El término prescripción, hace referencia a la dimensión normativa del currículum, en tanto establece con carácter de norma qué y cómo enseñar en los establecimientos educativos de la provincia.

La organización de las unidades curriculares pertenecientes a cada campo permite la construcción de las competencias que definen el perfil profesional

El diseño de la Tecnicatura Superior en Hotelería promueve un abordaje articulado entre los espacios curriculares y las prácticas profesionales de recorrido simultáneo y progresivo. Esta organización ofrece la oportunidad de integrar en situaciones reales del ámbito laboral las competencias profesionales que caracterizan al perfil profesional, a la vez que evita la fragmentación. Asimismo, promueve la articulación vertical entre las asignaturas de la carrera, ofreciendo una complejidad creciente de los contenidos abordados, adoptando la forma de un currículum espiralado.

El desarrollo de cada módulo permite el uso de diversas metodologías, la aplicación de una variedad de recursos didácticos y la construcción de distintas estrategias de enseñanza por parte de las instituciones educativas, a fin de garantizar la formación de capacidades asociadas a las competencias previstas. La perspectiva integrada en los espacios curriculares y las prácticas profesionales promueven el trabajo en equipos docentes, involucrando a los estudiantes en su propio proceso de aprendizaje, vinculando el saber con las problemáticas reales del contexto del desarrollo curricular. La organización de las unidades curriculares pertenecientes a cada campo permite la construcción de las competencias que definen el perfil profesional

Los campos de formación que estructuran el conjunto de saberes teórico prácticos propios de la Tecnicatura Superior en Hotelería son (Res. CFE 151/11):

- El campo de formación general, destinado a abordar los saberes que posibiliten el logro de competencias necesarias para participar activa, ética y reflexivamente en los diversos ámbitos de la vida socio-económica y sociocultural.
- El campo de formación de fundamento, destinado a abordar los saberes científicos, tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los saberes propios del campo profesional.
- El campo de formación específica, dedicado a abordar los conocimientos y las competencias propias de cada campo profesional, así como la contextualización de los saberes desarrollados en la formación de fundamento.



Corresponde al expediente N° 26798145

- El campo de la práctica profesionalizante, entendido en un doble registro: a) Posibilitar la integración de los saberes construidos en los diferentes campos de formación de la propuesta curricular, garantizando la articulación teoría-práctica mediante la participación de los estudiantes en situaciones concretas vinculadas a las actividades del profesional objeto de la formación. b) Promover acciones concretas en el contexto territorial al que pertenece la oferta, participando estratégicamente, desde la especificidad de su objeto de formación en el desarrollo político, económico y cultural del territorio donde se inscribe la oferta formativa. El campo de las prácticas profesionalizantes, mediante espacios propios, debe estar presente desde el comienzo hasta la finalización del proceso formativo inicial

La carga horaria total de la Tecnicatura Superior en Hotelería es de 1952 horas reloj, con una distribución anual de 32 semanas.

La duración total del Plan es de 3 años (Res. CFE 47/08).

Teniendo en cuenta que las prácticas profesionalizantes se orientan a producir una vinculación sustantiva entre la formación académica y los requerimientos de los sectores socio-productivos, éstas se encuentran presentes desde el primer año de la carrera con un total de 96 horas reloj, aumentando progresivamente en segundo año con 224 horas, para finalizar en tercer con un total de 288 horas. Las Prácticas Profesionales promueven al mismo tiempo la construcción de capacidades complejas que integran el saber, el saber hacer y el ser, y tienen la función de estructurar el recorrido formativo.



7. ESTRUCTURA CURRICULAR

ESTRUCTURA CURRICULAR PLAN DIVERSIFICADO

TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA

Formación General		Formación de Fundamento		Formación Específica		Prácticas Profesionales		
Espacio curricular	hs.	Espacio curricular	hs.	Espacio curricular	hs.	Espacio curricular	hs.	
PRIMER AÑO								
Inglés 1	64	Introducción al turismo	64	Organización y gestión de los servicios de alojamiento	64	Prácticas Profesionales	96	576
		Metodología de la investigación y estadística aplicada	64	Administración de Pisos, Recepción y Conserjería	64			
				Alimentos y bebidas	96			
				Relaciones públicas y comunicación	64			
	64		128		288		96	
SEGUNDO AÑO								
Inglés 2 (aplicado)	64	Gestión de negocios y análisis financiero	64	Costos y compras	64	Prácticas Profesionales	224	672
Idioma adicional de definición institucional	64	Tecnologías de la información y comunicación aplicadas	64	Gestión del personal	64			
				Seguridad, higiene y mantenimiento	64			
	128		128		192		224	
TERCER AÑO								
Inglés 3	96	Dirección estratégica y gestión de la calidad	64	Política y legislación en la gestión de los servicios de alojamiento	64	Prácticas Profesionales	288	704
Idioma adicional de definición institucional	64			Marketing de los servicios de alojamiento	64			
				EDI	64			
	160		64		192		288	
	192		256		480		608	1952
	10%		13%		25%		31%	



ESTRUCTURA CURRICULAR PLAN ESPECÍFICO

TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA

Formación General		Formación de Fundamento		Formación Específica		Prácticas Profesionales		
Espacio curricular	hs.	Espacio curricular	hs.	Espacio curricular	hs.	Espacio curricular	hs.	
PRIMER AÑO								
		Metodología de la investigación y estadística aplicada	64	Organización y gestión de los servicios de alojamiento	64	Prácticas Profesionales	96	448
				Administración de Pisos, Recepción y Conserjería	64			
				Alimentos y bebidas	96			
				Relaciones públicas y comunicación	64			
	0		64		288		96	
SEGUNDO AÑO								
Inglés 2 (aplicado)	64	Gestión de negocios y análisis financiero	64	Costos y compras	64	Prácticas Profesionales	224	672
Idioma adicional de definición institucional	64	Tecnologías de la información y comunicación aplicadas	64	Gestión del personal	64			
				Seguridad, higiene y mantenimiento	64			
	128		128		192		224	
TERCER AÑO								
Inglés 3	96	Dirección estratégica y gestión de la calidad	64	Política y legislación en la gestión de los servicios de alojamiento	64	Prácticas Profesionales	288	704
Idioma adicional de definición institucional	64			Marketing de los servicios de alojamiento	64			
				EDI	64			
	160		64		192		288	
	128		192		480		608	1824
	7%		11%		26%		33%	



Corresponde al expediente N° 26798145

CAMPO DE LA FORMACIÓN GENERAL

TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA		
Formación General		hs oblig.
Espacio curricular	hs.	
PRIMER AÑO		
Inglés 1	64	64
	64	
SEGUNDO AÑO		
Inglés 2	64	128
Idioma adicional de definición institucional	64	
	128	
TERCER AÑO		
Inglés 3	96	160
Idioma adicional de definición institucional	64	
	160	
	352	352

18%

CAMPO DE LA FORMACIÓN DE FUNDAMENTO

TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA		
Formación de Fundamento		hs.
Espacio curricular	hs.	
Introducción al turismo	64	128
Metodología de la investigación y estadística aplicada	64	
	128	
Gestión de negocios y análisis financiero	64	128
Tecnologías de la información y comunicación aplicadas	64	
	128	
Dirección estratégica y gestión de la calidad	64	64
	64	
	320	320

16%



Corresponde al expediente N° 26798145

CAMPO DE LA FORMACIÓN ESPECÍFICA

TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA		
Formación Específica		
Espacio curricular	hs.	
Organización y gestión de los servicios de alojamiento	64	288
Administración de Pisos, Recepción y Conserjería	64	
Alimentos y bebidas	96	
Relaciones públicas y comunicación	64	
		288
Costos y compras	64	192
Gestión del personal	64	
Seguridad, higiene y mantenimiento	64	
		192
Política y legislación en la gestión de los servicios de alojamiento	64	192
Marketing de los servicios de alojamiento	64	
EDI	64	
		192
		672
		672

34%

CAMPO DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

Prácticas Profesionales		Hs.
Espacio curricular	hs.	Oblig
Prácticas Profesionales	96	96
	96	
Prácticas Profesionales	224	224
	224	
Prácticas Profesionales	288	288
	288	
		608
		608

33
%



Corresponde al expediente N° 26798145

8. CORRELATIVIDADES

Las correlatividades hacen referencia a los conocimientos mínimos necesarios para abordar los contenidos de los espacios curriculares a partir del 2do año de la carrera teniendo en cuenta las articulaciones y la especificidad de cada espacio.

PARA APROBAR	CF	AÑO	DEBERÁ TENER APROBADO	CF	AÑO
Inglés 2	FG	2	Inglés 1	FG	1
Gestión de negocios y análisis financiero	FF	2	Organización y gestión de los servicios de alojamiento	FE	1
Prácticas Profesionales	PP	2	Prácticas Profesionales	PP	1
Inglés 3	FG	2	Inglés 2	FG	1
Idioma Adicional 2	FG	3	Idioma adicional 1	FG	2
Dirección estratégica y gestión de la calidad	FF	3	Gestión de negocios y análisis financiero	FF	2
Prácticas Profesionales	PP	3	Prácticas Profesionales	PP	2

9. TITULACIÓN:

El alumno/a que haya cursado y acreditado todos los espacios anteriormente citados, recibirá el título de: TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERÍA

10. A CONTINUACIÓN, SE PRESENTA CADA UNO DE LOS ESPACIOS.

El trayecto propone la integración progresiva de saberes, conocimientos y prácticas específicas, atendiendo a una serie de problemáticas transversales a la actividad turística y comunes a todas las carreras de la familia:

- El turismo como un “ecosistema” donde los diferentes actores (prestadores de servicios, organizaciones públicas y privadas, turistas y comunidad, entre otros) actúan de manera interdependiente en un territorio, donde se conjugan dinámicas e intereses que involucran a una multiplicidad de actores del contexto.



Corresponde al expediente N° 26798145

- La sostenibilidad y la ética en el desempeño profesional comprendida como la actuación respetuosa del medio ambiente y la comunidad, atendiendo a la triple dimensión del turismo sostenible: ambiental, socio-económica y cultural.
- La inclusión consagrada en la Ley Nacional del Turismo N° 25.997 como un derecho social y económico de las personas, abarcando el concepto de turismo accesible y turismo para todos, así como la perspectiva de género que en turismo cobra particular dimensión.
- La innovación comprendida como la búsqueda de soluciones a problemas complejos, así como al trabajo creativo, colectivo e integrador.
- La intervención de las tecnologías de la información y la comunicación a nivel de las organizaciones y de los destinos, en la producción y gestión del servicio, en la promoción y comercialización, así como resulta clave en la investigación.
- La hospitalidad, la calidad y el proceso de mejora continua en todas las etapas del servicio.
- La productividad y competitividad basada en el trabajo colaborativo y la incorporación de nuevas prácticas y experiencias.

1ER AÑO

1. Inglés 1

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular pertenece al campo de la formación general, y establece las bases para el aprendizaje del idioma a lo largo de la carrera. El recorrido ofrece la oportunidad de comprender y poner en práctica conceptos y estructuras gramaticales técnicas de la actividad turística, de utilidad para el desempeño técnico profesional, como así también para la comunicación y el reconocimiento de otros sujetos en contextos de diversidad cultural.

b. Capacidades profesionales

- Comunicarse de manera oral o escrita utilizando estructuras gramaticales, vocabulario y fonología básica



Corresponde al expediente N° 26798145

- Utilizar el idioma en funciones básicas de la actividad turística.
- Comprender e interpretar textos orales y escritos del ámbito del turismo.
- Conocer otras culturas y estilos de vida.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Vocabulario aplicado a las funciones y unidades temáticas específicas de la actividad turística. Elementos. Atractivos. City tours e Itinerarios.

Nociones temporales (Presente simple, continuo con noción de futuro, pasado simple) y estructuras sencillas. Sustantivos contables y no contables. Uso de "Must / have to". Adverbios de frecuencia. Pronombres y adjetivos posesivos / personales. Uso del primer condicional. Wh-questions.

Funciones: Pedir y dar información personal. Manifestar gustos y preferencias. Realizar sugerencias y ofrecimientos, dar consejos, realizar invitaciones, pedidos. Expresar obligación y /o posibilidad. Aceptaciones, acuerdos y desacuerdos. Realizar reservas. Referirse a hábitos y rutinas. Referirse a acciones que tienen lugar en el momento en que se las describe. Expresar posesión. Realizar descripciones de elementos. Hablar de existencias. Pedir información a terceros. Presentar a un tercero. Dar instrucciones e indicaciones. Interpretar y reproducir descripción de paseos e itinerarios.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan utilizar la lengua en situaciones reales o simuladas del ámbito del turismo.

e. Referenciales para la evaluación

Lectura comprensiva de textos. Interpretación de la expresión oral de la lengua extranjera. Interpretación de vocabulario en contextos específicos. Expresión oral de las funcionalidades específicas de la lengua. Producción escrita de las funcionalidades específicas de la lengua.



Corresponde al expediente N° 26798145

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Profesor de Inglés, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

2. Introducción al turismo

Carga horaria: 96 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular del campo de la formación de fundamento establece las bases para el proceso de enseñanza aprendizaje a lo largo de la carrera. Ofrece la oportunidad de reflexionar acerca del turismo como una actividad compleja, conformada por multiplicidad de disciplinas, servicios y subsectores que se encuentran en interrelación entre sí y con su entorno. Profundiza el análisis en los distintos servicios que conforman a la actividad turística, y las problemáticas asociadas con la inclusión y el medio-ambiente proponiendo a la sostenibilidad y la innovación como vehículos para su gestión.

b. Capacidades profesionales

- Comprender al turismo desde diferentes enfoques y perspectivas.
- Reconocer los componentes, características e interrelaciones del sistema turístico.
- Comprender al turismo como actividad socio-productiva en relación con el entorno político, ambiental, social y cultural.
- Reconocer a los servicios de alojamiento en el marco del sistema turístico.
- Identificar a los servicios de alojamiento en el contexto de la hospitalidad.
- Comprender las relaciones entre los servicios de alojamiento y el conjunto de los servicios turísticos.



Corresponde al expediente N° 26798145

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Conceptualización del turismo. El turismo en el marco de las transformaciones socio-históricas. Enfoques y perspectivas del turismo. Tipologías y clasificaciones del turismo.

El turismo como sistema. Concepto, características, componentes, interrelaciones. La oferta y la demanda. Clasificación del Turismo. Turismo Receptivo y Emisor. Generalidades, estacionalidad, flujos turísticos, etc. El concepto de destino turístico.

El ecosistema turístico. La hospitalidad. El destino, el mercado turístico y la competitividad. Turismo y empleo. La perspectiva de género en turismo. El derecho al turismo y el turismo accesible. El cambio climático y el turismo sostenible.

El turismo como actividad de servicio. Definición, características y clasificación de los servicios turísticos. Marco Legal. Caracterización, clasificación tipología y prestación a nivel Nacional e Internacional, comercialización, canales de venta, contratación.

- Viajes: Ag de Viajes. Concepto, clasificación y tareas específicas Tipos de Viajes. Tours. Paquetes. Circuitos. Servicios: descripción y comercialización de los mismos Reservación de Servicios Turísticos: Reseña de los Sistemas existentes.
- Servicios de Transporte. Clasificación. Particularidades de cada uno Servicio Aéreo. Equipos. Escalas. Charters. Lectura de Tarifas Codificadas publicadas. Interpretación de Pasajes. Servicios de Transporte Aéreo-Fluvial-Marítimo y Terrestre.
- Otros servicios: Servicios de guía /coordinador: alcances de la actividad.
- Servicio de alojamiento: evolución y desarrollo. Clasificación y características. Modalidades de alojamiento (Resorts. Hoteles boutiques. Cadenas Hoteleras). Tipos de habitaciones y categorías principales. Regímenes Alimentarios. Áreas funcionales y operativas de un hotel. Personal y su función.



Corresponde al expediente N° 26798145

- Servicio gastronómico: características y tipos de establecimientos. Normas de seguridad e higiene y calidad. Áreas funcionales y operativas del establecimiento. Actividades y funciones del personal en cada sector.
- Asistencia al Viajero, Alquiler de Autos. Requisitos migratorios /visas. Servicio gastronómico: características y tipos de establecimientos. Normas de seguridad e higiene y calidad. Áreas funcionales y operativas del establecimiento. Actividades y funciones del personal en cada sector.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan relevar información vinculada a los servicios turísticos en un entorno determinado. Esto podrá realizarse estableciendo vínculos con prestadores de servicios, realizando entrevistas en profundidad, visitas a organizaciones turísticas, organizando charlas, debates o conversaciones con especialistas o expertos sobre alguna temática en particular vinculada al espacio curricular.

e. Referenciales para la evaluación

Búsqueda, análisis e interpretación de información de distintas fuentes. Producción de gráficos, diagramas conceptuales para identificar al turismo en el marco de un sistema. Producción de cuadros comparativos entre distintos servicios turísticos. Reproducción de procesos y procedimientos propios de los servicios turísticos.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones mínimas para actividades educativas; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente:

Licenciado/a en Turismo, Técnico/a Superior en Turismo, Técnico/a Superior en Guía de Turismo, Profesional de Nivel Superior o Universitario de Turismo, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.



Corresponde al expediente N° 26798145

3. Metodología de la investigación y estadística aplicada

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular, perteneciente al campo de la formación de fundamento, está organizado en dos módulos de contenido. El primer módulo ofrece una aproximación a la metodología de la investigación aplicada al turismo. Se recorren los tipos de investigación más relevantes, las fuentes, los conceptos y las variables utilizadas mayormente utilizadas en la investigación del turismo. La última parte de este módulo está destinada a la implementación de técnicas utilizadas en el proceso de investigación turística. En el segundo módulo se recorre la estadística descriptiva como elemento clave para la comprensión del comportamiento del turismo y la toma de decisiones. Se analiza el proceso de diseño muestral, la representación gráfica y las medidas descriptivas de las series turísticas. Los contenidos se integran en el análisis y producción de informes e indicadores, en articulación con el espacio de las Prácticas Profesionales, donde los contenidos de este espacio curricular se concretan en situaciones pertenecientes al ámbito laboral

b. Capacidades profesionales

- Comprender el sentido de la investigación en turismo y reconocer distintos tipos de investigación.
- Formular preguntas, recabar e interpretar datos.
- Sistematizar y comunicar información.
- Interpretar información estadística para la toma de decisiones.
- Elaborar instrumentos para el relevamiento, análisis, interpretación y comunicación de contenido turístico.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Módulo 1: Metodología de la investigación



Corresponde al expediente N° 26798145

Epistemología. Metodología. Investigación. Conocimiento y Lenguaje Científico. Modelos y Métodos de explicación científica. La investigación en turismo. Investigación cualitativa y cuantitativa. Fuentes primarias y secundarias de información. Casos de estudio. Conceptos y variables turísticas. El análisis cualitativo aplicado al turismo. Método Delphi y métodos de opinión. Medición del impacto del turismo. Procesos de Investigación en turismo. Planteo, diseño y técnicas de investigación. Sistematización de datos. Informes.

Módulo 2: Estadística aplicada al turismo

El concepto de estadística y el uso de la estadística descriptiva en turismo. Principales fuentes estadísticas. Conceptos y definiciones. El proceso y diseño muestral, formulación de cuestionarios y encuestas. Recolección, análisis y procesamiento de datos. Representación gráfica de las series turísticas: tablas de frecuencia, series temporales, sistemas de información geográfica. Medidas descriptivas en las series turísticas. Distribución de frecuencia. Intervalos de clase. Distribución de probabilidades. Intervalos de confianza. Inferencia estadística. Correlación y regresión. Series Temporales. Números índices. Estadísticas, informes de tendencias y proyecciones de la oferta y la demanda en el turismo. Encuestas de ocupación hotelera. Otras. Indicadores de Turismo. La estadística en el desarrollo de proyectos turísticos.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán construir instrumentos, modelos o esquemas que permitan el relevamiento e interpretación de información vinculada a la actividad turística en un entorno determinado. Esto podrá realizarse identificando y estableciendo vínculos con: (i) organizaciones educativas / académicas para conocer (contribuir) a la producción de la investigación turismo; (ii) las áreas de estadísticas u observatorios de organismos públicos o de la sociedad civil, realizando entrevistas en profundidad, visitas organizando charlas, debates o conversaciones con especialistas o expertos sobre alguna temática en particular vinculada al espacio curricular.

e. Referenciales para la evaluación

Formulación de preguntas, planteo de un problema, análisis de alternativas, diseño de la investigación. Identificación de fuentes de información, recolección e interpretación de datos. Construcción de instrumentos de relevamiento para la investigación turística. Relevamiento, análisis e interpretación de datos. Representación gráfica de datos, interpretación, sistematización y elaboración de informes en distintos formatos.

h. Entorno de aprendizaje



Corresponde al expediente N° 26798145

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen las condiciones mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

f. Perfil docente

Licenciado/a en Turismo, Técnico/a Superior en Turismo, Técnico/a Superior o Licenciado/a en Hotelería, Licenciado en Demografía, en Estadística o Sociología, Licenciado/a, Profesor/a Universitario de Geografía, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

4. Organización y gestión de los servicios de alojamiento

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación específica, ofrece la oportunidad de conocer las características de los servicios de alojamiento, tipologías, caracterizaciones, administración y organización. general. Invita a recorrer las áreas organizativas de un alojamiento y a conocer la estructura de personal. Introduce el concepto y las herramientas de gestión de las organizaciones turísticas. Presenta distintas técnicas para la gestión operativa del servicio.

b. Capacidades profesionales

- Identificar diferentes tipos, características y categorizaciones de servicios de alojamiento.
- Conocer los principios de la administración y organización de los establecimientos de alojamiento.
- Comprender las funciones de las distintas áreas de las organizaciones de alojamiento.
- Identificar las funciones operativas y conocer técnicas de gestión operativa desde una perspectiva integral.
- Comprender los principios de gestión de la calidad.



Corresponde al expediente N° 26798145

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Las organizaciones. Organizaciones de servicios. Los servicios de alojamiento. Los servicios de alojamiento en hospitales, hogares, geriátricos, cárceles, obradores, regimientos y cuarteles. La administración: planificación, organización, dirección y control. Definición y estructura de la organización. Principios de organización. Tipos de organización aplicables a hotelería. La departamentalización: fundamentos. Áreas y departamentos de un hotel. Análisis de los departamentos de línea. Operativos y gerenciales. Análisis de los departamentos, el personal, y las relaciones departamentales. Organigrama.

Movimientos operativos del servicio. Informes de datos. La operatoria hotelera eficaz, métodos de operación hotelera, (gastos mínimos de esfuerzo, pasos o rutinas, resultados de amplia satisfacción de los huéspedes). Perspectiva integral de cada una de las funciones complementarias de otras áreas (Ej. instalaciones recreativas, mantenimiento, Dpto. de Revenue y reservas, etc.) y la gestión de la articulación entre ellas Estándares de calidad y servicio al cliente.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan reconocer diferentes tipologías de alojamiento en el territorio, interactuar con actores vinculados a la administración, organización y prestación de los servicios. Conocer las áreas y la estructura de personal que caracterizan a una organización de servicios de alojamiento. Identificar la gestión de las operaciones, las técnicas y la documentación asociada.

e. Referenciales para la evaluación

Búsqueda, interpretación y sistematización de información de diversas fuentes. Esquemas y/o cuadros comparativos de los distintos tipos de servicios de alojamiento. Organigramas. Entrevistas con actores vinculados a la gestión, organización y/ producción de los servicios.



Corresponde al expediente N° 26798145 presentación de la estructura de un establecimiento de alojamiento. Representación gráfica de los movimientos operativos. Registros de documentales (fotos, videos, etc.).

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en un contexto teórico-práctico de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y de producción individual y grupal. Se deben garantizar condiciones mínimas para actividades educativas. Los procesos de enseñanza aprendizaje de aula-taller se articulan con las experiencias formativas en entornos profesionalizantes.

g. Perfil docente

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería Profesional de Nivel Superior o Universitario de Turismo, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

5. Administración de pisos, recepción y conserjería

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular del campo de la formación específica ofrece la oportunidad de conocer la estructura y organización, así como los procesos y procedimientos de las áreas de recepción, conserjería y pisos o habitaciones. Invita a reconocer puestos, perfiles y funciones de las personas involucradas en la producción del servicio. Recorre los procesos de reservas, recepción, conserjería y atención al cliente, pasando por la gestión de la seguridad del pasajero y sus bienes, así como la gestión de la información personal.

b. Capacidades profesionales

- Seleccionar y operar el sistema de reservas.
- Organizar la recepción, conserjería y servicios de atención al cliente.
- Asesorar técnicamente al cliente / huésped sobre eventos en agenda.
- Coordinar las tareas de la seguridad de los pasajeros y de sus bienes
- Supervisar el manejo de la información personal del pasajero y su correcto resguardo.
- Organizar y controlar la producción de servicios de hospedaje, gastronomía y la prestación de servicios complementarios de información y asistencia al huésped.



Corresponde al expediente N° 26798145

- Preservar el bienestar de los pasajeros y del personal.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Recepción: Front office: Planificación y control. Estructura y organización. Circuitos administrativos y operativos Arribos y salidas: control de documentación. Ficha de registro. Estado de cuenta. Ficha caja de seguridad. Reservas: Características. Pronóstico de ocupación. Funciones. Documentación, facturas, vales de servicios Caja: Documentación. Registros. Telefonía. Asistencia y políticas para pasajeros frecuentes (VIP). Organización de actividades del Bell Captain y Bell boys. Procedimientos de facturación y cobro aplicados: Diferenciación de los diversos medios de pago y su concreción. Aplicación de políticas y procedimientos de garantías. Análisis de las operaciones de facturación y cobro/uso de valores (tanto contado como crédito) de servicios a huéspedes, por procedimientos manuales e informatizados.

Conserjería. Llaves. Correspondencia. Control de acceso. Equipaje. Tarjeta de identificación de equipaje Manejo de reservas y de sistemas de reservas. Servicio de asistencia e información integral al pasajero. Reservación de Servicios Turísticos.

Pisos: Generalidades. La operación en áreas comunes. Ama de llaves: perfil y función del puesto. Planificación de las rutinas de trabajo y monitoreo del personal. Costos y controles (Reporte de ocupación: entradas y salidas). Mucamas y mayordomos: La operación del sector de pisos y áreas públicas. Programación del trabajo. Lavandería, circuitos operativos (Rotación de blancos Consumo. Inventarios).

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan conocer y operar un sistema de reservas, identificar modelos de organización de las áreas de recepción, conserjería y servicios de atención al cliente; ejercitar técnicas para asesorar e informar a huéspedes, entrar en contacto con pasajeros y coordinar las tareas para velar por



Corresponde al expediente N° 26798145

su seguridad y la de sus bienes, así como supervisar el manejo de la información personal del pasajero y asegurar su resguardo.

e. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

f. Referenciales para la evaluación

Construcción de criterios para evaluar sistemas de reservas. Diseñar la estructura de recepción, conserjería y administración de pisos de un servicio de alojamiento determinado. Elaboración de un Manual de procedimientos para las tres áreas. Construcción en distintos formatos de información para huéspedes. Diseñar un instructivo para la gestión de la seguridad de pasajeros y bienes en un contexto determinado. Elaboración de una política de uso de información personal.

i. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

6. Alimentos y bebidas

Carga horaria: 96 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular de la formación específica ofrece la oportunidad de explorar distintos tipos de servicios de Alimentos y Bebidas, reconocer su organización, estructura, y el equipamiento necesario para su funcionamiento. Invita a planificar menús y eventos, evaluar



Corresponde al expediente N° 26798145
costos, determinar precios y planificar el proceso de producción de los alimentos y bebidas, teniendo en cuenta el personal implicado, las medidas de seguridad e higiene y los estándares de calidad. Finalmente propone medir los resultados y evaluarlos.

b. Capacidades profesionales

- Reconocer tipologías, organización, estructura y equipamiento de los servicios de Alimentos y Bebidas.
- Planificar menús, estimar costos y determinar precios de venta.
- Conocer y aplicar los procedimientos de los procesos de compras, producción y gestión del personal.
- Conocer y aplicar medidas de higiene y seguridad alimentaria.
- Elaborar perfiles y funciones de los puestos propios del área.
- Conocer estándares de calidad del servicio.
- Elaborar indicadores de evaluación de la gestión, el desempeño y la calidad.
- Planificar eventos.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Tipologías, organización y estructura de los Servicios de Alimentos y Bebidas. Gestión y procesos del área. Instalación y equipamientos. Facturación.

Gestión del menú/carta: conceptualización y tipos de menús. Clasificación: frecuencia de uso, Menús especiales. Planificación y diseño de los menús. Vinos, maridaje y presentación: nociones básicas. Servicio de bebidas.

Gestión de compras. Recepción de alimentos y bebidas Almacenamiento. Entrega de los productos. Costos y determinación de precios de los productos.



Corresponde al expediente N° 26798145

Producción: Planificación de la producción de alimentos. Actividades previas a la apertura., durante y posterior a la atención del comensal. Gestión, control y evaluación.

Higiene y seguridad alimentaria. Sistema APPCC. Calidad y sanidad medioambiental.

Gestión del personal en el servicio de comidas. Personal de producción y personal de Servicio.

Indicadores de desempeño. Evaluación de la gestión de Alimentos y Bebidas. Pronóstico de ventas, estimación de ganancias.

Interacción con otros departamentos de actividad complementaria. Procedimientos de control de ingresos generados por alimentos y bebidas. Los Estados Financieros: El Estado de Resultados, Presupuesto Operativo. Análisis de indicadores.

Características de pequeños eventos y protocolo: Departamento Comercial. Tipos de eventos y protocolo. Ingeniería de menús. El protocolo en eventos de restauración. Otras actividades complementarias en el evento.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan identificar distintos tipos de servicio de Alimentos y Bebidas, elaborar menús, gestionar las compras, y producir los alimentos y bebidas. Deberán tener la posibilidad de fijar precios o tarifas, pronosticar y evaluar resultados.

e. Referenciales para la evaluación

Cuadros, esquemas comparativos de tipos de servicios y organización. Planificación de menús y eventos con costos, tarifas y personal. Elaboración de manuales de procedimientos de producción de alimentos y bebidas. Construcción de protocolos de seguridad e higiene. Construcción de indicadores para la evaluación de resultados.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente



Corresponde al expediente N° 26798145

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, Licenciado/a o Técnico/a Superior en el área de gastronomía que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

7. Relaciones públicas y comunicación

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación específica de la carrera, ofrece la oportunidad de comprender el concepto de relaciones públicas desde el marco de la comunicación integrada. Recorre las comunicaciones interna y externa, y ofrece un andamiaje para la elaboración de un Plan de Comunicación. Presenta distintos instrumentos y canales para llevar adelante el Plan. Abarca también las competencias necesarias para la organización de eventos, así como para la recreación y animación socio-cultural, en el marco de la accesibilidad.

b. Capacidades profesionales

- Comprender el concepto de relaciones públicas y comunicación integrada.
- Reconocer modelos y estrategias de comunicación.
- Elaborar un Plan de Comunicación.
- Organizar eventos.
- Planificar actividades de recreación y animación.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Las Relaciones Públicas y la Comunicación. Categorías de la comunicación. Definición de Relaciones Públicas. Objetivos y práctica de las Relaciones Públicas. La perspectiva integrada. Modelos de RR.PP. Modelos de comunicación aplicables a RRPP. Concepción de Modelo y de



Corresponde al expediente N° 26798145

Modelo de Comunicación. RR.PP. internas y externas. Concepto. Plan de comunicación. Instrumentos. Canales. Distribución y frecuencia. Funciones básicas y relaciones.

Organización de Eventos. Ferias y exposiciones. Congresos y Convenciones. Presentación de productos y capacitaciones. Eventos sociales. Planificación. Logística. Organizadores, Expositores y /o participantes. Especificidades. Trato con el cliente: contrataciones y acuerdos. Contratación de servicios externos (mobiliario, stands, tecnología). Montaje de auditorios, Salones, y Mesas.

Concepto de Juego. El juego como instrumento de socialización. El juego y el humor para la resolución de problemas. Técnicas de presentación grupal. Animación. Componentes. Rol del Animador. Plan de Animación Hotelera. Actividades. Caracterización de grupos. La accesibilidad. Barreras físicas y sociales. Personas con discapacidad visual, auditiva, motriz e intelectual. Recreación asistida. Actividades accesibles. Creación, implementación y/o adaptación de los atractivos culturales para las personas con discapacidad. Beneficios de la realización de las actividades al aire libre de las personas con discapacidad. Barreras arquitectónicas y urbanísticas. Diseño universal. Señales hápticas.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan reconocer la función de las relaciones públicas en el marco de una organización, realizar un Plan de Comunicación, organizar eventos e implementar actividades recreativas y de animación.

e. Referenciales para la evaluación

Búsqueda, análisis, interpretación y sistematización de información de distintas fuentes. Diseño de un Plan de Comunicación. Elaboración de instructivos y listas de control para la organización de eventos. Planificación e implementación de actividades de recreación y animación. Construcción de criterios para la evaluación. Elaboración de informes de resultados. Registros documentales de las actividades.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.



Corresponde al expediente N° 26798145

g. Perfil docente

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, Licenciado/a o Técnico Superior en Tiempo Libre y Recreación, Técnico/a Superior en Guía de Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Turismo, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

8. Prácticas Profesionales 1

Carga horaria: 96 horas

a. Síntesis introductoria

En este espacio curricular se aborda la relación con el mundo del trabajo a modo de propiciar vínculos y articulaciones con actores u organizaciones del sector turístico para que los y las estudiantes realicen prácticas o experiencias directas en situaciones reales de trabajo, ya sea en tareas o proyectos en marcha o a partir de iniciativas generadas por estudiantes, docentes y/o institución formativa.

Este espacio se constituye en un eje vertebrador de los diferentes espacios curriculares del primer año de la carrera en tanto ofrece la oportunidad de integrarlos en situaciones reales del ámbito laboral. De acuerdo con las realidades de cada institución y territorio podrá apuntarse al logro de todas o algunas de las capacidades enumeradas.

Dadas las características de este espacio, jugará papel preponderante la gestión pedagógica del Equipo Directivo y de la o el docente a cargo del espacio curricular para articular las prácticas con diferentes actores del campo laboral del turismo.

b. Capacidades profesionales

- Reconocer diferentes tipologías de alojamiento en el territorio.
- Caracterizar las áreas, la estructura de personal y sus interacciones.
- Identificar los procedimientos de gestión de las operaciones, las técnicas y la documentación asociada.
- Operar un sistema de reservas.
- Asesorar e informar a un huésped, velar por su seguridad y la de sus bienes.
- Elaborar menús, gestionar las compras y producir alimentos y bebidas.



Corresponde al expediente N° 26798145

- Implementar medidas de seguridad e higiene y estándares de calidad.
- Implementar acciones de un Plan de Comunicación.
- Organizar un evento.
- Realizar una actividad de animación turística.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

El sistema turístico en el entorno local. El sistema de transporte y los prestadores de servicios. Los servicios de alojamiento. Ubicación, tipos y características. Tipo de prestaciones.

Plan de investigación: preguntas, planteo de un problema, análisis de alternativas, diseño de la investigación. Fuentes de información. Instrumentos de relevamiento, registro y documentación. Informes.

Los actores vinculados a la prestación del servicio: propietarios, gerentes, responsables de área, personal. Estructuras y áreas.

Sistema de reservas, procedimientos de áreas de recepción y conserjería. Atención al cliente. Protocolos de seguridad y privacidad de la información personal.

Tipos de servicio de Alimentos y Bebidas. La gastronomía. Comida criolla, nativa, africana, española, italiana, inmigración actual. La cocina regional. Elaboraciones de cocina y panadería. Proveedores de insumos. Costos y precios. Menús.

Comunicación interna y externa. RRPP. Comunicaciones integradas. Mensaje, canales, distribución y frecuencia. Eventos. Actividades recreativas y de animación.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades en situaciones reales del ámbito laboral.

e. Referenciales para la evaluación



Corresponde al expediente N° 26798145

Registros, documentos e informes de las prácticas.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller así como en contextos de la práctica profesional. En el ámbito aula-taller, se abordarán los contenidos teóricos que nutrirán el ejercicio de la práctica profesionalizante. En territorio, campo de acción de los futuros profesionales, se llevarán adelante las propuestas de cada institución educativa, sin perder de vista que es primordial y prescriptiva la vinculación real con el mundo del trabajo para poder reflexionar y construir experiencias significativas. Se propicia el desarrollo de un 70% del tiempo de las prácticas en territorio.

g. Perfil docente

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

2DO AÑO

9. Inglés 2 (aplicado)

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación específica de la carrera ofrece la oportunidad de utilizar conceptos y estructuras gramaticales técnicas de la actividad turística, que serán de utilidad para el desempeño profesional como así para la comunicación y transmisión de información en el ámbito turístico.

b. Capacidades profesionales

- Incorporar vocabulario técnico específico.
- Producir textos profesionales en lengua inglesa.
- Comprender y analizar documentos de patrimonios turísticos en lengua inglesa.

c. Contenidos



Corresponde al expediente N° 26798145

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Vocabulario: aplicado a las funciones y unidades temáticas específicas de la actividad turística. Personajes y personalidades. Prestadores de servicio (Alquileres de autos/tecnología, servicios gastronómicos y de alojamiento).

Nociones: temporales del pasado, de ubicación espacial, de direcciones y de existencias. Presente perfecto. Adverbios. Adjetivos comparativos y superlativos. Pasado simple y continuo. Condicionales.

Funciones: Presentación de terceros. Contar la Bio de terceros. Realizar comparaciones. Descripción de espacios y de actividades (paseos o tours, diferentes atracciones en nuestro país) Realizar comparaciones entre 2 o más opciones. Realizar y confirmar reservas. Dar explicaciones de un hecho del pasado. Dar indicaciones sencillas a terceros en forma oral y escrita sobre condiciones de alquiler y/o contratación de servicios. Realizar hipótesis sobre destinos. Simular procedimientos propios de la actividad (colaboración en check in/out, asistir en pagos o cajeros automáticos. Asesoramiento sobre la ciudad)

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan utilizar la lengua en situaciones reales o simuladas del ámbito turístico; narrar, relatar, describir atractivos turísticos, solicitar información, presentar reclamos.

e. Referenciales para la evaluación

Búsqueda, análisis, interpretación y sistematización de información en inglés de distintas fuentes. Elaboración de relatos, narraciones, guiones, cartas, presentaciones, material informativo, correos electrónicos.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas



Corresponde al expediente N° 26798145

expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Profesor de inglés, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

10. Segunda lengua adicional de definición institucional 1

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación general, es de carácter optativo y ofrece la oportunidad de comunicarse con otros sujetos, reconociendo a los otros en un contexto de diversidad cultural. Invita a utilizar una segunda lengua adicional en situaciones reales o simuladas del ámbito profesional del turismo.

b. Capacidades profesionales

- Utilizar las funciones básicas y las estructuras fundamentales de la lengua extranjera para comunicarse en forma escrita y oral.
- Utilizar el vocabulario específico acorde al contexto en donde se genere la comunicación.
- Comprender en forma escrita y oral los géneros y tipos textuales relacionados con la actividad turística.
- Producir en forma oral y escrita, textos sencillos y coherentes sobre temas de interés personal y/o profesional.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.



Corresponde al expediente N° 26798145

Recursos fonéticos y gráficos. Recursos morfosintácticos. Estrategias y técnicas para la comunicación en Turismo.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan hacer sugerencias, ofertas y solicitudes, mantener conversaciones telefónicas, participar de entrevistas, dar y pedir recomendaciones, efectuar reservas y cancelaciones, redactar correos electrónicos, cartas e informes. Deberá ofrecer la oportunidad de producir en forma oral y escrita textos claros y detallados sobre temas de interés personal y/o profesional, tales como: descripción de experiencias, acontecimientos, deseos, planes, descripción de itinerarios, lugares, atractivos y servicios turísticos siendo capaz de sostener debates o defensas de un punto de vista.

e. Referenciales para la evaluación

Comunicación efectiva con otros en forma oral y escrita en el ámbito del turismo. Producción de textos orales y escritos vinculados al turismo. Escucha y lectura comprensiva de textos provenientes de medios de comunicación global y de producción cultural diversa. Participación en conversaciones, comentarios orales y escritos en foros, blogs, presentaciones con apoyo visual acerca del turismo.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Profesor de la segunda lengua adicional, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

11. Gestión de negocios y análisis financiero

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria



Corresponde al expediente N° 26798145

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación de fundamento, ofrece una base para sustentar las estrategias de administración de las organizaciones turísticas. Introduce conceptos al campo de la contabilidad y las finanzas para analizar información contable y realizar proyecciones para la toma de decisiones. Proporciona herramientas para la comprensión y análisis de inversiones aplicadas al sector turístico.

b. Capacidades profesionales

- Comprender conceptos e instrumentos contables.
- Interpretar información contable.
- Comprender los conceptos de la matemática financiera.
- Interpretar estados financieros básicos.
- Calcular costos, realizar presupuestos y utilizar instrumentos de análisis financiero.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Principios de la gestión económico-financiera de los servicios de alojamiento. Instrumentos de análisis. La Contabilidad y la Información Contable. Contabilidad Aplicada. Empresa unipersonal. Sociedades comerciales. Entidades no lucrativas. Características. Entidades, tipos. Las empresas del sector alojamiento. Legislación Impositiva y Comercial aplicable a las actividades del sector. Contabilidad patrimonial. Variación Patrimonial. Modelos y procesos contables. Balances. Normas Contables. Análisis e Interpretación de Balances como instrumento de Gestión.

Fundamentos de matemática financiera. Estados financieros básicos. Costos de productos turísticos. Presupuestos. Análisis financiero.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar prácticas formativas en organizaciones turísticas que permitan analizar información de diferente tipo de empresas del



Corresponde al expediente N° 26798145

ámbito del turismo, interpretar de documentación comercial, analizar casos e investigaciones de la práctica administrativa de las empresas.

e. Referenciales para la evaluación

Conjetura, validación y aplicación de principios. Resolución de problemas. Análisis de resultados en la resolución de problemas. Análisis de casos. Evaluación de opciones de financiación e inversión. Comparación de operaciones económicas. Determinación de costos de diferentes alternativas de financiación e inversión. Definición de límites vinculados a una financiación. Selección de rangos de amortización. Cálculo de indicadores financieros y rentabilidad y beneficios.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Turismo, Licenciado/a en Administración de Empresas, Contador Público, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

12. Tecnologías de la información y comunicación aplicadas

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular pertenece al campo de la formación de fundamento de la carrera, y ofrece un recorrido amplio por diferentes usos y aplicaciones de las tecnologías de la información y comunicación en los servicios de alojamiento. Parte de los principios y usos informáticos básicos para el desempeño en cualquier entorno laboral. Recorre el uso de la tecnología para la comunicación, la gestión de relaciones y la gestión de servicios.

b. Capacidades profesionales

- Reconocer distintas funcionalidades de las TICs en los servicios de alojamiento.



Corresponde al expediente N° 26798145

- Dominar el entorno tecnológico office.
- Conocer y operar tecnología para la comunicación, las relaciones, la promoción y la comercialización turística aplicada a servicios de alojamiento.
- Producir contenido para entornos digitales de los servicios de alojamiento.
- Conocer tecnología aplicada a la gestión de servicios de alojamiento.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Entornos virtuales de información y comunicación. Internet, navegadores, correo electrónico, foros, comunicación en línea. Sistemas Operativos. Organización de la Información. Entorno office. Presentaciones digitales. Diseño multimedial.

El impacto de las TIC en los servicios de alojamiento: la relación con el cliente, el comercio electrónico, la tecnología aplicada a los procesos y la producción del servicio, nuevos modelos de negocio. Tecnología móvil: Big data. Redes sociales. Realidad aumentada. Sistemas de gestión de servicios de alojamiento: parámetros, perfiles de clientes, reservas, facturación. Sitios web de proveedores turísticos y hoteleros. Sistemas de Gestión de Destinos. Destinos turísticos inteligentes y su relación con los servicios de alojamiento.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan utilizar tecnologías de la información y comunicación para las prácticas profesionales (navegación, correo electrónico, entorno office, redes sociales, etc.; construir instrumentos (apps, páginas web, cuentas/perfiles en redes sociales vinculados a proyectos específicos). Identificar distintas tecnologías utilizadas en los servicios de alojamiento, comprender sus funcionalidades, caracterizarlas y evaluar su utilidad. Deberán realizar búsquedas y establecer contactos con proveedores de servicios turísticos y usuarios, realizar encuestas, procesar y analizar información, así como evaluar y presentar resultados.



Corresponde al expediente N° 26798145

e. Referenciales para la evaluación

Producción de textos en distintos formatos: mail, Word. Procesamiento y sistematización de información mediante planillas de cálculo. Producción de presentaciones digitales en distintos formatos. Relevamiento de información y uso de Big Data. Producción de contenido para redes sociales. Construcción de cuadros, esquemas conceptuales, informes de evaluación de diferentes tecnologías, aplicaciones y funcionalidades, ventajas y desventajas, a partir de un relevamiento y uso efectivo en el ámbito del turismo.

j. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

f. Perfil docente

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, Analista de Sistemas, Licenciado/a, Ingeniero/a en Computación, Informática o en Sistemas, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

13. Costos y compras

Carga horaria: 96 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación específica, ofrece la oportunidad de identificar necesidades, administrar el proceso de requisición y obtener precios competitivos de los insumos necesarios para la producción del servicio. Invita a reconocer y establecer la relación con los proveedores, realizar un seguimiento y evaluar la calidad de los insumos. Muestra la importancia de inventariar y realizar el control preventivo y correctivo de las existencias para asegurar la disponibilidad de los insumos en la producción de un servicio de calidad. Pone foco en la relación entre el área de costos y compras con todas las áreas de producción y en especial con la administrativo-contable a fin de garantizar el cumplimiento de los presupuestos.

b. Capacidades profesionales



Corresponde al expediente N° 26798145

- Comprender la importancia de los procesos de costos y compras en la producción del servicio y los beneficios de las organizaciones.
- Identificar costos de la producción y comercialización de servicios para la mejora de la eficiencia.
- Comprender las funciones del área de Costos y las técnicas para el cálculo de tarifas.
- Reconocer funciones, políticas, procedimientos y documentación del área de Costos.
- Reconocer sistemas de control, gestión preventiva y correctiva.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

El proceso productivo y los Costos. Conceptos. Los Costos y la Contabilidad. Ciclos. Vinculación con la Contabilidad Patrimonial. Clasificación de los costos según su relevancia para la toma de decisión. Proceso para la acumulación de los Costos. Costos de las actividades de Servicios de Alojamiento y Gastronómicas. Costos en las actividades de Comercialización. Interacción con las estrategias de Revenue (mejorar la eficiencia, ajustar los precios o realizar promociones y captar ventas).

Costo Financiero. Sistemas de Equilibrio e Indiferencia.

Funciones del departamento de costos. Bases para calcular tarifas. Beneficio bruto y beneficio neto. La estacionalidad en los servicios de alojamiento, influencia sobre tarifas.

Funciones del departamento de compras. Política de compras. Circuitos administrativos y operativos de la función de compras, de alimentos y bebidas y otros bienes. Sistemas de control de precios de compras. Gestión preventiva y correctiva de las existencias en las áreas de servicio. Inventarios: informe y registros.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan identificar necesidades de insumos para las distintas áreas de producción de servicios,



Corresponde al expediente N° 26798145 reconocer proveedores de insumos, evaluar la calidad, precios y costos de insumos. Calcular tarifas, estimar beneficios, en relación con presupuestos dados.

e. Referenciales para la evaluación

Elaboración de solicitudes de compra y cotización, órdenes de compra, recibos, notas de devolución, facturas, notas de débito y crédito. Elaboración de inventarios de insumos, proveedores. Diagramación de circuitos de compra. Cálculos de tarifa. Propuestas de producción de servicios y/o promociones.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

14. Gestión del personal

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular del campo de la formación específica ofrece la oportunidad de comprender conceptos y conocer técnicas para gestionar los recursos humanos en las organizaciones turísticas. Introduce a los conceptos de la psicología de las organizaciones, y ofrece elementos para identificar necesidades en términos de recursos humanos, definir puestos y perfiles, así como conocer el proceso de selección de personal. Prepara asimismo para identificar necesidades en términos de capacitación, diseñar planes de capacitación, así como elaborar estrategias para evaluar el desempeño. Explora la legislación laboral, los parámetros de seguridad e higiene aplicados a la gestión de los recursos humanos, así como los conceptos de la ética laboral. Recorre la noción de responsabilidad social empresarial, y ofrece técnicas para la gestión del clima laboral.



Corresponde al expediente N° 26798145

b. Capacidades profesionales

- Conocer los fundamentos de la psicología de las organizaciones.
- Analizar, describir y evaluar perfiles y puestos.
- Conocer la normativa aplicable.
- Elaborar procedimientos para la selección de personal.
- Determinar criterios para la política de remuneración.
- Conocer las técnicas de negociación y mediación.
- Realizar un diagnóstico de capacidades.
- Elaborar un Plan de Capacitación.
- Construir instrumentos para la medición del desempeño.
- Elaborar un Plan de Comunicación.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Fundamentos de psicología de las organizaciones. Teoría organizacional. Psicología social. Comunicación organizacional. Análisis, descripción y evaluación de puestos. Sistemas de información estratégica de gestión. Derecho del trabajo. Liderazgo y habilidades gerenciales. Proceso de selección y socialización. Política y gestión de la remuneración. Procesos de formación y capacitación. Negociación y mediación. Planificación de la gestión de los recursos humanos. Seguridad e higiene laboral. Ética profesional y laboral. Responsabilidad social empresaria. Gestión de la cultura y del clima organizacional.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan identificar categorías de análisis provenientes de la psicología de las organizaciones en servicios de alojamiento, realizar un diagnóstico o análisis de situación, definir puestos y perfiles necesarios para la producción de servicios y diseñar entrevistas para la selección de personal. Podrán resolver casos conflictivos en organizaciones, y poner en juego técnicas de negociación



Corresponde al expediente N° 26798145

y mediación, así como herramientas para la gestión del clima laboral. Deberán diseñar acciones de capacitación para el personal, de evaluación del desempeño, y propuestas de desarrollo profesional.

e. Referenciales para la evaluación

Búsqueda, selección, interpretación y sistematización de información de distintas fuentes sobre psicología de las organizaciones. Elaboración de un diagnóstico de recursos humanos en una organización de servicios de alojamiento. Construcción de puestos y perfiles. Elaboración de entrevistas de selección de personal. Resolución de casos conflictivos en organizaciones mediante técnicas de negociación y mediación. Sistematización de normativa laboral. Plan de gestión del personal y Plan de RSE.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Licenciado/a en Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, Licenciado/a en Recursos Humanos, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

15. Seguridad, higiene y mantenimiento

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular del campo de la formación específica ofrece la oportunidad de conocer y evaluar los riesgos propios de los servicios de alojamiento, y elaborar un plan para prevenir y controlarlos. Recorre el concepto y los procedimientos del mantenimiento preventivo correctivo, higiene y seguridad turística. Brinda las bases para gestionar un área clave para la producción de servicios de calidad.

b. Capacidades profesionales



Corresponde al expediente N° 26798145

- Comprender los conceptos de seguridad, higiene y mantenimiento, vinculados a los servicios de alojamiento.
- Identificar los actores involucrados en la gestión de la seguridad, higiene y el mantenimiento.
- Conocer los diferentes tipos de riesgos y las metodologías para gestionarlos.
- Elaborar procedimientos y planes para realizar el mantenimiento y gestionar la seguridad e higiene en los establecimientos.
- Diseñar acciones de comunicación y sensibilización internas y externas a la organización.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Gestión de la seguridad e higiene en organizaciones turísticas. Protocolos de salud. La gestión preventiva. Componentes de la gestión de riesgos. Clasificación de riesgos. Riesgos generales y específicos, medidas preventivas y de control. Higiene. Señalización. Elementos de protección personal. Seguros y responsabilidad civil. Marco legal. Evaluación de riesgos. Plan de prevención de riesgos. Emergencias. Plan de emergencias.

El concepto de seguridad turística. La percepción de la seguridad y el miedo a la inseguridad. Los actores intervinientes en la seguridad turística. La protección del visitante.

El mantenimiento. Mantenimiento preventivo y correctivo. Control de equipos mecánicos y eléctricos. Revisión y mantenimiento de los servicios de habitaciones y espacios comunes. Plan de mantenimiento.

Comunicación y sensibilización interna y externa.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan comprender los conceptos y reconocer las áreas, actores y acciones involucradas en la gestión de la seguridad, la higiene y el mantenimiento de un servicio de alojamiento. Deberán



Corresponde al expediente N° 26798145

tener la posibilidad de identificar riesgos, diseñar acciones de prevención y corrección, así como realizar planes preventivos.

e. Referenciales para la evaluación

Búsqueda, selección, interpretación y sistematización de información de distintas fuentes sobre seguridad, higiene y mantenimiento. Elaboración de diagramas, cuadros, esquemas, sintetizando los riesgos y las distintas medidas de protección. Elaboración de cartillas y señalética aplicada a las distintas áreas de una organización de servicios de alojamiento. Elaboración de un manual de procedimientos de higiene para un proceso determinado. Construcción de acciones de comunicación interna y externa

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, Licenciado/a en Turismo, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

16. Prácticas Profesionales 2

Carga horaria: 224 horas

a. Síntesis introductoria

En este espacio curricular se aborda la relación con el mundo del trabajo con el objeto de ofrecer a los y las estudiantes la oportunidad de realizar prácticas efectivas en un servicio de alojamiento de cualquier tipo realizando las actividades necesarias para tal fin, a partir de la interacción con distintos actores relacionados con la gestión del servicio.

b. Capacidades profesionales

- Relevar la oferta de alojamiento.
- Realizar reservas.



Corresponde al expediente N° 26798145

- Negociar tarifas.
- Evaluar las estrategias de promoción y comercialización turística.
- Analizar sistemas informáticos en empresas gastronómicas y hoteleras.
- Realizar un viaje con pernocte.
- Analizar la estructura y la gestión del servicio de alojamiento.
- Evaluar la calidad del servicio.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Relevamiento de fuentes secundarias y evaluación de la oferta de alojamiento por modalidad: imagen, comunicación. Proceso de reservas. Negociación de tarifas. Análisis y evaluación de la promoción hotelera. Relevamiento territorial, análisis y evaluación de servicios hoteleros. Desarrollo de casos. Desarrollo de variables de los Sistemas Informáticos en las empresas hoteleras/gastronómicas. Ejecutar el/los viaje/s propuesto/s con pernocte en alguna región del país u otro país con potencialidad turística. Servicios postventa.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller así como en contextos de la práctica profesional. En el ámbito aula-taller, se abordarán los contenidos teóricos que nutrirán el ejercicio de la práctica profesionalizante. En territorio, campo de acción de los futuros profesionales, se llevarán adelante las propuestas de cada institución educativa, sin perder de vista que es primordial y prescriptiva la vinculación real con el mundo del trabajo para poder reflexionar y construir experiencias significativas. Se propicia el desarrollo de un 70% del tiempo de las prácticas en territorio.

e. Referenciales para la evaluación



Corresponde al expediente N° 26798145

Búsqueda, interpretación y sistematización de información de diversas fuentes. Producción de cuadros comparativos para la evaluación de la oferta de alojamiento. Elaborar cronogramas, cuadros de funciones, procedimientos y listas de control. Diseñar y ejecutar las acciones de reserva, negociación de tarifas, y pernocte. Elaborar fichas para la evaluación de los servicios.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Profesor, Licenciado o Técnico Superior en Turismo, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

TERCER AÑO

17. Inglés 3 (aplicado)

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación específica de la carrera ofrece la oportunidad de utilizar conceptos y estructuras gramaticales técnicas de la actividad turística, que serán de utilidad para el desempeño profesional como así para la comunicación y transmisión de información en el ámbito turístico.

b. Capacidades profesionales

- Incorporar vocabulario técnico específico.
- Producir textos profesionales en lengua inglesa.
- Comprender y analizar documentos de patrimonios turísticos en lengua inglesa.

c. Contenidos



Corresponde al expediente N° 26798145

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Vocabulario: aplicado a las funciones y unidades temáticas específicas de la actividad turística. Aéreos, Cruceros y transporte terrestre.

Nociones temporales: pasado perfecto y estructuras gramaticales complejas relacionadas con las unidades temáticas. Voz pasiva. Uso de estilo directo e indirecto. Condicionales.

Funciones: Descripción de Procesos. Narración de hechos. Interpretación de diferentes fuentes, diarios, revistas, folletos turísticos, tarifarios de cruceros, y de operadores turísticos impresos. Elaborar textos descriptivos y promocionales. Informar cambios y/o cancelaciones de reservas. Plantear y responder quejas. Dar indicaciones a terceros en forma oral y escrita sobre procedimientos en terminales aeroportuarias, la utilización de medios de transporte y desplazamientos en la ciudad. Advertir sobre peligros y cuidados en el destino. Tomar y transmitir mensajes formales.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan utilizar la lengua en situaciones reales o simuladas del ámbito turístico; narrar, relatar, describir atractivos turísticos, solicitar información, presentar reclamos.

e. Referenciales para la evaluación

Análisis de material de diferentes fuentes, diarios, revistas, folletos turísticos, tarifarios de cruceros, y de operadores turísticos. Elaboración de programas, descripciones, diálogos. Simulaciones. Elaboración de instructivos, códigos, cartas. Argumentación oral y escrita. Elaboración de criterios para la evaluación de pares.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas



Corresponde al expediente N° 26798145

expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Profesor de inglés, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

18. Segunda lengua adicional de definición institucional 3 (aplicado)

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación general, es de carácter optativo y ofrece la oportunidad de comunicarse con otros sujetos, reconociendo a los otros en un contexto de diversidad cultural. Invita a utilizar una segunda lengua adicional en situaciones reales o simuladas del ámbito profesional del turismo.

b. Capacidades profesionales

- Utilizar las funciones básicas y las estructuras fundamentales de la lengua extranjera para comunicarse en forma escrita y oral.
- Utilizar el vocabulario específico acorde al contexto en donde se genere la comunicación.
- Comprender en forma escrita y oral los géneros y tipos textuales relacionados con la actividad turística.
- Producir en forma oral y escrita, textos sencillos y coherentes sobre temas de interés personal y/o profesional.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.



Corresponde al expediente N° 26798145

Recursos fonéticos y gráficos. Recursos morfosintácticos. Estrategias y técnicas para la comunicación en Turismo.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan hacer sugerencias, ofertas y solicitudes, mantener conversaciones telefónicas, participar de entrevistas, dar y pedir recomendaciones, efectuar reservas y cancelaciones, redactar correos electrónicos, cartas e informes. Deberá ofrecer la oportunidad de producir en forma oral y escrita textos claros y detallados sobre temas de interés personal y/o profesional, tales como: descripción de experiencias, acontecimientos, deseos, planes, descripción de itinerarios, lugares, atractivos y servicios turísticos siendo capaz de sostener debates o defensas de un punto de vista.

e. Referenciales para la evaluación

Comunicación efectiva con otros en forma oral y escrita en el ámbito del turismo. Producción de textos orales y escritos vinculados al turismo. Escucha y lectura comprensiva de textos provenientes de medios de comunicación global y de producción cultural diversa. Participación en conversaciones, comentarios orales y escritos en foros, blogs, presentaciones con apoyo visual acerca del turismo.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Profesor de la segunda lengua adicional, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

19. Dirección estratégica y gestión de la calidad

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria



Corresponde al expediente N° 26798145

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación de fundamento, ofrece la oportunidad de comprender el concepto de dirección estratégica, analizar el entorno, los recursos y capacidades de una organización, identificar los actores intervinientes, así como comprender la relación entre las decisiones empresariales con el entorno en el cual se inserta, así como con el destino. Asimismo, invita a identificar las técnicas, instrumentos y herramientas para la gestión estratégica y de la calidad. Propicia el accionar ético y responsable con el medio ambiente.

b. Capacidades profesionales

- Comprender el concepto de Dirección Estratégica y Gestión de la Calidad.
- Conocer las decisiones, los actores, responsabilidades y valores involucrados en la gestión estratégica.
- Analizar el entorno, los recursos y las capacidades de una organización.
- Identificar sistemas, instrumentos y buenas prácticas para la gestión estratégica y de la calidad.
- Reconocer las implicancias socio-culturales de las decisiones empresariales.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Concepto de Dirección Estratégica. Decisiones estratégicas. Niveles, fases, responsabilidades, ajustes y cambio. Análisis del entorno, recursos y capacidades. La creación de valor. La innovación. Objetivos y valores de la organización. Los grupos de interés. Ética y responsabilidad social. Dirección de proyectos. Herramientas de soporte a la dirección estratégica de proyectos. Habilidades directivas. La dirección estratégica en el marco de la gestión del destino.

El concepto de calidad, evolución y enfoques. La calidad en los servicios de alojamiento. Dimensiones de la calidad. La dimensión económica: competitividad, innovación, la calidad en la cadena de valor. La dimensión socio-cultural: capacidades, cultura, estilos organizacionales.



Corresponde al expediente N° 26798145

La sostenibilidad, la accesibilidad y la perspectiva de género en el paradigma de la calidad. La gestión de la calidad: la política, el enfoque en el cliente, la producción de los servicios, la arquitectura y ambientación, la seguridad y el mantenimiento, la gestión del personal, y la gestión de la mejora continua. Sistemas, directrices, certificaciones, etiquetas y buenas prácticas para la gestión de la calidad en el marco de la responsabilidad social.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan reconocer áreas y acciones vinculadas a la dirección estratégica de servicios de alojamiento de todo tipo.; identificar variables para el análisis interno y del entorno; y elaborar estrategias para crear valor. Deberán tener la posibilidad de comprender el concepto y el sentido de la innovación, así como considerar la relación entre las decisiones empresariales y su entorno. Será necesario ofrecer actividades que permitan reconocer la interdependencia entre las dimensiones ambientales afectadas por las decisiones del ámbito organizacional, tanto a nivel de destino como de las empresas de alojamiento de todo tipo.

e. Referenciales para la evaluación

Búsqueda, selección, interpretación y sistematización de información de diversas fuentes acerca de la dirección estratégica y la gestión de la calidad. Elaboración de cuadros comparativos de modelos de gestión estratégica. Diseño de encuestas para el análisis interno y del entorno de establecimientos de alojamiento de cualquier tipo. Elaboración de procedimientos para las funciones de dirección. Interpretación de casos de implementación de certificaciones, directrices o buenas prácticas de gestión de la calidad y evaluación de resultados.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en (i) contextos teórico-prácticos de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva donde se garanticen mínimas para actividades educativas.; así como en (ii) contextos de la práctica profesional.

g. Perfil docente

Licenciado/a en Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.



Corresponde al expediente N° 26798145

20. Política y legislación en la gestión de los servicios de alojamiento

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación específica, ofrece la oportunidad de comprender la gestión pública del turismo. Incorpora la visión del Estado sobre el sector turístico. Recorre el campo de la regulación de la actividad turística haciendo foco en los servicios de alojamiento de todo tipo y la planificación de la actividad.

Finalmente introduce en la medición del turismo y sus impactos en la comunidad.

b. Capacidades profesionales

- Reconocer funciones y responsabilidades y los diferentes niveles del Estado y organizaciones que intervienen en el desarrollo del Turismo.
- Conocer el marco normativo del turismo e identificar la normativa específica vinculada a los servicios de alojamiento de todo tipo.
- Comprender la función de las políticas públicas y de la planificación en turismo en relación con los servicios de alojamiento de todo tipo.
- Identificar enfoques de planificación del turismo, planes, programas y proyectos que involucren servicios de alojamiento de todo tipo.
- Reconocer y aplicar técnicas para la medición de los diversos efectos de los servicios de alojamiento de todo tipo y evaluar sus resultados.
- Implementar la ética en la gestión de los servicios de alojamientos de todo tipo.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Organizaciones y actores que intervienen en las políticas públicas y el desarrollo del turismo. Las políticas públicas y su relación con los servicios de alojamiento. Legislación turística vinculada a los servicios de alojamiento. La planificación como instrumento de la política. La planificación



Corresponde al expediente N° 26798145 del turismo y su efecto en el sector de alojamiento. Los servicios de alojamiento, la responsabilidad social y la gestión ambiental. Estrategias, herramientas y medidas para el turismo responsable, sostenible y de calidad. Principios y valores vinculados al ejercicio profesional en el ámbito de la actividad turística. Códigos de ética profesional para la actividad turística. Sensibilización y concientización turística.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan identificar los actores involucrados en la gestión del turismo, organizaciones públicas, intermedias, privadas y de la sociedad civil, analizar la legislación, interpretar las políticas públicas, planes, programas y proyectos vinculadas al sector de alojamiento. Deberán tener la posibilidad de reconocer las implicancias de las decisiones a nivel de destino y de las diversas organizaciones en el desarrollo de la actividad socio-productiva, reconociendo los efectos comunitarios y ambientales. Deberán conocer el código de ética y diseñar acciones de sensibilización.

e. Referenciales para la evaluación

Elaboración de directorios de los actores involucrados en la actividad turística en relación con el sector de servicios de alojamiento. Debates y argumentaciones sobre la normativa y las políticas públicas vinculadas a la actividad. Elaboración de propuestas de innovación o desarrollo a nivel de las organizaciones en el marco de la gestión del destino. Elaboración de indicadores para la medición de la sostenibilidad. Elaboración de códigos para el turismo responsable.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en un contexto teórico-práctico de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y de producción individual y grupal. Se deben garantizar condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. Los procesos de enseñanza aprendizaje de aula-taller se articula con las experiencias formativas en entornos profesionalizantes.

g. Perfil docente

Licenciado/a en Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.



21. Marketing de los servicios de alojamiento

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación específica, ofrece la oportunidad de comprender el concepto y los componentes del marketing de los servicios turísticos. Incorpora la visión las herramientas de análisis del marketing, como base para la toma de decisiones vinculadas a la producción de los servicios, el precio, las estrategias de promoción y comercialización a partir de la determinación de un perfil de cliente determinado. Ofrece también la posibilidad de integrar las decisiones del marketing con las de la dirección de la organización, cualquiera sea el tamaño de ésta.

b. Capacidades profesionales

- Reconocer los principios y los componentes del marketing de servicios del turismo.
- Comprende la planificación estratégica de empresas turísticas y la matriz FODA.
- Conocer y aplicar las herramientas de análisis del marketing.
- Comprender el marketing on-line como estrategia de promoción turística.
- Conocer y aplicar estrategias de segmentación de mercado.
- Analizar e interpretar la relación de las organizaciones con el marketing de destinos en el ámbito internacional, regional, nacional y local.
- Conocer y aplicar los componentes del plan de negocio turístico.
- Integrar las técnicas del Marketing con las de dirección y gestión de empresas.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.

Fundamentos del marketing turístico. Características del marketing de servicios de alojamiento. Planificación estratégica: Marketing estratégico aplicado al Turismo. Marketing on-line. Entorno



Corresponde al expediente N° 26798145

del marketing. Marketing mix: Precio. Producto. Promoción. Mercado. Segmentación de Mercados. Management. Plan de negocios.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan integrar los conocimientos de investigación y estadística para identificar y segmentar mercados turísticos, así como para diseñar productos turísticos aplicando las técnicas de la mercadotecnia (marketing mix), considerando la integración de los productos en el contexto del marketing de destinos. Deberán tener la oportunidad de realizar un plan de negocios integrando asimismo la visión de la dirección y gestión de empresas, y de la gestión económico financiera.

e. Referenciales para la evaluación

Elaboración de cuadros o esquemas caracterizando a Producción de informes con los resultados del análisis de la demanda. Construcción de la Matriz FODA. Diseño de un producto turístico incluyendo características diferenciales, precio, canales de distribución, y estrategia de promoción. Elaboración de un Plan de Negocio.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en un contexto teórico-práctico de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y de producción individual y grupal. Se deben garantizar condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. Los procesos de enseñanza aprendizaje de aula-taller se articula con las experiencias formativas en entornos profesionalizantes.

g. Perfil docente

Licenciado/a en Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

22. EDI

Carga horaria: 64 horas

a. Síntesis introductoria



Corresponde al expediente N° 26798145

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación específica, ofrece la oportunidad de seleccionar capacidades y contenidos contextualizados a las realidades de cada institución educativa, con el objeto de profundizar en las problemáticas propias de cada territorio.

b. Capacidades profesionales

- De definición institucional

c. Contenidos

De definición institucional.

d. Prácticas profesionalizantes en entornos formativos

En relación con el presente espacio, los/las estudiantes deberán realizar actividades que permitan poner en práctica los contenidos definidos institucionalmente.

e. Referenciales para la evaluación

De definición institucional.

f. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del espacio curricular, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en un contexto teórico-práctico de aula-taller con recursos para las tareas expositivo-explicativas y de producción individual y grupal. Se deben garantizar condiciones de climatización, ventilación, seguridad y luminosidad mínimas para actividades educativas. Los procesos de enseñanza aprendizaje de aula-taller se articulan con las experiencias formativas en entornos profesionalizantes.

g. Perfil docente

Licenciado/a en Turismo, Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.

23. Prácticas Profesionales 3

Carga horaria: 288 horas

a. Síntesis introductoria

En este espacio curricular se aborda la relación con el mundo del trabajo con el objeto de ofrecer a los y las estudiantes la oportunidad de implementar un programa para los servicios de



Corresponde al expediente N° 26798145 alojamiento, realizando las actividades necesarias para tal fin, a partir de la interacción con distintos prestadores de servicios turísticos y actores relacionados con la gestión del turismo en diversas regiones de nuestro país y países con potencialidad turística. Propicia la participación en estudios e investigaciones en el sector de alojamiento, el desempeño como coordinador de actividades turísticas, así como realizar estudios e investigaciones de las actividades turísticas, evaluar sus posibilidades y establecer proyecciones.

b. Capacidades profesionales

- Reconocer (potenciales si pertinente) atractivos turísticos en un espacio determinado de nivel provincial.
- Identificar la infraestructura de servicios, la red vial y el marco institucional y normativo del contexto de referencia.
- Evaluar el potencial circuito en el marco de la oferta turística de los proveedores de servicios turísticos del contexto de referencia.
- Implementar técnicas de relevamiento turístico.
- Definir ejes temáticos para el desarrollo del circuito turístico.
- Planificar el circuito, proveedores, presupuesto, promoción, comercialización y sensibilización turística-ambiental.
- Gestionar la documentación, contratar prestadores turísticos.
- Comunicar, promocionar (y comercializar si pertinente) el circuito turístico.
- Implementar el circuito utilizando técnicas de conducción de grupos.
- Evaluar la calidad del servicio.
- Evaluar los resultados y proponer mejoras.

c. Contenidos

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando una conversación entre las diferentes miradas.



Corresponde al expediente N° 26798145

Metodologías de Management. Tendencias. Técnicas de gerenciamiento y conducción de personas. Indicadores de desempeño de equipos de trabajo. Objetivos estratégicos de los servicios de alojamiento. Plan de gestión integral de gestión hotelera. Revenue manager y su interconexión con otras áreas complementarios. Planificación estratégica de la unidad de negocios. Relevamiento territorial, análisis y evaluación de servicios hoteleros. Ejecución del/de los Viaje/s Propuesto/s con pernoctes en más de un establecimiento en diferentes regiones del país u otro país con potencialidad turística. Servicios postventa. Práctica Profesional en Servicio de Alojamiento.

d. Referenciales para la evaluación

Informes de resultados del relevamiento. Diseño de la propuesta de práctica profesional. Informes de avances e Informe Final.

e. Entorno de aprendizaje

Debido a las características del módulo, los procesos de enseñanza y aprendizaje se deben desarrollar en contextos teórico-prácticos de aula-taller así como en contextos de la práctica profesional. En el ámbito aula-taller, se abordarán los contenidos teóricos que nutrirán el ejercicio de la práctica profesionalizante. En territorio, campo de acción de los futuros profesionales, se llevarán adelante las propuestas de cada institución educativa, sin perder de vista que es primordial y prescriptiva la vinculación real con el mundo del trabajo para poder reflexionar y construir experiencias significativas. Se propicia el desarrollo de un 70% del tiempo de las prácticas en territorio.

f. Perfil docente

Licenciado/a o Técnico/a Superior en Hotelería, que posea formación específica en los contenidos enunciados en este módulo, con formación pedagógica, que califique su ingreso y promoción en la carrera docente.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: Plan de Estudios TS en Hotelería

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 62 pagina/s.