



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



**ADECUAR EL DISEÑO CURRICULAR PARA LA CARRERA
TÉCNICATURA SUPERIOR EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS
EN EL ÁMBITO DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL**

Buenos Aires, 03 de diciembre de 2015.-

VISTO la Ordenanza N° 963 mediante la cual se creó la carrera Tecnicatura Superior en Gestión de Empresas Hoteleras, las nuevas disposiciones del Ministerio de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que la Universidad Tecnológica Nacional tiene como objetivo promover la formación continua y la excelencia en la calidad de las carreras que forman parte de su oferta académica.

Que acorde a los cambios de la demanda educativa y las actuales normativas vigentes del Ministerio de Educación, la Universidad procura dar respuesta a una diversidad de intereses basados en un modelo pedagógico que se adapte a los nuevos entornos socio-productivos y tecnológicos.

Que en nuestro país la actividad hotelera ha experimentado un cambio relevante, estableciendo estándares de calidad y servicios.

Que en ese contexto, esta tecnicatura superior tiene como objetivo formar profesionales calificados en el sector hotelero según las demandas laborales de cada una de las regiones

Que, en tal sentido resulta necesario realizar la actualización del diseño curricular de la carrera Tecnicatura Superior en Gestión de Empresas Hoteleras.

Que la Secretaría de Planeamiento y la Secretaría Académica conjuntamente con los coordinadores de la carrera pertenecientes a las distintas Facultades Regionales, en el marco de las normativas vigentes, han consensuado una propuesta de adecuación del diseño curricular de la carrera, con el objetivo de favorecer a una mejora en su desarrollo.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Que la Comisión de Enseñanza y la Comisión de Planeamiento evaluaron la propuesta presentada, aconsejando la adecuación del diseño curricular de la carrera Tecnicatura Superior en Gestión de Empresas Hoteleras y su consecuente aprobación para todo el ámbito de la Universidad Tecnológica Nacional.

Que el dictado de la medida se efectúa en uso de las atribuciones otorgadas por el Estatuto de la Universidad.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

ORDENA:

ARTÍCULO 1º.- Adecuar el diseño curricular de la carrera Tecnicatura Superior en Gestión de Empresas Hoteleras, el cual se agrega como Anexo I y es parte integrante de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO 2º.- Poner en vigencia la implementación del citado diseño curricular de la carrera Tecnicatura en Gestión de Empresas Hoteleras, a partir del ciclo lectivo 2016.

ARTÍCULO 3º.- Derogar la Ordenanza N° 963.

ARTÍCULO 4º.- Regístrese. Comuníquese y archívese.

ORDENANZA N° 1526

UTN
mgb

Ing. HECTOR CARLOS BROTTO
RECTOR

A.U.S. RICARDO F. O. SALLER
Secretario del Consejo Superior



ANEXO I
ORDENANZA Nº 1526

**APRUEBA EL DISEÑO CURRICULAR PARA LA CARRERA DE
TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS
EN EL ÁMBITO DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL**

1.-	FUNDAMENTACIÓN	Pág. 4
2.-	Objetivo	Pág. 8
3.-	Alcances del título	Pág. 8
4.-	ORGANIZACIÓN DE LA CARRERA	Pág. 8
4.1.-	Duración	Pág. 8
4.2.-	Modalidad de cursado	Pág. 8
4.3.-	Título que otorga	Pág. 9
4.4.-	Requisitos de ingreso	Pág. 9
4.5.-	Régimen de estudios	Pág. 9
5.-	METODOLOGÍA	Pág. 9
5.1.-	Concepción del aprendizaje	Pág. 9
5.2.-	Evaluación	Pág. 10
6.-	ORGANIZACIÓN CURRICULAR	Pág. 12
6.1.-	Estructura	Pág. 12
6.2	Distribución porcentual por áreas	Pág. 12
6.3.-	Área de gestión	Pág. 13
6.4.-	Área de disciplinas operativas de las empresas hoteleras	Pág. 13
6.5.-	Área de disciplinas complementarias	Pág. 13
6.6.-	Práctica Supervisada	Pág. 14
6.6.1.	Requisitos	Pág. 15
6.6.2	Metodología	Pág. 15
6.7	Plan de estudios	Pág. 16
6.8	Régimen de correlatividades	Pág. 18
6.9	Programas sintéticos	Pág. 19



DISEÑO CURRICULAR DE LA CARRERA TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

1. FUNDAMENTACIÓN

La industria del turismo ha ido tomando una creciente importancia en la economía tanto nacional como internacional, constituyéndose en una significativa fuente de divisas y generación de puestos de trabajo. Como consecuencia de su desarrollo, se va modificando la actividad hotelera que tiene que dar respuestas al turista tradicional y a los nuevos intereses y necesidades económicas, políticas, recreacionales, sociales, culturales, etc.

La evolución de la actividad hotelera mundial acusó grandes cambios a partir de los desarrollos tecnológicos, de comunicaciones, políticos regionales e internacionales, económicos, etc. Sin duda, hechos como la caída del Muro de Berlín, la apertura de las fronteras del mundo soviético, la caída de las Torres Gemelas, la formación de bloques internacionales (UE, Mercosur, etc.) por nombrar sólo algunos hechos destacados, llevan a tomar conciencia de la necesidad de planificarla estratégicamente.

En términos generales, podemos afirmar que a partir del siglo XXI, al menos el 10% de la población económicamente activa, trabaja en relación directa con la actividad turística en el mundo.

Según la previsión a largo plazo de la Organización Mundial del Turismo (OMT) recientemente publicada, "El turismo hacia 2030", los movimientos de turistas internacionales alcanzarán los 1.800 millones en 2030.

El informe, presentado en ocasión de la 19ª Reunión de la Asamblea General de la OMT realizada en República de Corea, confirma que el turismo internacional seguirá creciendo de manera continuada en el período 2010-2030, pero a un ritmo más moderado que en décadas pasadas, incrementándose el número de llegadas de turistas internacionales en el mundo en un 3,3% anual como promedio. Eso significa que cada año, como media, entrarán en el mercado turístico 43 millones nuevos de turistas internacionales. Esta tendencia muestra que hay todavía un potencial de expansión: tanto los destinos consolidados como los nuevos pueden beneficiarse de esta tendencia, siempre que se desarrollen las condiciones adecuadas en lo que respecta al entorno empresarial, la





Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



infraestructura, la facilitación, el marketing y los recursos humanos. El Secretario General de la OMT advirtió que "junto con esta oportunidad, surgen también retos como el de aprovechar al máximo los beneficios sociales y económicos del turismo al tiempo que se minimizan los efectos negativos. Por ello, es más importante que nunca que todo el desarrollo turístico se guíe por los principios de la sostenibilidad".

Esto muestra la magnitud de la actividad y la necesidad actual y concreta, de contar con recursos humanos especializados en Turismo, en general, y Hotelería, en particular. Estas disciplinas poseen características propias de las actividades de servicio cuyo principal objetivo es satisfacer las necesidades del cliente. Los recursos humanos son los que determinan el éxito de la gestión dentro de una empresa turística u hotelera.

En relación con nuestra situación nacional, podemos resaltar que la actividad hotelera en Argentina experimentó un cambio relevante con la llegada de las cadenas internacionales que establecieron estándares de calidad y de servicio altamente posicionados, caracterizados por su dinamismo y exigencias.

La estructura de la empresa hotelera suele ser compleja y de gran tamaño, con parámetros internacionales ya que grandes corporaciones lideran este mercado.

La demanda actual de los empresarios hoteleros aspira a disponer de recursos humanos formados específicamente en su área específica. En ese planteo intervienen las instituciones educativas que asumen el compromiso de responder a la misma. El requerimiento actual consiste en brindar una formación técnica en áreas operativas del hotel sin perder de vista la integralidad de la actividad.

Las Escuelas de Hotelería surgieron en Argentina a finales de la década del ochenta, concentrándose en gran parte en Buenos Aires y con un lento crecimiento hacia el interior del país.

Los planes de estudios originales eran generalistas, con acento exclusivo en el gerenciamiento del hotel y con alta influencia del modelo estadounidense; sin valorizar la necesidad de perfeccionar las acciones técnicas y operativas de la actividad. Las propuestas de formación académica que respondían a necesidades específicas se fueron extendiendo por todo el territorio lentamente. En algunos casos, la oferta de capacitación y/o actualización ha desdibujado los perfiles profesionales ya que la formación ha sido reemplazada –en muchos casos- por el saber empírico, brindado por la propia empresa hotelera o por el entorno educativo informal que ha ocupado nichos de formación a partir



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



de experiencias de personas de trayectoria nacional o internacional que no acreditan formación académica, necesariamente.

La Tecnicatura Superior en Gestión de Empresas Hoteleras responde a necesidades de la actividad hotelera actual tanto nacional como internacional que requiere de un perfil profesional con exigencias propias de la realidad actual.

El público objetivo al que está dirigido es aquel que elige a la Hotelería como profesión entendiéndola como una actividad globalizada con rápida posibilidad de inserción y alta movilidad laboral.

Situados en esta proyección podemos afirmar que la innovación es la variable diferenciadora de las empresas de servicio dentro de las cuales podemos mencionar a la hotelería. Requiere nuevos enfoques y el profesional del sector debe contar con herramientas que le permitan tomar decisiones acertadas que se construyan a partir de la formación de verdaderos equipos de trabajo.

La realidad actual del país define una hotelería media creciente en el interior del país frente al desarrollo anterior que tuvieron los grandes hoteles corporativos de las capitales de Argentina. El desarrollo de una política turística que permite las micro-vacaciones y valora el turismo nacional generó una modificación sustancial en el concepto empresarial. Los inversores internacionales han detectado que se presentan oportunidades en el rubro hotelero en Brasil, Colombia, Perú, Argentina y Chile en los próximos años, frente a la recesión de Europa y Estados Unidos. Los llamados "destinos emergentes", dentro de los cuales se encuentra nuestro país, permiten posicionarla en un segmento que promete ser el centro de los destinos mundiales, con lo que el crecimiento de la actividad es una posibilidad y en ella se fundamenta la necesidad de profesionales hoteleros.

Desde comienzos del siglo XXI, el 80 % de la hotelería está formado por pequeñas o medianas empresas, la mayoría administrada por familias cuyo mayor desafío es mejorar las condiciones básicas de la oferta, proyectarse en el mediano o largo plazo, contar con recursos humanos calificados, no pensar en la actividad hotelera sólo como un negocio presente sino con capacidad de crecimiento -independiente de variables coyunturales-. En síntesis convertir a la actividad en una oportunidad para crecer personal y socialmente.

Si bien las necesidades de toda empresa hotelera implican cubrir las posiciones tanto técnicas como de gestión, el procedimiento determina que los niveles operativos siempre incorporan mano de obra local mientras que los gerenciales responden a las necesidades

Handwritten signature or initials.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



de la compañía y suelen ser itinerantes. Es en ese momento cuando la empresa contacta prioritariamente a las instituciones educativas.

En dicho contexto se interpreta la necesidad de formar Técnicos capaces de gestionar eficazmente el recurso hotelero, acompañando el desarrollo del sector. Su preparación implica la necesidad de conocer la oferta y la demanda, la capacidad de intervenir en las tareas fundamentales de planificación, organización y control de los diversos aspectos de la actividad cooperando con eficiencia y eficacia con los profesionales de grado y los empresarios.

La Tecnicatura Superior en Gestión de Empresas Hoteleras fue aprobada originalmente por Consejo Superior bajo Ordenanza N° 963/2002.

Con la presente adecuación se propone adaptarla a las exigencias del Ministerio de Educación en cuanto a duración y carga horaria y plantea la posibilidad de complementar los contenidos académicos basados en un modelo pedagógico que se adapte a los nuevos entornos socio-productivos y tecnológicos que entienda el aprendizaje como proceso continuo, de construcción personal y colectiva y permita la actualización permanente de contenidos y metodologías.

La Universidad Tecnológica Nacional manifiesta un compromiso con la sociedad desde su creación en todas las acciones realizadas y, explícitamente, ha ratificado en los últimos documentos producidos relacionados con el Proyecto Institucional que *se identifica con un modelo con fisonomía propia y un definido perfil institucional que la singulariza: ya que tiende a establecer sólidos vínculos con las fuerzas promotoras y productoras del crecimiento y desarrollo regional y nacional, a través de sus distintas Facultades y Unidades Académicas en su oferta académica.*

A partir de ese compromiso, y reconociendo las nuevas tendencias de cambio que se están produciendo en el país y en el mundo, brinda una formación específica con estándares de calidad académica y profesional capaces de insertarse laboralmente en un entorno que exige flexibilidad, competitividad, tolerancia al disenso, respeto a la diversidad, formación técnica y administrativa para apoyar la planificación y evaluación de servicios organizativos, elaborar diagnósticos y evaluaciones tácticas de comercialización de productos turísticos nuevos, generales o específicamente regionales.

La formación brindada al Técnico Superior en Gestión de Empresas Hoteleras habilita la posibilidad de una inserción laboral cierta de sus egresados ya que completa su entrenamiento pre-profesional con las Prácticas Supervisadas.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Los egresados tienen la posibilidad de continuar con el Ciclo de Licenciatura que le permitirá, a quien desee expandir su campo profesional, incursionar de lleno en la alta dirección de una empresa.

2. - OBJETIVO

Formar Técnicos Superiores que puedan colaborar con el desarrollo y gestión de empresas hoteleras, interpretando las demandas laborales de la región y el diseño, planificación y ejecución de productos turísticos innovadores y sustentables capacitados en el área de la hospitalidad.

3.- ALCANCES DEL TÍTULO

El egresado de la Tecnicatura en Gestión de Empresas de Hoteleras estará capacitado para:

- Colaborar en la planificación, organización y control de los recursos y servicios de empresas hoteleras pequeñas y medianas.
- Participar en el asesoramiento de empresas hoteleras diversas: hoteles, hosterías, appart hoteles, cabañas, hostels, tanto en aspectos operativos como de gestión.
- Colaborar en la capacitación y actualización de los sectores operativos de las empresas hoteleras.
- Participar en equipos de trabajo multidisciplinarios que desarrollen nuevas propuestas hoteleras.
- Desempeñar tareas operativas en departamentos tales como atención de habitaciones, alimentos y bebidas, ventas y banquetes, recepción.

4. ORGANIZACIÓN DE LA CARRERA

4.1.- Duración de la carrera

La Tecnicatura en Gestión de Empresas Hoteleras tendrá una carga horaria de mil ochocientos veinticuatro (1824) horas-reloj distribuidas en seis (6) cuatrimestres de 16 semanas cada uno.

4.2.- Modalidad del cursado

El cursado se llevará a cabo bajo la modalidad presencial.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



4.3.- Título que otorga

La carrera se denomina "Tecnatura Superior en Gestión de Empresas Hoteleras" y el título que otorga es el de "Técnico/a Superior en Gestión de Empresas Hoteleras".

4.4.- Requisitos de ingreso

Podrán inscribirse en la Tecnicatura Superior en Gestión de Empresas Hoteleras quienes cumplan con los siguientes requisitos:

Poseer el título de nivel medio expedido por organismo oficial o por establecimientos reconocidos, o mediante el cumplimiento de los requisitos de ingreso para personas mayores de veinticinco (25) años con secundario incompleto establecidos por la Ley de Educación Superior.

4.5.- Régimen de estudio

Se cumplirá lo establecido por el Reglamento de Estudios para Carreras Cortas que se dictan en la Universidad Tecnológica Nacional - Ordenanza 1149.

El régimen de cursado y promoción es el vigente en la Universidad Tecnológica Nacional: parciales con exámenes recuperatorios, promoción directa, exámenes de promoción.

5. METODOLOGÍA

5.1.- Concepción del aprendizaje

Dado que la Hotelería exige capacidad de gestión y desarrollo de actitud de servicio se plantea un modelo de aprendizaje que permita incorporar los conocimientos técnicos y desarrollar la capacidad investigativa. El alumno deberá resolver situaciones problemáticas con eficiencia y flexibilidad aprendiendo a través de trabajos de campo y estudios de caso específicos que permitan aplicar los conocimientos adquiridos en clases teórico-prácticas.

La integración de conocimientos se diseña como una característica distintiva tanto en asignaturas generales como las propias de la gestión, área operativa e incluso complementaria en las que se aborda la enseñanza desde la propia actividad hotelera.

Las estrategias de enseñanza, las características de la situación de aprendizaje, quiénes aprenden, quiénes enseñan, el tiempo dispuesto para ello, las herramientas y recursos con que cuentan profesores y estudiantes, los contenidos a enseñar, el modo de



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



enseñarlos y la modalidad de evaluación de los aprendizajes, son considerados dentro de esta concepción de enseñanza-aprendizaje.

Se enfoca el proceso considerando los problemas básicos, cotidianos o excepcionales como punto de partida, lo que posibilita una actividad que lleva al planteo de situaciones problemáticas a partir de las cuales el alumno construye el conocimiento integrando conceptos teóricos y prácticos como un todo y entrelazando los aspectos que abordan cada una de las disciplinas que contribuyen a la formación del Técnico Superior.

El modelo propuesto corresponde a la concepción constructivista de la enseñanza, el aprendizaje y la intervención psicopedagógica. Los conceptos centrales operan permanentemente como puntos de referencia para construir situaciones educativas significativas, en lo cognitivo, procedimental y actitudinal.

El diseño curricular ha sido concebido de modo que el nivel de dificultad crece a medida que se avanza en su desarrollo, para acompañar este planteo las actividades se presentarán con nivel de exigencia, profundidad e integración progresivamente crecientes.

La figura de un Coordinador Académico se incorpora para organizar y sistematizar la actividad de los docentes entre sí y con los alumnos, facilitando una intensa actividad interdisciplinaria en la cual se interactúa a partir de problemas concretos de un modo idéntico a lo que ocurre en el desarrollo de las tareas en el ejercicio de su profesión.

La Práctica Supervisada permite integrar los aprendizajes, posicionarse frente a situaciones laborales reales y, desde allí, resolver problemas, proponer soluciones alternativas y revisar sus propios aprendizajes. El alumno deberá transferir los conocimientos adquiridos y desarrollar habilidades tales como: trabajo en equipo, manejo del tiempo, capacidad de comunicación y solidez en los conceptos técnicos.

5.2.- Evaluación

Evaluar implica controlar, valorar y reencaminar el proceso de enseñanza-aprendizaje de modo integral: en primer lugar con la comprobación de que el estudiante haya alcanzado los objetivos, haya integrado contenidos en nuevas estructuras y pueda resolver problemas y transferir lo aprendido a nuevas situaciones. Y, por otra parte, le permite al docente su auto-evaluación y, de acuerdo a los resultados, reencauzar las estrategias y los instrumentos.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



La evaluación no representa una instancia que se produce, exclusivamente, al final del aprendizaje y allí concluye, sino que se da en medio de procesos amplios de enseñanza, como condicionante del aprendizaje y es un elemento del modelo didáctico que configura el sistema en el que se desarrolla. Es la herramienta con que cuenta el docente para mejorar la calidad de su propia enseñanza. Efectuar el seguimiento de los procesos de enseñanza y de aprendizaje implica la aplicación de diversas herramientas de evaluación que contemplen el punto de partida, la evolución y el tipo y grado de aprendizaje alcanzado. De este modo la evaluación se convierte en un proceso que permite el seguimiento continuo y la valoración de todo el recorrido que sigue el estudiante.

Es necesario incorporar la evaluación educativa al desarrollo curricular y al servicio del proceso de enseñanza-aprendizaje en toda su amplitud, es decir integrada en el quehacer diario del aula y de la Unidad Académica, de modo que oriente y reajuste permanentemente tanto el aprendizaje de los alumnos como los proyectos curriculares, con las prácticas de laboratorio informático, con actividades personales y grupales. Para ello resulta importante establecer mecanismos de retroalimentación continua de la información sobre los resultados del aprendizaje que permitan mejorar el proceso de aprendizaje, modificar el plan de actuación diseñado para el desarrollo del proceso, introducir y programar los mecanismos de corrección adecuados y programar el plan de refuerzo específico.

La evaluación tiene un carácter continuo y todas las calificaciones se registrarán con calificaciones numéricas y serán informadas al alumno. Los trabajos prácticos individuales y/o grupales, de laboratorio y monografías/ensayos, dependiendo del tema y disponibilidad de equipamiento, serán evaluados y su resultado será parte del proceso de aprendizaje.

Cada asignatura tendrá una evaluación integradora final la cual tendrá su calificación.

El resultado del proceso evaluador deberá registrarse en actas de examen, cumpliendo con las disposiciones vigentes relativas a carreras de grado y pregrado. Se utilizará calificación numérica con una escala de UNO (1) a DIEZ (10) y la aprobación será con un mínimo de CUATRO (4).

En el caso de la Práctica Supervisada el estudiante entregará informes de avances al docente responsable de la misma, en períodos acordados. Estos informes parciales se acompañarán, una vez finalizadas, con un informe detallando los antecedentes, actividades, conclusiones, referencias, y recomendaciones.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Dado que la Facultad firma un convenio con la Institución/empresa receptora del estudiante, el informe final del alumno debe ir acompañado por el informe de su Supervisor a cargo para su posterior evaluación por el equipo docente responsable de las Prácticas Supervisadas conjuntamente con la Coordinación de la Tecnicatura.

Se definirá la calificación obtenida y se consignará en acta de examen.

6. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

6.1.- Estructura

El Plan de Estudios de la Carrera consta de veinte espacios curriculares distribuidos en seis cuatrimestres de cursado. El último cuatrimestre incluye la Práctica Supervisada en la que el alumno integrará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales durante 160 horas-reloj

La carga horaria total de la carrera es de 1824 (mil ochocientos veinticuatro) horas-reloj. Cada cuatrimestre está integrado por asignaturas de gestión, áreas operativas del hotel y disciplinas complementarias que permitirá al egresado tener una visión integral al momento de desempeñarse laboralmente y tomar decisiones eficientes y eficaces.

6.2. Distribución porcentual por áreas

Área	Total de Horas	Porcentaje
Gestión	608	33
Disciplinas Operativas	480	26
Disciplinas Complementarias	576	32
Práctica Supervisada	160	9
Total	1824	100

Aud



6.3.- Área de Gestión

Es el campo de formación general destinado a abordar los saberes que posibiliten la participación activa, reflexiva y crítica en los diversos ámbitos de la vida laboral y sociocultural, así como el desarrollo proactivo hacia la propuesta de proyectos contextualizados en variables económicas y políticas.

Comprende las siguientes asignaturas:

- Economía y Políticas Turísticas
- Administración de Empresas
- Contabilidad
- Costos
- Comercialización I
- Comercialización II
- Técnicas de Venta

6.4.- Área de Disciplinas Operativa

Este campo de formación está destinado a abordar los saberes que otorgan soporte y dan fundamento teórico y práctico a las competencias, destrezas, valores y actitudes propias del campo de formación en cuestión.

Comprende las siguientes asignaturas:

- Introducción a la Industria de la Hospitalidad
- Recepción y reservas
- Gestión de habitaciones (*Housekeeping*)
- Alimentos y Bebidas
- Organización de Eventos

6.5.- Área de Disciplinas Complementarias

Es el área en la que se abordan los saberes propios de los campos disciplinares que completan la formación del Técnico Superior como así también los que refuerzan las herramientas intelectuales para un mejor desempeño profesional.

Comprende las siguientes asignaturas:

- Idioma I, II, III, IV
- Relaciones Públicas





Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Probabilidad y Estadística

Tecnologías aplicadas a la gestión de empresas

6.6.- Práctica Supervisada

Es el campo de formación destinado a lograr la integración y verificación de los saberes construidos durante el desarrollo de la carrera y garantizar la articulación teoría-práctica en los procesos formativos acercando a los alumnos a situaciones reales de trabajo.

El enfoque que en la actualidad prevalece sobre la relación entre la educación y la formación profesional es que es muy valiosa la práctica pre-profesional que ponga al estudiante frente al entorno laboral en el que va a desempeñarse y que esta práctica la realice bajo la supervisión de un docente y de un supervisor en la empresa/hotel. Por un lado, entonces deberá afrontar problemáticas a las que hay que dar respuestas a muy corto plazo y por el otro podrá reflexionar sobre las decisiones tomadas. Las competencias personales y de relación desarrolladas quedarán expuestas y este último tramo de la Carrera será el adecuado para adquirir la idoneidad enfrentando la realidad ya no sólo una simulación de ella.

Gran parte de los estudios realizados sobre formación ocupacional aconsejan tratar de alcanzar la mejora en la competitividad, el uso eficiente de la tecnología y el mejoramiento de la calidad que acerque los entornos educativos y laborales.

Para superar las diferencias y dificultades que se presentan entre las competencias adquiridas y las requeridas por el mundo laboral específico de su especialidad o profesión se impone como necesidad la inclusión en el Plan de Estudios de una instancia supervisada de formación.

La Práctica Supervisada puede ser de campo o de servicios de investigación. Podrá ser realizada en empresas hoteleras de cualquier nivel. Con ella la Facultad Regional establecerá acuerdos de control, seguridad, seguimiento y capacitación.

A. Huel



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



6.6.1.- Requisitos

Debe acreditarse un tiempo mínimo de 160 horas reloj de Práctica Supervisada en sectores productivos y/o de servicios o bien en proyectos concretos desarrollados por la institución para estos sectores o en cooperación con ellos.

Es condición previa para acreditar la aprobación de la Práctica Supervisada que el alumno tenga aprobados todos los créditos académicos exigidos.

6.6.2.- Metodología

La Práctica Supervisada se establece de común acuerdo entre el alumno, la empresa hotelera y el Docente Responsable de las prácticas, avalado por las autoridades de la Facultad. Se realizará según la normativa específica de la Facultad Regional.

El alumno presentará el informe final detallando los antecedentes, actividades, conclusiones, referencias y recomendaciones. El mismo deberá ir acompañado por el informe del Supervisor asignado por la empresa hotelera con quien la Facultad firmará un convenio.

La evaluación final quedará a cargo del Docente Responsable de las Prácticas Supervisadas y la Coordinación de la Carrera.

La calificación obtenida se consignará en un acta de examen final.



6.7.- Plan de Estudios

Año	Cód.	Asignatura	Total horas semana	Total Hs Reloj
	Primer cuatrimestre			
1	01	Introducción a la Industria de la Hospitalidad	6	96
	02	Administración de Empresas	5	80
	03	Tecnologías aplicadas a la gestión de empresas	5	80
	04	Idioma I	5	80
	Segundo cuatrimestre			
	05	Economía y políticas turísticas	5	80
	06	Técnicas de Venta	6	96
	07	Recepción y reservas	6	96
2	08	Idioma II	5	80
	Tercer cuatrimestre			
	09	Gestión de habitaciones (<i>Housekeeping</i>)	6	96
	10	Contabilidad	5	80
	11	Alimentos y Bebidas	6	96
	12	Idioma III	5	80
	Cuarto cuatrimestre			
	13	Costos	5	80
14	Comercialización I	6	96	
15	Idioma IV	5	80	

Handwritten signature



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 - Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



Quinto cuatrimestre				
3	16	Probabilidad y Estadística	5	80
	17	Organización de Eventos	6	96
	18	Comercialización II	6	96
	Sexto cuatrimestre			
	19	Relaciones Públicas	6	96
	20	Práctica Supervisada	--	160

Carga horaria total de la carrera:

1824 horas-reloj



6.8.- Régimen de Correlatividades

Código	Asignatura	Para cursar		Para rendir tener aprobadas
		Cursadas	Aprobadas	
01	Introducción a la Industria de la Hospitalidad	--	--	--
02	Administración de Empresas	--	--	--
03	Tecnologías aplicadas a la gestión de empresas	--	--	--
04	Idioma I	--	--	--
05	Economía y Políticas turísticas	--	--	--
06	Técnicas de Venta	--	--	--
07	Recepción y reservas	01	--	01
08	Idioma II	04	--	04
09	Gestión de Habitaciones (Housekeeping)	01-07	01	01-07
10	Contabilidad	--	--	--
11	Alimentos y Bebidas	--	--	--
12	Idioma III	08	04	08
13	Costos	--	--	--
14	Comercialización I	--	--	--
15	Idioma IV	12	04-08	12
16	Probabilidad y Estadísticas		--	
17	Organización de Eventos		--	
18	Comercialización II	14	--	14
19	Relaciones Públicas	--	--	
20	Práctica Supervisada	--	--	TODAS

Handwritten signature



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



6.9.- Programas sintéticos

Asignatura: **Introducción a la Industria de la Hospitalidad**

Código: 01

Área: **Disciplinas Operativa**

Horas/Sem: 6

Régimen: Cuatrimestral

Horas/Año: 96

Objetivos:

- Afianzar la actitud de servicio en áreas de contacto con el huésped.
- Tomar conciencia de los alcances de la relación personal dentro de la actividad hotelera en contextos nacionales e internacionales.
- Adquirir herramientas básicas de los productos hoteleros.

Contenidos mínimos:

- El Turismo: caracteres generales; tipos.
- Actualidad turística; caracterización del turista.
- La Industria de la Hospitalidad.
- La organización del hotel.
- La actitud de servicio ante el huésped.
- Hoteles independientes/ Cadenas internacionales.
- Relación empresas de viajes, de transportes/ hotel.
- Marco legal.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Asignatura: **Administración de Empresas**

Código: 02

Área: **Disciplinas de Gestión**

Horas/Sem: 5

Régimen: Cuatrimestral

Horas/Año: 80

Objetivos:

- Comprender y aplicar fundamentos de la Administración de Empresas con un enfoque sistémico.
- Comprender y aplicar herramientas de la administración en la gestión de empresas hoteleras.

Contenidos mínimos:

- Concepto de organización.
 - Identidad de las organizaciones.
 - La empresa y el contexto.
 - Funciones dentro de la empresa.
 - Procesos: decisión, planificación, influencia, ejecución y control.
 - Administración de la empresa de servicios turísticos.
 - Conceptualización – Organización.
 - Integración del personal: Análisis del cargo, Reclutamiento, Selección.
 - Responsabilidad Social Empresaria.
-

A. Huel



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Asignatura: **Tecnologías aplicadas a la gestión de empresas**

Código: 03

Área: **Disciplinas Complementarias**

Horas/ Sem: 5

Régimen: Cuatrimestral

Horas/Año: 80

Objetivos:

- Adquirir los conocimientos básicos de las principales herramientas informáticas que la tecnología ofrece.
- Aplicar estos conocimientos en concordancia con los conocimientos de otras materias, en la gestión y control de las actividades de una empresa u organización.
- Utilizar herramientas de trabajo en equipo y/o redes para optimizar tiempos, recursos, acortar distancias y horarios.

Contenidos mínimos:

- La tecnología en la empresa. Internet y su utilización.
- Transformaciones tecnológicas. Cambios sociales.
- Incorporación de las TIC y sus diferentes aplicaciones.
- El uso de MS WORD para la presentación de informes.
- Planilla de cálculo.
- Editor de Textos.
- Presentaciones. Diapositivas y videos.
- Correo y redes sociales.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



Asignatura: **Idioma I**

Área: **Disciplinas Complementarias**

Régimen: Cuatrimestral

Código: 04

Horas/ Sem: 5

Horas/Año: 80

Objetivos:

- Aprender la utilización determinados verbos y sustantivos.
- Incorporar el vocabulario de: Puestos de un hotel. Rutinas diarias. Vacaciones. Alimentos y bebidas. Platos tradicionales. Servicios de un hotel

Contenidos mínimos:

- Presente Simple.
- Adverbios frecuentes y expresiones de tiempo del Presente simple.
- El uso del presente continuo para actividades ocasionales y con referencia futura.
- Nombres y sustantivos contables y no contables.
- Vocabulario: *Front Office. Front Desk. Room Division*
- Descripción de platos.
- Bebidas: menú de bebidas.
- La Conserjería: servicio al huésped.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



Asignatura: **Economía y Políticas Turísticas**

Código: 05

Área: **Disciplinas de Gestión**

Horas/ Sem: 5

Régimen: Cuatrimestral

Horas/ Año: 80

Objetivos

- Conocer la relevancia de la actividad turístico/hotelera en el contexto de la economía nacional e internacional.
- Identificar un producto/servicio turístico para su posterior confección.
- Interpretar las políticas nacionales e internacionales que caracterizan la actividad turística y la relevancia de la integración del sector público con el privado.

Contenidos mínimos:

- Evolución del turismo y el sentido de la hospitalidad.
- Organismos mundiales relacionados.
- Política turística: el rol del estado en la política turística.
- La cuenta satélite.
- Plan Federal Estratégico de Turismo Sustentable.
- Producto Turístico: implicaciones económicas y de intercambio.
- El turismo y las exportaciones de bienes y servicios.
- El mercado de divisas: tipo de cambio y competitividad externa.
- Objetivos de la política turística.
- Innovación y calidad en el sector turístico.
- Tipos de operadores.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Asignatura: **Técnicas de Venta**

Código: 06

Área: **Disciplinas de Gestión**

Horas/Sem: 6

Régimen: Cuatrimestral

Horas/ Año: 96

Objetivos:

- Obtener las bases conceptuales, metodológicas y prácticas que permita desarrollar habilidades para su formación laboral.
- Adquirir herramientas para el manejo de la actividad comercial. Desarrollar la persuasión en las relaciones comerciales.
- Lograr una dirección de ventas eficaz en la empresa.

Contenidos mínimos:

- El vendedor y su perfil. La persuasión.
- Presentación.
- El cliente y sus tipologías: importancia del cliente para las empresas de servicio.
- La comunicación en la empresa.
- La negociación: tipos, variables y fases.
- La Dirección de Ventas en un hotel.
- La fuerza de ventas.
- Manejo de quejas.
- Aspectos específicos de la venta telefónica.

Aced



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



Asignatura: **Recepción y Reservas**

Código: 07

Área: **Disciplinas Operativas**

Horas/ sem: 6

Régimen: Cuatrimestral

Horas/ Año: 96

Objetivos:

- Conocer los distintos sectores del departamento de Recepción y Reservas.
- Lograr una formación integral para ejercer profesionalmente las principales funciones que abarca el departamento de Recepción y Reservas.
- Afianzar actitud de servicio.

Contenidos mínimos:

- Concepto y características del servicio hotelero.
- El hotel como empresa de servicios: misión y objetivos.
- Departamento de reservas: organización y funciones.
- Control de ingresos (*Revenue Management*).
- Recepción: la atención al huésped. *Check in -Check out*.
- La Conserjería: requerimientos especiales.
- Etiqueta telefónica.
- Tareas administrativas de la Recepción.
- La sobreventa y su tratamiento.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



Asignatura: **Idioma II**

Código: 08

Área: **Disciplinas Complementarias**

Horas/Sem: 5

Régimen Cuatrimestral

Horas/Año: 80

Objetivos:

- Incorporar los tiempos verbales y pronombres.
- Utilizar tiempos de verbos futuro, presente simple, voz pasiva.
- Dominar vocabulario específico referido a los departamentos de Reservas y Recepción.

Contenidos mínimos:

- Tiempos verbales: futuro para predicciones e intenciones.
- *Modal verbs.*
- Presente simple y continuo utilizado como futuro.
- Voz pasiva.
- El Modo imperativo para dar instrucciones.
- Pronombres relativos.
- Vocabulario: Procedimientos de reservas. Cancelaciones. *Check in /Check out/ Guest Service.*

Handwritten signature or initials.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

“2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres”



Asignatura: **Gestión de Habitaciones (*Housekeeping*)**

Código: 09

Área: **Disciplinas Operativa**

Horas/sem:6

Régimen: Cuatrimestral

Horas/Año: 96

Objetivos:

- Conocer los diferentes procesos del departamento.
- Diferenciar las rutinas específicas.
- Adquirir las herramientas que permitan gestionar el área de Gestión de habitaciones (*Housekeeping*).

Contenidos mínimos:

- El departamento de Gestión de habitaciones (*Housekeeping*) en la operación del hotel.
 - Organización departamental: cargos y funciones.
 - Previsión de materiales.
 - Limpieza de habitaciones.
 - Áreas Públicas.
 - La lavandería.
 - Controles y supervisión.
 - Gestión integral del departamento.
-



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Asignatura: **Contabilidad**

Código: 10

Área: **Disciplinas de Gestión**

Horas/sem: 5

Régimen: Cuatrimestral

Horas/Año: 80

Objetivos:

- Conocer los contenidos conceptuales que permitan la interpretación de balances, estados patrimoniales de una empresa.
- Desarrollar las competencias necesarias para interpretar un análisis financiero.

Contenidos mínimos:

- Introducción al sistema contable.
- Información contable.
- Registros contables.
- Estados contables obligatorios.
- Análisis de estados contables.
- Concepto de activo y pasivo.
- Estructura del balance.
- Matemática financiera.
- Análisis de gestión.
- Bienes de cambio, de uso, intangibles.
- Contabilidad presupuestaria.
- Decisión de inversión.
- Impuestos y tasas provinciales y nacionales.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



Asignatura: **Alimentos y Bebidas**

Código: 11

Área: **Disciplinas Operativas**

Horas/Sem: 6

Régimen: Cuatrimestral

Horas/Año: 96

Objetivos:

- Adquirir conocimientos de las diferentes áreas que componen el departamento.
- Comprender la relación interdepartamental con relación a la operación del hotel.
- Saber desarrollar, implementar y analizar la gestión del área

Contenidos mínimos:

- Organización integral del departamento.
- Operación de las diferentes áreas: cocina y restaurantes.
- Gestión del recurso humano en alimentos y bebidas.
- Organización de banquetes: preparación y operación.
- Presupuesto del departamento.
- La higiene en el restaurante.
- El restaurant: características y rutina.
- Normas IRAM-SECTUR.
- Bebidas: vinos, vinos especiales, otras bebidas.
- Marketing en alimentos y bebidas.



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



Asignatura: **Idioma III**

Código: 12

Área: **Disciplinas Complementarias**

Horas/Sem: 5

Régimen: Cuatrimestral

Horas/Año: 80

Objetivos:

- Adquirir las competencias para una correcta utilización del idioma inglés con nuevas herramientas gramaticales.
- Incorporar el vocabulario técnico correspondiente a temas de turismo y hotelería.

Contenidos mínimos:

- Formas de preguntar.
- Verbos tiempo futuro.
- Comparativos. Superlativos.
- Pregunta abiertas y cerradas.
- Vocabulario: Reserva de un viaje. Servicios que brinda un hotel. Tour.
- Operadores. Paquetes turísticos.
- Descripción de diferentes tipos de paquetes vacacionales.
- Sugerir alternativas y hacer recomendaciones.

Handwritten signature



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Asignatura: **Costos**

Código: 13

Área: **Disciplinas de Gestión**

Horas/sem: 5

Régimen: Cuatrimestral

Horas/ Año: 80

Objetivos:

- Establecer diferencias entre contenidos conceptuales como: costo, gasto e inversión.
- Conocer los distintos sistemas de costos, usos y aplicaciones para la gestión de la empresa hotelera.

Contenidos mínimos:

- Costos, gastos e inversiones.
 - Elementos integrantes del costo.
 - Clasificación de costos según los elementos involucrados.
 - Materia Prima.
 - Mano de obra.
 - Sistema de costos.
 - Análisis de la información de costos.
 - Presupuesto integral.
 - Relación entre Contabilidad y Contabilidad de Costos.
-

Aud



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



Asignatura: **Comercialización I**

Código: 14

Área: **Disciplinas de Gestión**

Horas/ Sem: 6

Régimen: Cuatrimestral

Horas/ Año: 96

Objetivos:

- Comprender la importancia de la comercialización en la actividad hotelera.
- Adquirir las herramientas que le permitan definir acciones básicas de comercialización de una emprendimientos hotelero.

Contenidos mínimos:

- Oferta y demanda.
- Planeación estratégica del marketing.
- Análisis FODA.
- Comportamiento del consumidor.
- Mercado: variables que lo conforman- Investigación de mercado.
- Segmentación del mercado y posicionamiento.
- Ciclo de vida del producto.
- Estacionalidad de un producto.
- La importancia de la Marca.
- Las cuatro P (producto, plaza, promoción y precio).
- Publicidad y Propaganda.

A. Huel



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Asignatura: **Inglés IV**

Código: 15

Área: **Disciplinas Complementarias**

Horas/sem: 5

Régimen: Cuatrimestral

Horas/ Año: 80

Objetivos:

- Lograr un manejo eficiente y eficaz del idioma como recurso de comunicación.
- Conocer del vocabulario específico.
- Colaborar en la resolución de conflictos.

Contenidos mínimos:

- Preguntas indirectas.
- Cláusulas relativas.
- Verbos modo condicional.
- El uso del teléfono.
- Manejo de quejas.
- Vocabulario: El Bar. El Restaurante/ La carta de vinos/ La Cocina/Room Service/ El Menú.

Handwritten signature



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Asignatura: **Probabilidad y Estadística**

Código: 16

Área: **Disciplinas Complementarias**

Horas/Sem: 5

Régimen: Cuatrimestral

Horas Año: 80

Objetivos:

- Comprender la utilidad de la estadística como herramienta para conocer la realidad.
- Desarrollar criterio y técnicas para la proyección a futuro de la actividad hotelera.
- Ampliar el lenguaje técnico, específico, apropiado.

Contenidos mínimos.

- Introducción a la Estadística.
- Métodos estadísticos.
- Análisis estadístico.
- Análisis de serie de tiempo.
- Probabilidad: conceptos generales.
- Distribución de probabilidad.
- Muestreo: selección de los elementos de la muestra.
- Interpretación.
- Pronósticos.



Asignatura: **Organización de Eventos**

Código: 17

Área: **Disciplinas Operativas**

Horas/Sem: 6

Régimen: cuatrimestral

Horas/ Año: 96

Objetivos:

- Conocer las herramientas principales para la organización de eventos.
- Instrumentar los nexos necesarios entre los organizadores de eventos y las empresas hoteleras.
- Comprender la complejidad de la organización de un evento en función de su dimensión.

Contenidos mínimos:

- El evento y su proceso: Ubicación, cotización, selección proveedores.
- Eventos empresariales y sociales: montaje, tipos de servicio.
- Fases de preparación: comunicación interdepartamental y con proveedores.
- Prensa, publicidad, VIP: tratamientos especiales.
- Servicios técnicos: opciones y modalidad de contratación.
- Actividades de cierre.
- Ceremonial y Protocolo.
- Post –evento: procedimientos.





Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



Asignatura: **Comercialización II**

Código: 18

Área: **Disciplinas de Gestión**

Horas/Sem: 6

Régimen: Cuatrimestral

Horas/Año: 96

Objetivos:

- Conocer las herramientas de la comercialización actual para realizar una planificación estratégica.
- Adquirir herramientas de *e-commerce*.
- Desarrollar productos turísticos innovadores.

Contenidos mínimos:

- Creación del producto-servicio: componentes a diseñar en el producto-servicio.
- Análisis de la competencia.
- Fijación de precio en los servicios: factores a considerar.
- La distribución de los servicios: funciones y estrategias.
- El papel de la Mercadotecnia en la Planificación Estratégica.
- Comunicación de servicios: Mezcla. Relaciones Públicas.
- Desarrollo y promoción de Productos hoteleros.
- La creatividad y la innovación en el *marketing*.
- Incidencia del *marketing on line*.
- Implementación y Administración del Producto Hotelero.
- Publicidad.
- Los canales electrónicos: importancia en la venta hotelera.

Auel



Ministerio de Educación
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado

"2015 – Año del Bicentenario del Congreso de los Pueblos Libres"



Asignatura: **Relaciones Públicas**

Código: 19

Área: **Disciplinas Complementarias**

Horas/Sem: 6

Régimen: Cuatrimestral

Horas/ Año: 96

Objetivos:

- Elaborar propuestas para optimizar las Relaciones Públicas en los emprendimientos hoteleros.
- Dominar nociones de comunicación para poder tomar decisiones respecto a las Relaciones Públicas de un emprendimiento hotelero.

Contenidos mínimos

- Relaciones Públicas: concepto, características, funciones.
- La imagen corporativa como concepto de marca hotelera.
- Comunicación interna y externa dentro de un hotel.
- Relaciones Públicas y medios masivos de comunicación.
- La opinión pública.
- Relación del hotel con los medios.
- Los instrumentos promocionales.
- Las nuevas tecnologías aplicadas a la comunicación.
- Comportamiento del público *on line*.
- *Blogs* especializados. Motores de búsqueda.
- Eventos especiales: presupuesto.
