

QUILMES, 27 DE OCTUBRE DE 2021

VISTO el Expediente N° 827-0741/21-ED por el cual se tramita la creación del Ciclo de Complementación Curricular en Administración Hotelera y las disposiciones que rigen la creación de Ciclos de Complementación curricular, la Resolución (C.D.EyA) N° 161/21, y

CONSIDERANDO:

Que la Universidad Nacional de Quilmes ha desarrollado desde el año 1991 propuestas académicas en el campo de la Administración Hotelera.

Que como parte de su Plan de Desarrollo Institucional 2017-2020, el Departamento de Economía y Administración se planteó desarrollar propuestas curriculares que impliquen ciclos de complementación curricular.

Que en el Área Metropolitana de Buenos Aires se dictan carreras de pregrado de universidades o de instituciones de educación superior no universitaria con reconocimiento oficial vinculado a la hotelería, el turismo, la gastronomía y la administración.

Que dicha formación técnica puede complementarse con una sólida formación en administración de organizaciones de servicios en general y de alojamientos turísticos y empresas gastronómicas en particular, tanto para su diseño, desarrollo, implementación y evaluación de estructuras organizativas como de los sistemas de información, decisión, gestión y control propiciando la formación integral propia de un/una Licenciado/Licenciada en Administración Hotelera

Que mediante la Resolución (C.D.EyA) N° 161/21 el Consejo Departamental del Departamento de Economía y Administración propone al Consejo Superior la creación y la aprobación del Plan de Estudios del Ciclo de complementación curricular en Administración Hotelera.

Que la Comisión de Asuntos Académicos, Evaluación de Antecedentes y Posgrado del Consejo Superior ha emitido despacho favorable.

Que la presente se dicta en ejercicio de las atribuciones que el Estatuto Universitario le confiere al Consejo Superior.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

R E S U E L V E:

ARTICULO 1º: Aprobar la creación del Ciclo de Complementación Curricular en Administración Hotelera.

ARTÍCULO 2º: Aprobar el Plan de Estudios del Ciclo de Complementación Curricular en Administración Hotelera, que se expone en el anexo de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3º: Otorgar como título, a quienes cumplimenten los requisitos previstos en dicho Plan de Estudios, el de Licenciado/a en Administración Hotelera.

ARTICULO 4º: Regístrese, practíquense las comunicaciones de estilo y archívese

RESOLUCION (CS) N°: **323/21**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Departamento de Economía y Administración

Plan de Estudios Licenciatura en Administración Hotelera. Ciclo de Complementación Curricular Modalidad presencial

Septiembre, 2021

Plan de Estudios
Licenciatura en Administración Hotelera
Ciclo de Complementación Curricular
Modalidad presencial

Índice:

Plan de Estudios Licenciatura en Administración Hotelera Ciclo de Complementación Curricular	3
Justificación	3
1. Denominación de la carrera: Licenciatura en Administración Hotelera (Ciclo de complementación curricular)	4
2. Especificación de la modalidad de la carrera: Modalidad presencial	4
3. Duración de la carrera: 2 (Dos) años	4
4. Asignación horaria total: 2.945 (dos mil novecientos cuarenta y cinco) hora reloj. 1350 horas reloj correspondientes a la carrera superior de base y 1595 horas reloj correspondientes al ciclo de complementación curricular.	4
5. Nombre del título a otorgar: Licenciado/a en Administración Hotelera	4
6. Perfil del graduado	4
7. Campo Profesional	5
8. Los objetivos de la Licenciatura en Administración Hotelera son:	6
9. Requisitos de ingreso	6
10. Requisitos para la obtención del título de Licenciado en Administración Hotelera.	6
Estructura curricular del Ciclo de Complementación Curricular. Núcleo de cursos Obligatorios (110 créditos)	9
Estructura curricular del núcleo de Cursos Electivos (30 créditos electivos).....	10
Estructura curricular del núcleo Otros requisitos curriculares (37 créditos obligatorios).....	10
11. Contenidos mínimos	12
Contenidos mínimos correspondientes Núcleo de Cursos Obligatorios.....	12
Contenidos mínimos correspondientes Núcleo de Cursos Electivos	14
Contenidos mínimos correspondientes Núcleo Otros Requisitos curriculares:	18

Plan de Estudios Licenciatura en Administración Hotelera Ciclo de Complementación Curricular

Justificación

La Licenciatura en Administración Hotelera, ciclo de complementación curricular, reconoce como antecedentes la Licenciatura en Administración Hotelera (modalidad presencial) y más específicamente, la Licenciatura en Turismo y Hotelería (modalidad virtual) creada como Ciclo de Complementación y continuando hasta la fecha con exitosos resultados y renovado prestigio dentro de la comunidad académica. Dicha licenciatura en Turismo y Hotelería constituyó la primera iniciativa de la Universidad que reconocía y articulaba la formación académica previa de los estudiantes, contribuyendo a la aspiración de proporcionar educación superior de licenciaturas a técnicos en turismo, hotelería y guías de turismo. Ambas modalidades han atravesado los últimos años procesos de análisis y discusión de sus respectivos planes de estudio, contando para ello, con distintas instancias de intercambio institucional, cuyo resultado ha sido la implementación de nuevos planes de estudios que cuentan con la debida actualización disciplinar y de enfoques teórico-prácticos, así como con la revisión de perfil del egresado, de los ámbitos actuales de desempeño profesional, etc.

A su vez, la creación del ciclo de complementación de la Licenciatura en Administración Hotelera se inscribe dentro del Plan de Desarrollo Institucional 2017-2020 del Departamento de Economía y Administración. Entre los lineamientos del plan se encuentran los de contribuir al crecimiento de campos disciplinares incluyendo el diseño y la implementación de nuevas carreras, que promuevan la articulación de trayectos académicos y formativos, que en el mediano plazo consoliden un agrupamiento más amplio en torno al campo de la economía y la administración, en este caso.

Por ello, considerando la jerarquización de la formación profesional que las políticas educativas han impulsado en los últimos años en nuestro país, así como el desarrollo de formaciones emergentes en turismo, hotelería y gastronomía, acompañadas por nuevas titulaciones académicas, esta carrera se propone articular dichos trayectos formativos en la modalidad presencial, respondiendo a una demanda histórica de los actores del sector en nuestro país, para enriquecerlos con una formación específica que provea al futuro licenciado/a herramientas conceptuales, metodológicas y técnicas para la comprensión del fenómeno educativo actual y la fundamentación de sus prácticas profesionales en el ámbito de la hotelería, en el marco de las políticas de la educación y la mejora de la calidad.

Considerando que el nuevo plan de estudios constituye un ciclo de complementación, se aspira a que los y las estudiantes puedan, a la vez que revisar y profundizar su formación previa, ampliar sus conocimientos y capacidades ya adquiridos, así como lograr una formación de base para la continuación de estudios de postgrado.

Por ende, sus propósitos están orientados a una formación que permita a sus egresados y egresadas analizar e intervenir críticamente y de manera interdisciplinaria, tanto en el campo profesional, como académico, en problemáticas propias del campo de la administración y el sector público/privado en general.

1. Denominación de la carrera: Licenciatura en Administración Hotelera - Ciclo de Complementación Curricular.

2. Especificación de la modalidad de la carrera: Modalidad presencial

3. Duración de la carrera: 2 (Dos) años

4. Asignación horaria total: 2.895 (dos mil ochocientos noventa y cinco) hora reloj. 1300 horas reloj correspondientes a la carrera superior de base y 1595 horas reloj correspondientes al ciclo de complementación curricular.

5. Nombre del título a otorgar: Licenciado/a en Administración Hotelera

6. Perfil del graduado/a

La Licenciatura en Administración Hotelera se orienta a la formación de un/a profesional universitario/a proactivo/a, flexible y con alta capacidad para adaptarse a los constantes cambios socio-técnicos y económicos que marcan las tendencias e impactan en la actividad turística en general y hotelera en particular.

Los y las graduados y graduadas poseen sólidos conocimientos, capacidades, habilidades generales y técnicas para la administración y operación de organizaciones de alojamiento turístico, empresas gastronómicas y los servicios hoteleros en centros de salud. Asimismo, podrán desempeñarse en áreas de investigación y transferencia, realizar diagnósticos, proyectar y coordinar procesos de mejora en la gestión.

Tienen la capacidad de reconocer la naturaleza de las problemáticas que inquietan a la actividad por su fuerte impacto socio-económico, sistematizar, analizar e interpretar la información para la toma de decisiones estratégicas.

Podrá ocupar cargos de conducción, aplicando un enfoque global y moderno tendiente a la solución de problemas, con habilidades específicas en planificación, organización, dirección y control.

De esta forma, el/la Licenciado/a en Administración Hotelera de la Universidad Nacional de Quilmes se distingue por su capacidad para el análisis crítico, para el diseño y aplicación de instrumentos y herramientas de gestión, guiado/a por principios éticos que le permiten desempeñarse con idoneidad en cualquier organización de servicios en contextos laborales exigentes y enfocados en promover el desarrollo socio-económico.

7. Campo Profesional

Los alcances del título de Licenciado/a en Administración Hotelera posibilitan al egresado:

- Diseñar e implementar estrategias vinculadas con la planificación y control de proyectos de inversión y planes de negocios orientados a la actividad hotelera gastronómica y de empresas de servicios.
- Diseñar, organizar, implementar y evaluar las estructuras organizativas y sus sistemas de información, decisión, gestión y control.
- Definir políticas y objetivos organizacionales focalizados tanto en las demandas internas como del contexto socio económico, considerando los posibles impactos medioambientales de la actividad hotelera y gastronómica.
- Planificar y gestionar las áreas de: administración, comercialización, capital humano, servucción, finanzas, tecnologías de la información y desarrollo de proyectos, tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas de servicios
- Realizar tareas de consultoría interna y/o externa, en áreas de: administración, comercialización, capital humano, servucción, tecnologías de la información y desarrollo de proyectos, tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas del sector servicios.
- Desarrollar e implementar programas de planeamiento estratégico para organizaciones orientadas a los servicios.
- Analizar e interpretar los estados contables para la toma de decisiones estratégicas y operacionales.
- Planificar e implementar estrategias comerciales, optimizando los recursos organizacionales en relación a las demandas emergentes de los nuevos perfiles de consumidores
- Participar en la implementación de procesos de aseguramiento de la calidad en organizaciones de servicios en general y en alojamientos turísticos y empresas gastronómicas.
- Desarrollar una carrera académica como docente y/o investigador o extensionista especializado en temáticas de la práctica profesional y/o propia de la gestión de organizaciones de la actividad.

8. Objetivos de la Licenciatura en Administración Hotelera – Ciclo de Complementación Curricular

- Formar profesionales con una sólida base académica para el diseño de estrategias orientadas a los procesos de la gestión de los recursos, que impulsen la mejora continua, el cambio estructural y la sustentabilidad de las organizaciones.
- Desarrollar capacidades de análisis simbólico y de gestión para enfrentar el desafío que la gestión de las organizaciones de servicios en general, y de alojamiento turístico en particular, demandan en el ámbito local, nacional, regional e internacional.
- Estimular el análisis y comprensión de la función socio técnica económica de la actividad de alojamiento turístico para atender los desafíos y demandas que esta sugiere, en cuanto a procesos, tecnologías, capital humano, material y financiero.

9. Requisitos de ingreso

Serán requisitos para el ingreso a la Licenciatura en Administración Hotelera, con el carácter de un ciclo de complementación curricular, los establecidos por la Ley de Educación Superior 24.521/95, o las leyes que eventualmente la reemplacen, conjuntamente con las condiciones de admisión fijadas por la normativa que establezcan los órganos de gobierno de la Universidad Nacional de Quilmes. Podrán ingresar a la Licenciatura en Administración Hotelera (Ciclo de Complementación Curricular) graduados y graduadas de carreras de pre grado de universidades o de instituciones de educación superior no universitaria con reconocimiento oficial y cuyos planes de estudios acrediten una duración de dos años y medio y una carga horaria mínima de 1300 horas reloj totales, con titulaciones vinculadas a: hotelería, gastronomía, turismo y administración, con títulos expedidos por Instituciones universitarias o de educación superior reconocida por las respectivas autoridades.

10. Requisitos para la obtención del título de Licenciado en Administración Hotelera.

- Para obtener el título de Licenciado/a en Administración Hotelera. Ciclo de Complementación Curricular se debe acreditar:
 1. Títulos expedidos por Instituciones universitarias o de educación superior reconocida en vinculación a hotelería, gastronomía, turismo y administración, que acrediten una carga horaria mínima de 1300 horas reloj y dos años y medio de duración.
 2. 177 créditos académicos (1595 horas reloj) correspondientes a las diversas instancias curriculares estipuladas en el Plan de Estudios, a saber: 11 asignaturas correspondientes al núcleo de Cursos Obligatorios (110 créditos); 3 asignaturas correspondientes al núcleo de núcleo de Cursos Electivos (30 créditos); 3 asignaturas del núcleo Otros Requisitos Curriculares (37créditos).

El título de Licenciado/a en Administración Hotelera (Ciclo de Complementación Curricular) comprende una carga horaria total de 2.895 (dos mil ochocientos noventa y cinco) horas reloj; de las cuales, 1.300 horas correspondientes a la Carrera Superior de base y 1.595 horas reloj correspondientes al Ciclo de Complementación Curricular; tal como se refleja en Tabla 1 y Tabla 2

Tabla 1

Organización curricular de la Licenciatura en Administración Hotelera. Ciclo de Complementación Curricular:

	Cantidad de materias/Requisitos	Créditos	Total de Horas
Carrera Superior de base			1300
Ciclo de complementación Curricular	17	177	1595
Total de Requisitos	17	177	2.895

Tabla 2

Detalle de la organización curricular del Ciclo de Complementación Curricular:

		Cantidad de materias/Requisitos	Créditos	Total de Horas
Carrera Superior de base				1300
Ciclo de Complementación Curricular	Total Núcleo de Cursos Obligatorios	11	110	990
	Total Núcleo de Cursos Electivos	3	30	270
	Otros Requisitos Curriculares	3	37	335
Total de Requisitos		17	177	2.895

10.1. Plan de estudios

Estructura: Organización curricular

Los cursos que conforman el ciclo de complementación curricular de la Licenciatura en Administración Hotelera se organizan bajo los siguientes recorridos denominados núcleos de formación:

- Núcleo de Cursos OBLIGATORIOS: incluye 11 cursos obligatorios que totalizan 990 horas y un total de 110 créditos.

Los cursos obligatorios ofrecen a los y las estudiantes teorías, enfoques y prácticas desde diversas disciplinas para fortalecer la capacidad de análisis, planificación, programación, evaluación y seguimiento de los diversos procesos aplicados en la gestión de la actividad hotelera. Cada uno de estos cursos tiene un total de 90 horas cuatrimestrales.

- Núcleo de Cursos ELECTIVOS: incluye 3 (tres) cursos que totalizan 270 horas y un total de 30 créditos:

Los cursos electivos corresponden a espacios curriculares complementarios que le ofrece flexibilidad a la carrera para que los y las estudiantes puedan obtener herramientas específicas orientadas a un campo de acción profesional determinado. Cada uno de estos cursos tiene un total de 90 horas cuatrimestrales.

- Núcleo OTROS REQUISITOS CURRICULARES: incluye 335 horas, 37 créditos, organizados según detalle:

Un (1) nivel de idioma a elección: portugués o francés (90 horas cada uno), 10 créditos.

Un (1) seminario taller propedéutico de práctica integradora (45 horas), 5 créditos.

Práctica Integradora (PI), (200 horas.), 22 créditos.

Estos requisitos permiten completar formación teórica/práctica de la Licenciatura en Administración Hotelera. Ciclo de Complementación Curricular.

El/la estudiante debe acreditar doscientas horas reloj (200 horas) de Práctica Integradora (PI) que equivale a 22 créditos académicos, que pueden instrumentarse en cualquier momento del año académico y que incluye el cursado de un seminario taller propedéutico de práctica integradora de 45 horas de duración y equivale a 5 créditos académicos. El nivel de idioma demanda 90 horas, equivalente a 10 créditos y puede cursarse de forma cuatrimestral en cualquier momento del ciclo académico.

Estructura curricular del Ciclo de Complementación Curricular. Núcleo de cursos Obligatorios (110 créditos)

NÚCLEO DE CURSOS OBLIGATORIOS						
	Área	Cursos	Horas semanales	Régimen de cursado	Créditos	Carga Horaria Total
1	Administración	Administración Estratégica	5	Cuatrimestral	10	90
2	Economía	Estadística Básica para Economía y Administración	5	Cuatrimestral	10	90
3	Contabilidad	Costos	5	Cuatrimestral	10	90
4	Administración	Planificación y control de gestión	5	Cuatrimestral	10	90
5	Administración	Información contable y de gestión para la actividad hotelera	5	Cuatrimestral	10	90
6	Administración	Gestión comercial	5	Cuatrimestral	10	90
7	Administración	Evaluación de proyectos de inversión	5	Cuatrimestral	10	90
8	Administración	Análisis de mercado, posicionamiento y toma de decisiones	5	Cuatrimestral	10	90
9	Organización Hotelera	Gestión de ingresos (Yield Management)	5	Cuatrimestral	10	90
10	Organización Hotelera	Innovación y Tecnología en Turismo y Hotelería	5	Cuatrimestral	10	90
11	Lenguas extranjeras	Inglés Hotelero III	5	Cuatrimestral	10	90
Total Núcleo de Cursos OBLIGATORIOS					110	990

Estructura curricular del núcleo de Cursos Electivos (30 créditos electivos)

Se deberán seleccionar como cursos electivos únicamente los ofrecidos por las áreas que se detallan a continuación. Los cursos de este núcleo podrán ampliarse o modificarse según las necesidades académicas de formación. Los alumnos podrán tomar cursos de las diferentes áreas indistintamente:

NÚCLEO DE CURSOS ELECTIVOS						
	Área	Cursos	Horas semanales	Régimen de cursado	Créditos	Carga Horaria Total
1	Organización Hotelera	Gestión de abastecimientos en empresas hoteleras	5	Cuatrimestral	10	90
2	Organización Hotelera	Sistemas de Gestión Hotelero Gastronómico	5	Cuatrimestral	10	90
3	Organización Hotelera	Gestión de las operaciones y servicios gastronómicos	5	Cuatrimestral	10	90
4	Organización Hotelera	Gestión de Servicios Hoteleros	5	Cuatrimestral	10	90
4	Organización Hotelera	Introducción a la Hotelería	5	Cuatrimestral	10	90
6	Turismo	Introducción al Turismo	5	Cuatrimestral	10	90
7	Administración	Dirección de Recursos Humanos	5	Cuatrimestral	10	90
8	Derecho	Derecho Comercial	5	Cuatrimestral	10	90
9	Derecho	Legislación Laboral	5	Cuatrimestral	10	90
10	Administración	Ética y ejercicio profesional	5	Cuatrimestral	10	90
11	Derecho	Derechos Humanos	5	Cuatrimestral	10	90
12	Organización Hotelera	Mantenimiento, seguridad y accesibilidad hotelera	5	Cuatrimestral	10	90
13	Lenguas extranjeras	Ingles Hotelero II	5	Cuatrimestral	10	90
14	Organización Hotelera	Gestión de la sustentabilidad en organizaciones hoteleras	5	Cuatrimestral	10	90
Total Núcleo de Cursos ELECTIVOS					30	270

Estructura curricular del núcleo Otros requisitos curriculares (37 créditos obligatorios)

OTROS REQUISITOS OBLIGATORIOS						
Cantidad de materias	Área	Cursos	Horas semanales	Régimen de cursado	Créditos	Carga Horaria Total
1	Lenguas extranjeras	Un curso electivo de idioma: francés o portugués	5	Cuatrimstral	10	90
2	Organización Hotelera	Seminario taller propedéutico de Práctica Integradora ¹	5	Bimestral	5	45
3	Organización Hotelera	Práctica integradora (PI) ²	---	En cualquier momento del año académico	22	200
Total DE OTROS REQUISITOS OBLIGATORIOS					37	335

Un (1) nivel de idioma a elección entre: portugués o francés (90hs)

¹Un (1) Seminario Taller Propedéutico de Práctica Integradora (45 hs).

²La Práctica Integradora (PI), es una instancia de formación práctica que demanda 200 hs. La PI permite a los estudiantes aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, mediante el desempeño en situaciones dentro del campo profesional.

La misma, se puede llevar a cabo a partir de la realización de: prácticas en organizaciones públicas o privadas del sector servicios vinculadas a actividades de hospitalidad, la realización de actividades académicas de investigación, extensión y/o transferencia o la acreditación de experiencia laboral vinculadas a temáticas propias de la carrera.

11. Contenidos mínimos de las Asignaturas

Contenidos mínimos correspondientes Núcleo de Cursos Obligatorios

Administración Estratégica

Pensamiento sistémico. Modelo del proceso de Planeamiento Estratégico Integrado. Definición Estratégica de Mercados y construcción de Ventajas competitivas sustentables y sostenibles. Herramientas de diagnóstico Estratégico. Arquitectura de macro cadenas de Valor. Definición de Mercado F.O.D.A.. Marketing simbólico y de Servicio. Organización Neuronal. Formulación e Implementación de estrategias exitosas.

Estadística Básica para Economía y Administración

Construcción e interpretación de datos. Mediciones de estadística descriptiva (tablas de frecuencia y contingencia), análisis gráfico de las medidas utilizadas, descripción de datos números, probabilidades y distribuciones teóricas, muestreo e inferencia estadística, correlación, regresión lineal y regresión múltiple. Uso de software especializado para el análisis estadístico y econométrico (SPSS, E-Views y STATA).

Costos

Relevancia de los costos en el proceso de gestión empresarial. Costos para la toma de decisiones estratégicas. Análisis a partir de la contabilidad de gestión, entendiendo como tal al sistema de información de uso interno que permite a los operadores de la empresa y su dirección, evaluar desempeños, planificar actividades y tomar decisiones. Clasificación de los costos. Flujos de costos. Contabilidad de costos. Planes de cuentas de costos. Gestión estratégica de los costos. La calidad y los costos, outsourcing, sistemas de reducción de costos, costo objetivo, kaizen cost, activity based costing.

Planificación y control de gestión

Fundamentos teóricos y conceptuales del proceso de planificación táctica. Temporalidad de las etapas del macro proceso de planificación. Gestión centrada en la calidad. Supervivencia, crecimiento y utilidad. Crecimiento interno y externo. Construcción de la demanda. Mercados y compromisos mutuos. Construcción de la oferta. Procesos internos y trilogía de la oferta. Ciclo de vida internacional de los productos. Portafolio integrado. Arquitectura de la macro cadena de valor. Competencias centrales. Satisfacción del personal. Sistema de medición de la gestión empresarial. Cuadro de mando integral. Planes de acción tácticos

Información contable y de gestión para la actividad hotelera

Estados contables básicos. Estado de situación patrimonial o balance general. Elementos que lo componen y su clasificación. Información complementaria relacionada. Información comparativa. Estado de resultados. Objetivos, contenido, formas de presentación. Estado de evolución del patrimonio neto. Objetivos, contenido, formas de presentación. Información complementaria relacionada. Información comparativa. Estado de flujo de efectivo. Antecedentes. Objetivos, contenido, formas de presentación. Información complementaria relacionada. Información comparativa. Tratamiento de los diferentes

estados contables: básicos, obligatorios, comparativos y consolidados. Planeamiento y presupuesto. Presupuesto Económico y financiero. Preparación y confección de los Estados contables prospectivos. Balance proyectado. Análisis de los Estados Contables. Análisis de Estructura. Análisis de tendencias. Rentabilidad del PN. Liquidez corriente, seca, total. Endeudamiento. Informe económico - financiero. Análisis de la situación de solvencia. Análisis de la rentabilidad. Punto de equilibrio económico. Análisis del uso de la financiación propia y externa. Variaciones del capital corriente. Enfoques del capital de trabajo. Rentabilidad del capital propio. Análisis de sus causas.

Gestión comercial

Concepto de Gestión Comercial. Tendencias de Mercado, planificación de objetivos, definición de medios y acciones, elaboración del plan de comercial, plan de acción comercial. Los medios comerciales. Procesos comerciales. Presupuesto comercial. Confección del Brief (detalle de producto y mercado para agencia) Armado, planificación y definición de campañas online. Definición y estrategia de canales. Conformación y dirección del equipo comercial. Determinación del tamaño y perfil de la fuerza de ventas. Organizar las actividades diarias que representan la rutina del vendedor. Presentar propuestas comerciales. Previsión tendencia de ventas.

Evaluación de proyectos de inversión

Teoría de la planificación. El proceso de preparación y evaluación de proyectos. El mercado. La estructura económica del mercado. El estudio de mercado. Valoración económica de las variables técnicas. La organización. El estudio financiero. Inversiones. Flujo de caja proyectado. Financiamiento y tasa de descuento. La evaluación de los impactos ambientales de los proyectos

Análisis de Mercado, posicionamiento y toma de decisiones

Las etapas del proceso de investigación de Mercado. Los abordajes cualitativos en la investigación. Metodologías cualitativas en los estudios de mercado: focusgroups, entrevistas en profundidad, testeos cualitativos. Estrategias en investigación cualitativa: grupos de opinión, entrevistas en profundidad y técnicas proyectivas. Universo y muestra. Muestras probabilísticas y no probabilísticas. Posicionamiento, definición. Posicionamiento natural. Posicionamiento inducido. Posicionamiento táctico y estratégico. Las veintidós leyes del posicionamiento.

La información y la toma de decisiones. El sistema de información de Marketing (SIM). La información como base en el marketing para la toma de decisiones. Elementos componentes de un Sistema de Información de Marketing. Subsistema de Comunicación interna. Subsistema de Inteligencia. Subsistema de Investigación de mercados. Subsistema Científico de Administración de marketing. Tipo de decisiones. Decisiones estratégicas. Decisiones operativas.

Procesamiento de la información. Ponderación. Unificación de bases. Elaboración del informe final y resumen ejecutivo. Análisis de la información. Presentación de resultados

Gestión de ingresos (Yield Management)

Breve introducción histórica y evolución del YM, sectores de aplicación del YM. Organización del área Revenue Manager. Análisis del mercado hotelero. Determinación

de la demanda potencial. Determinación de precios y tarifas, Modelo Hubbart. Administración de ingresos: evaluación de la evolución de precios y tarifas. Diseño, organización, gestión y evaluación de la estructura de precios y tarifas, demanda, acciones y toma de decisiones

Estadísticas del yieldmanagement. Determinación de los indicadores de resultados de ingresos. Determinación de la demanda. Conceptos del Yield aplicados a las ventas y reservas de grupos y corporativas. El Ciclo del Revenue Management.

Innovación y tecnología en turismo y hotelería

La innovación un concepto que se renueva. La relación entre tecnología y procesos de gestión. Innovación, creatividad y calidad de servicio. La importancia de la percepción directiva y la formación de los recursos humanos. El turista contemporáneo: cambios en el ciclo de la experienciaturística y su impacto en los hábitos de los consumidores. Perfiles de usuarios y turistas del comercio electrónico. La dinámica del entorno tecnológico. Análisis de las distintas modalidades de presencia en Internet e introducción a la reputación digital. La estrategia digital: promoción y posicionamiento de un sitio web. Estadísticas y comportamiento de los usuarios. Estrategias de marketing en Internet: elementos centrales de la comunicación digital. Innovación y nuevos perfiles profesionales.

Inglés Hotelero III

Contenidos lingüísticos: Desarrollo de la competencia comunicativa intermedia. El discurso oral (escucha y habla). El discurso escrito (lectura y escritura). Niveles del lenguaje: aspectos lexicales, fonológicos, gramaticales, funcionales y discursivos de situaciones de comunicación en la lengua inglesa. Patrones retóricos recurrentes. Contenidos temáticos: La actividad de la hospitalidad: objetivos y políticas de la organización hotelera. Clasificación, modelos de gestión hotelero-para hotelero. Turismo: ecológico, sustentable, masivo, social y solidario. Calidad en servicios hoteleros. Gestión y organización de eventos. Atención al cliente. La presentación oral. Charlas y conferencias.

Contenidos mínimos correspondientes Núcleo de Cursos Electivos

Gestión de abastecimientos en empresas hoteleras

La gestión de materiales en los establecimientos hoteleros. Analizar el proceso de compras identificando las variables que intervienen en el mismo. Establecer y aplicar procedimientos relativos a la información - documentación generada en la gestión de compras. Establecer y aplicar procedimientos de gestión y valoración de existencias. Utilizar aplicaciones informáticas de gestión de compras y almacén.

Sistemas de gestión hotelero gastronómico

Teoría de Sistemas: Datos vs Información, la información en la empresa, inventario de tecnologías de información, sistemas aplicados a la industria de la hospitalidad. Teoría, conceptos y herramientas clave aplicados a la industria. Canales de comercialización Online: Canales de distribución, GDS, CRS, IDS, OTAS, Motores de reservas, Channel Manager, CRM y RRSS, comparadores de precios online (TRIVAGO), webs de viajes

(TRIPADVISOR). Presentación de herramientas, exposición acerca del uso e importancia. Casos de aplicación de carácter teórico práctico Gestión gastronómica: configuración y startup, carga de proveedores, depósitos, puntos de venta, rubros, artículos y recetas. Gestión administrativa, oferta gastronómica, configuración y armado de salones. Presentación de módulos, ejercicios y actividades de aplicación.

Sistemas operativos de gestión: Front y Back office en el sistema hotelero, Tablas de sistema, Configuración y parametrización, Tarifas y calendarios. Se trabaja sobre diversos sistemas de gestión disponibles en cuanto a los usos para cada departamento del hotel. Presentación de cada módulo, ejercicios y actividades de aplicación, optimización del uso de sistema. Lectura de información y tablero de control en sistemas de gestión: emisión de reportes, cierres X y Z, estado financiero, lectura de reportes para la toma de decisiones, configuración del tablero de control.

Gestión de operaciones y servicios gastronómicos

Introducción al negocio de la gastronomía. El mercado, los clientes y tendencias. Las estrategias de trabajo, la planificación, previsión y control de la empresa gastronómica. Tipos de negocios. Los menús y su organización. La cocina y los vinos en Argentina. Perfil profesional en el negocio. Organización del trabajo y descripción de los perfiles de trabajo. Procesos productivos y de servicio: cocinas, despacho de bebidas y servicio de atención al cliente. Organización, necesidades y gestión. Control de los procesos. El control de la calidad y la inocuidad. Las buenas prácticas y los procesos estandarizados de saneamiento. Los costos por departamentos: costos de producción, costos del servicio. Las ventas de comidas y bebidas. El punto de equilibrio y la rentabilidad.

Gestión de servicios hoteleros

La gestión de los servicios: conceptualización y tendencias. Departamento de Ama de Llaves. Estructura. Organización. Funciones. Puestos de trabajo. Áreas de responsabilidad: habitaciones, áreas públicas, áreas privadas, lavadero: equipos y elementos de uso en el área; procedimientos y técnicas de trabajo; servicios que ofrece, circuitos, controles, inventarios y presupuesto del departamento. Departamento de Front Office. Gestión de reservas y tarifas, planes de alojamiento. Procedimientos de check in y checkout. Gestión informatizada del sector. Controles de cuentas. Estadísticas del sector. Auditoría nocturna. Introducción a la gestión de ingresos (RM: Revenuemanagement). Hotelería hospitalaria: los servicios hoteleros en centros de salud.

Introducción a la Hotelería

Visión general de la hotelería: su evolución, desde los orígenes del hospedaje hasta la hotelería moderna. Relaciones entre turismo, hotelería y gastronomía. La hotelería en el mundo. La hotelería en Argentina: conformación de la oferta hotelera nacional. Clasificación y categorización hotelera. Tipos de alojamiento turístico. Las nuevas modalidades. Tendencias. Cadenas hoteleras y hotelería independiente. Características. Franquicias, contratos de administración y consorcios. Indicadores de desempeño hotelero. Producto y servicio hotelero. Estrategias de la empresa. El cliente: diversidad de demandas. Idealización. La hotelería en su entorno: la Responsabilidad social empresarial

(RSE) en la hotelería: Tendencias. La organización del hotel. Departamentalización: objetivos, funciones, interrelaciones. Producción de los servicios hoteleros.

Introducción al Turismo

Concepto y definiciones. Turismo y Tiempo libre. Orígenes y evolución. El sistematurístico: componentes y relaciones. Demanda y oferta turística. Empresas turísticas. Sector Público. Los impactos del turismo: económico, social, medioambiental, cultural. Tendencias actuales del turismo.

Dirección de Recursos Humanos

Gestión Integral de Recursos Humanos: Concepto, objetivos, funciones procesos. Modelos de gestión en las organizaciones laborales. Problemática del empleo y desempleo. Impacto de los aspectos sociales en las Organizaciones. Planeamiento organizacional y planificación estratégica de recursos humanos. Comportamiento organizacional: individuo, grupo, organización. Selección, capacitación y desarrollo. Administración de Personal. Estructura organizacional. Remuneraciones: compensaciones y beneficios. Calidad de vida laboral: condiciones y medio ambiente de trabajo(CyMAT). Relaciones laborales. Legislación vigente

Derecho Comercial

El derecho privado: Derecho Civil y Comercial. Derecho Civil: Fuentes. Personas. Obligaciones. Contratos. Derecho Comercial: Actos de Comercio. El Comerciante. Sociedades Comerciales. Títulos de Crédito. Los contratos comerciales. Los contratos comerciales aplicables al turismo y la hotelería. Hotelería: Régimen específico de los contratos de hospedaje y turismo. Agentes de Viaje y de Turismo: Régimen de la agencia de viajes y operadores turísticos. Sistema Nacional de Arbitraje de Consumo. La defensa de la competencia. Legislación vigente en turismo y hotelería.

Legislación laboral

Normativa jurídica en las relaciones laborales. Trabajo autónomo. Trabajo dependiente, actividad privada, empleo público. Principios generales del derecho laboral. La flexibilización. Derecho del trabajo, concepto, sujetos, fuente, garantías constitucionales. Contrato de trabajo. Modalidades de contrato. Obligaciones y deberes de las partes. La remuneración. Jornada de trabajo. Régimen de menores y mujeres. Estatutos especiales. Derecho colectivo de trabajo. Derecho de la seguridad social. Régimen legal de las aseguradoras de riesgo del trabajo (A.R.T.). Aplicación práctica de todos los temas

Ética y ejercicio profesional

Breve historia de la ética y principales teorías ética. El surgimiento de la empresa en la historia de la ética. Sentido de la vida profesional y personal. Originalidad de las personas. Racionalidad. La ausencia de separación entre ética individual y ética profesional. Ética y trabajo. Alienación personal en el trabajo. Ética y negociación. Condiciones de dialogo y acción comunicativa. Encuentro de perspectivas diferentes en el dialogo. Prácticas de

negociación bajo lenguaje de dialogo. Ética y publicidad. Diversas modalidades de manipulación. Ética y consumo. Modo de ser y modo de tener. El valor de los códigos de ética. Función social de la empresa. La responsabilidad social empresaria.

Mantenimiento, seguridad y accesibilidad hotelera:

Mantenimiento: marco conceptual. Situaciones de riesgo en establecimientos hoteleros. Mantenimiento Preventivo, Predictivo, Correctivo. Planeamiento y programación de las acciones de mantenimiento. Auditorias de mantenimiento de establecimientos hoteleros. Estudio de casos. Diseño de establecimientos hoteleros. Diseño de instalaciones hoteleras. Identificación y clasificación de las Instalaciones hoteleras: iluminación, calefacción, refrigeración, gas, electricidad, hidráulica y sanitarias. Lectura e interpretación de planos- Diseño Universal: marco conceptual. El principio de no segregación y el diseño universal. La accesibilidad a los establecimientos hoteleros. Pautas principales de valoración desde la óptica de la demanda. Características generales para determinar que un establecimiento hotelero es accesible. Pautas de diseño universal para la plena integración de personas con capacidad restringidas. Estudio de casos. Seguridad hotelera: marco conceptual. Situaciones de riesgo en establecimientos hoteleros. Sistema de seguridad hotelero. Seguridad Preventiva y gestión de conflictos. Diseño e implementación de un Plan de seguridad. Auditorias de vulnerabilidad de establecimientos hoteleros. Estudio de casos.

Derechos Humanos

Concepto y fundamentación de los derechos humanos. Características y principios fundamentales. Historia de la lucha por su vigencia y de su reconocimiento legal. Derechos civiles y políticos. Derechos económicos, sociales y culturales. Derechos de solidaridad. Análisis de las Declaraciones y Convenciones internacionales de Derechos Humanos. Sistemas universal e interamericano de protección de los derechos humanos. Organismos de protección. Legislación nacional y de la provincia de Buenos Aires para la aplicación de los tratados de Derechos Humanos. Principios y aplicación del Derecho Humanitario. Análisis y resolución de casos.

Ingles Hotelero II

Contenidos lingüísticos: Desarrollo de la competencia comunicativa elemental. Discurso oral (escucha y habla). El discurso escrito (lectura y escritura). Niveles del lenguaje: aspectos lexicales, fonológicos, gramaticales, funcionales y discursivos de situaciones de comunicación en la lengua inglesa. Patrones retóricos recurrentes. Contenidos temáticos: Segmentación del mercado hotelero: características de los clientes/tipos de huésped. El procedimiento de check-out: descripción de la cuenta. Moneda y tipo de cambio. Medios de pago. Destinos turísticos nacionales. Sitios de interés y áreas de recreación. Ubicación y medios de transporte. Uso de mapas y planos. Indicaciones sobre cómo llegar a un lugar. Información sobre el estado del tiempo. Actividades de interés turístico según tipo de huésped. Correspondencia: cartas, correos electrónicos y faxes. Gestión y resolución de reclamos y pedidos. La solicitud de empleo. El CV. La entrevista laboral.

Gestión de la sustentabilidad en organizaciones hoteleras

Desarrollo sustentable y desarrollo económico. Economía ambiental. Sostenibilidad Débil versus Sostenibilidad Fuerte. El desarrollo sostenible, la triple dimensión de un concepto. El desarrollo humano sostenible. La agenda 21. Características. Estructura. Indicadores de sostenibilidad. Turismo sustentable, el papel de los recursos naturales en el turismo. Impactos sociales y medioambientales del turismo. El concepto de turismo sostenible. La Carta de Lanzarote (1995). Sostenibilidad y Ciclo de vida del Destino turístico. Los Hoteles y el Turismo Sostenible. Los Códigos de Conducta Ambiental (CCA). Requisitos para la elaboración e implantación. Las Buenas Prácticas Ambientales (BPA), objetivos, requisitos para la elaboración e implantación. Las ecoetiquetas, objetivos del eco-etiquetado. Los sistemas de gestión medioambiental hoteleros (SGMA). Los Indicadores Medioambientales y las empresas hoteleras. Requisitos para el desarrollo de Indicadores Medioambientales. Los Eco- Hoteles, características. Construcción bioclimática. Armonía y respeto con el entorno. Aprovechamiento del agua de lluvia. Empleo de materiales naturales. Reciclaje. Compostaje. Reutilización de aguas grises. Energías renovables. Educación y formación ecológica para empleados y clientela.

Contenidos mínimos correspondientes Núcleo Otros Requisitos curriculares:

Portugués

Contenidos lingüísticos: Desarrollo de la competencia comunicativa. El discurso oral (escucha y habla). El discurso escrito (lectura y escritura). Niveles del lenguaje: aspectos lexicales, gramaticales, fonológicos, funcionales y discursivos correspondientes a situaciones de comunicación básicas en la lengua portuguesa. Contenidos temáticos: Áreas y funciones en el hotel. Diferentes tipos de alojamientos y acomodaciones. Reservas: toma, modificación y anulación. Correspondencia y comunicaciones telefónicas. Procedimientos de check-in y check-out. Información sobre servicios e instalaciones del hotel. El restaurante: sugerencias de platos, descripción de bebidas y comidas, servicio de cuarto. Lavandería. Sitios de interés y áreas de recreación. Ubicación y medios de transporte. Precios y medios de pago. Gestión y resolución de reclamos y pedidos. El Currículum Vitae. La entrevista laboral.

Francés

Contenidos lingüísticos: Desarrollo de la competencia comunicativa. El discurso oral (escucha y habla). El discurso escrito (lectura y escritura). Niveles del lenguaje: aspectos lexicales, gramaticales, fonológicos, funcionales y discursivos correspondientes a situaciones de comunicación básicas en la lengua francesa. Contenidos temáticos: Presentaciones y saludos. Información personal. El hotel: características y ubicación. Intercambio de información sobre servicios de la hospitalidad a través de comunicaciones telefónicas y personalmente. Indicaciones para llegar a un lugar. Utilización de mapas. Descripción de comidas, alimentos y bebidas. Descripción de prendas de vestimenta. Interacción oral y escrita para la toma de pedidos de alimentos y bebidas. Organizaciones de la industria de la hospitalidad. Tipos de alojamiento. El hotel y su estructura.

Organigrama del hotel: los oficios de la hotelería. Responsabilidades de cada sector. Gestión de reclamos y pedidos.

Seminario taller propedéutico de Práctica Integradora

La Universidad: objetivos estratégicos vinculación con el ámbito laboral. El sector turístico-hotelerero: caracterización, desarrollo y evolución. La Licenciatura en administración hotelera: breve reseña histórica, posicionamiento, organización académica y su relación con la práctica integradora y/o pasantías educativas: concepto, objetivos, aspectos legales, requisitos, compromisos y responsabilidades, beneficios. Sistema de prácticas profesionales / pasantías: caracterización, requisitos y procedimientos de inscripción, publicación. Aspectos legales: Acuerdos Marco: requisitos, procedimientos, proceso de conformación. Acuerdos Individuales: procedimientos, contenidos. Comunicación. Ofertas de prácticas / pasantía: Inscripción, requisitos, procedimientos, Selección: procedimiento, responsabilidades, documentación. El currículum Vitae: rol y funciones, modelos, contenido, presentación. Carta de presentación: valoración, modelos, redacción, presentación. Presentación personal: estrategias, preparación previa, comunicación. Habilidades socio-laborales. Marketing personal. Comunicación: tutoría supervisada, encuestas, medios disponibles. Evaluación: seguimiento, informes parciales, informes finales, evaluación de desempeño. Acreditación: documentación requerida, procedimientos.

Práctica integradora (PI)

La práctica integradora (PI), permite vincular a los estudiantes con situaciones reales del campo profesional, integrando conocimientos teóricos adquiridos durante la formación académica, resolviendo situaciones reales, utilizando las técnicas y tecnologías disponibles en el medio, integrándose a grupos sociales afines a su profesión y desarrollando habilidades interpersonales.

La PI permite consolidar competencias para la observación, el análisis de problemáticas y la formulación de propuestas de mejora, la planificación, organización, dirección y control de los procesos organizacionales.

ANEXO RESOLUCIÓN (C.S) N°: /21