



OFERTA ACADÉMICA
2do.CUATRIMESTRE
2026

Ciclo de Complementación Curricular
de la Licenciatura en Administración
Hotelería

Plan de Estudio Vigente 2021



PRESENTACIÓN	3
- FECHAS IMPORTANTES	3
- ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA CARRERA	3
- MODALIDADES DE CURSADA	3
INFORMACIÓN ADICIONAL	4
OFERTA ACADÉMICA 2° CUATRIMESTRE 2026	5
RESUMEN: CONTENIDOS MÍNIMOS DE LOS CURSOS	8
CURSO: ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA	8
CURSO: ESTADÍSTICA BÁSICA PARA ECONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN	8
CURSO: COSTOS	9
CURSO: PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE GESTIÓN	9
CURSO: INFORMACIÓN CONTABLE Y DE GESTIÓN PARA LA ACTIVIDAD HOTELERA	10
CURSO: INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN TURISMO Y HOTELERÍA	11
CURSO: GESTIÓN COMERCIAL	12
CURSO: EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN	12
CURSO: ANÁLISIS DE MERCADO, POSICIONAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	13
CURSO: SEMINARIO TALLER PROPEDEÚTICO DE PRÁCTICA INTEGRADORA	14
CURSO: GESTIÓN DE INGRESOS (YIELD MANAGEMENT)	15
CURSO: INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA	16
CURSO: GESTIÓN DE OPERACIONES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS	16
CURSO: FRANCÉS	17
CURSO: INGLÉS HOTELERO II	17
CURSO: INGLÉS HOTELERO III	18
CURSO: INTRODUCCIÓN AL TURISMO	19
CURSO: INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA	20
CURSO: GESTIÓN DE ABASTECIMIENTOS EN EMPRESAS HOTELERAS	20
CURSO: MANTENIMIENTO, SEGURIDAD y ACCESIBILIDAD HOTELERA	21
CURSO: PORTUGUÉS	22
CURSO: PRÁCTICA EN OPERACIONES DE SERVICIOS HOTELEROS	22
CURSO: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS	23
CURSO: RELACIONES PÚBLICAS	24
INFORMACIÓN: MATERIAS PROGRAMA UVQ	24

IMPORTANTE: El proceso de evaluación en UVQ	25
Instancia de EVALUACIÓN PARCIAL:	25
Instancia de EVALUACIÓN FINAL:	26

PRESENTACIÓN

Bienvenidas y bienvenidos al segundo cuatrimestre del Ciclo Lectivo 2026 del *Ciclo de Complementación Curricular de la Licenciatura en Administración Hotelera*. Acercamos en este cuadernillo la información necesaria para las inscripciones y compartimos los pasos a seguir para inscribirse y cómo proceder ante eventualidades:

Ingresando en <https://acceso.uvq.edu.ar/> opción: “Acceder a autogestión Guaraní”- “Inscripción a Materias”.

- Si no recuerdan los datos para el ingreso, deberás hacer clic en “¿Olvidó su contraseña?” para poder recuperarla.
- Si no pueden ingresar deberás comunicarte ÚNICAMENTE con soporte técnico del campus: soporte@uvq.edu.ar

Recomendamos una lectura en detalle de este documento, que contiene la propuesta de cursos para este cuatrimestre a fin de inscribirse en aquellos que mejor atiendan sus necesidades e intereses particulares.

Es importante que conozcan el plan de estudios de la carrera. Pueden acceder a ellos desde: <https://deya.unq.edu.ar/administracion-hotelera-ccc/>

- FECHAS IMPORTANTES

Adjuntamos las fechas académicas importantes para el 1er Cuatrimestre 2026.

Inicio de clases: 10 de agosto de 2026

Fin de cursada: 12 de diciembre de 2026

Desde [AQUÍ](#) pueden acceder al Calendario Académico 2026 para tener presente todas las fechas importantes.

- ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA CARRERA

Desde [AQUÍ](#) podrán analizar la estructura curricular de la carrera.

- MODALIDADES DE CURSADA

Encontrarán en la oferta académica las diferentes modalidades de dictado:

Cursos Presenciales.

Tienen definido por oferta académica día y horario de dictado presencial. Además, tienen asignado un aula virtual que funciona como “aula extendida”. <https://campus.uvq.edu.ar/>

Cursos Semipresenciales.

Incluyen 1 (un) día de cursada presencial, horario y aula física asignada para las instancias presenciales y la otra parte del curso se desarrolla con instancias asincrónicas en el campus virtual (<https://campus.uvq.edu.ar/>). El/la docente indicará el día en que se subirán al campus las clases correspondientes. Sus instancias evaluativas se pautan de manera presencial.

Cursos Virtuales Sincrónicos. Incluyen día y horario de cursada porque tienen pautados 2 (dos) encuentros VIRTUALES SINCRÓNICOS OBLIGATORIOS por semana los cuales se dictan por el campus (<https://campus.uvq.edu.ar/>). Suponen una interacción total en el campus.

Cursos Virtuales Asincrónicos.

Cursos que no incluyen día ni horario porque son completamente asincrónicos. Suponen una interacción total en el campus (<https://campus.uvq.edu.ar/>).

INFORMACIÓN ADICIONAL

Es importante que conozcan [el Régimen de estudios](#) vigente en nuestra Universidad. En él encontrarán toda la información sobre las condiciones de regularidad, el sistema de reincorporación, el régimen de aprobación de las asignaturas, cantidad de ausentes, presentación de equivalencias, etc.

Desde [AQUÍ](#) pueden acceder a la Guía de Trámites para estudiantes de la UNQ.

- Contamos con un sistema para que puedan suscribirse a la lista de distribución de información de la carrera. Accediendo a: https://listas.unq.edu.ar/www/subscribe/adm_hotelera y cargando el correo electrónico, recibirán toda la información académica de interés para las cursadas y demás cuestiones vinculadas.
- Como siempre tienen la posibilidad de comunicarse con la dirección de la carrera a través del correo admhotel@unq.edu.ar para atender dudas y consultas sobre materias y demás cuestiones académicas.
- Contamos con redes sociales para que puedan estar al tanto de las actividades que se realizan además de otra información de interés actual: IG: [@admhotelera_unq](#)

OFERTA ACADÉMICA 2° CUATRIMESTRE 2026

Cursos Obligatorios				
Área	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s
Administración	Presencial	Administracion Estrategica	Martes y Viernes de 08:30 a 10:30	Codner Dario
	Semipresencial		Martes de 20 a 22	Miguel Marafuschi
	Presencial		Lunes y jueves 20 a 22	Del Castano Damian
Administración	Presencial	Estadística Básica para Economía y Administración	Lunes y jueves 18 a 20	Guerrero Gabriela
Contabilidad	Virtual Sincrónico	Costos	Miércoles de 14:00 a 18	Troyanovich Fabian
	Presencial		Lunes y jueves 18 a 20	Pavicich Maria Cecilia
Administración	Semipresencial	Información Contable y de Gestión para la actividad hotelera	Jueves de 20 a 22	Bonifati, Pablo
Organización Hotelera	Presencial	Innovación y Tecnología en Turismo y Hotelería	Miércoles de 18 a 22	Kohen, Pablo
Administración	Presencial	Gestión Comercial	Martes y viernes de 20 a 22	Zanchetti, Walter
Administración	Presencial	Evaluación de Proyectos de Inversión	Lunes y Jueves 18 a 20	Silva, Rodrigo
Administración	Presencial	Gestión de ingresos (Yield Management)	Martes y Viernes de 18 a 20	Zanchetti Walter
Administración	Virtual Sincrónico	Planificación y Control de Gestión	Martes y Viernes de 16 a 18	Troyanovich, Fabian

Lenguas Extranjeras	Semipresencial	Inglés Hotelero III	Miércoles de 20 a 22	Ferrari, Verónica
---------------------	----------------	---------------------	----------------------	-------------------

Cursos Electivos				
Área	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s
Organización Hotelera	Presencial	Gestión de Servicios Hoteleros	Lunes y jueves de 20 a 22	A confirmar
Organización Hotelera	Presencial	Gestión de Abastecimientos en Empresas Hoteleras	Lunes y Jueves de 16 a 18	Piedras, Marcelo
Organización Hotelera	Presencial	Mantenimiento, seguridad y accesibilidad hotelera	Lunes y jueves de 16 a 18	Calgaro, Mariano
Turismo	Semipresencial	Introducción al Turismo	Martes 16 a 18	Lizurek, Marian
Turismo	Presencial		Lunes y jueves de 18 a 20	Calgaro, Mariano
Lenguas extranjeras	Presencial	Inglés Hotelero II	Lunes y jueves de 20 a 22	Anselmo, Gabriela
Administración	Presencial	Dirección de RRHH	Martes y viernes de 18 a 20	Elorriaga, Leandro
Organización Hotelera	Semipresencial	Introducción a la Hotelería	Lunes de 20 a 22	Gala, Valeria
Organización Hotelera	Presencial	Gestión de Operaciones y Servicios Gastronómicos	Lunes y Jueves de 18 a 20	Lagos, Sofía

Otros requisitos curriculares				
Área	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s
Organización Hotelera	Presencial Bimestre Marzo . Mayo	Seminario Taller Propedéutico de Práctica Integradora	Martes y Viernes de 16 a 18	A confirmar
Lenguas extranjeras	Presencial	Francés	Lunes y Jueves de 20 a 22	Delayel, Silvia

RESUMEN: CONTENIDOS MÍNIMOS DE LOS CURSOS

CURSO: ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA

Docente: Darío Codner

Núcleo: Curso Obligatorio

Modalidad: Presencial

Forma de evaluación: De acuerdo a lo establecido en el Régimen de Estudios R. (CS) 201/18.

Breve C.V. del docente: Licenciado en Ciencias Físicas y Magíster en Política y Gestión de la Ciencia y la Tecnología de la UBA. Secretario de Innovación y Transferencia Tecnológica de la UNQ. Docente de grado y posgrado. Autor de publicaciones nacionales e internacionales en problemáticas asociadas a la gestión de la innovación. Asesor de organismos nacionales e internacionales en temas de ciencia, tecnología e innovación.

E-mail: dcodner@unq.edu.ar

Docente: Del Castaño Damián

Forma de evaluación: De acuerdo a lo establecido en el Régimen de Estudios R. (CS) 201/18.

Breve C.V. del docente: Licenciado en Administración, actualmente se encuentra cursando una maestría en Economía Social en la UNGS, tiene experiencia docente en asignaturas del área de Economía y Administración. En el plano profesional, actualmente se desempeña como Jefe UDAI Distrital de la ANSES.

E-mail: dadelcastano@gmail.com

CURSO: ESTADÍSTICA BÁSICA PARA ECONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN

Docente: Gabriela Nelba Guerrero

Núcleo: Curso Obligatorio

Modalidad: Presencial

Forma de evaluación: De acuerdo a lo establecido en el Régimen de Estudios R. (CS) 201/08.

Breve C.V. de la docente: Profesora Asociada Ordinaria en la Universidad Nacional de Quilmes. Licenciada en Comercio Internacional (UNQ). Especialista en Ciencias Sociales y Humanidades, con orientación en Economía (UNQ). Profesora en Matemática y en Física (ISFD N° 24). Directora del Proyecto de Investigación “Economía del cuidado: Un análisis desde las políticas públicas y la Economía Social y Solidaria.” Autora de numerosos artículos sobre economía feminista y de material de estudio de las materias a su cargo en la UNQ.

E-mail: gguerrero@unq.edu.ar

CURSO: COSTOS

Docente: Fabián Troyanovich

Núcleo: Curso Obligatorio

Modalidad: Virtual Sincrónico

Forma de evaluación: De acuerdo a lo establecido en el Régimen de Estudios R. (CS) 201/18.

Breve c.v. del docente: Licenciado en Comercialización, Lic. en Administración y Lic. en Relaciones Públicas. Tiene además una Especialización en Comunicación e imagen y Técnicas de gestión y negociación. U.A.D.E. Posee experiencia como docente universitario y con una amplia experiencia profesional. Se ha desempeñado en nivel de Gerencia en Empresas privadas y en el Sector público. Docente universitario de la UNQ y de la Universidad JFK.

E-mail: ftroyanovich@unq.edu.ar

Docente: María Cecilia Pavicich

Modalidad: Presencial

Forma de evaluación: De acuerdo a lo establecido en el Régimen de Estudios R. (CS) 201/18.

Breve C.V. de la docente: Contadora Pública Nacional (UNR) y Profesora en docencia superior (UTN). Especialización Docente en Entornos Virtuales (UNQ). Formador en NIIF CPCE CABA. Diploma de Posgrado en Contabilidad Financiera UNQ. Miembro activo de la Comisión de Estudio de Sistema de Registros, su autenticidad e integridad documental CPCECABA desde abril 2012. Vicepresidente 2016-2019. Docente en ejercicio de grado UNAJ y UNQ. Tutora y profesora de taller para tesina final de grado Licenciatura en Administración UNAJ. UCES (modalidad virtual) Docente en ejercicio de posgrado: Cursos capacitación profesional CPCE CABA sobre temas de contabilidad y registros contables desde 2016. Temas de contabilidad y auditoría en UNQ. Capacitadora docente Gobierno CABA modalidad virtual.

E-mail: maria.pavicich@unq.edu.ar

CURSO: PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE GESTIÓN

Área: Administración.

Núcleo: Curso Obligatorio

Modalidad: Virtual Sincrónico.

Docente: Troyanovich, Fabián.

Contenidos mínimos: 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

Forma de evaluación: 2 (dos) exámenes parciales teórico-prácticos, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas: 5 horas semanales.

Breve CV del docente: Fabian Troyanovich. Licenciado en Comercialización, Lic. en Administración y Lic. en Relaciones Públicas. Tiene además una Especialización en Comunicación e imagen y Técnicas de gestión y negociación. U.A.D.E. Posee experiencia como docente universitario y con una amplia experiencia profesional. Se ha desempeñado en nivel de Gerencia en Empresas privadas y en el Sector público.

E-mail: ftroyanovich@unq.edu.ar

CURSO: INFORMACIÓN CONTABLE Y DE GESTIÓN PARA LA ACTIVIDAD HOTELERA

Área: Administración.

Núcleo: Curso Obligatorio

Modalidad: Presencial.

Docente: Bonifati, Pablo.

Contenidos mínimos: 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.

Forma de evaluación: 2 (dos) parciales, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales.

Breve CV del docente: PEs Contador Público Nacional y completó el posgrado en Gestión de Pymes, ambos títulos de la Universidad Nacional de Buenos Aires. En la actualidad, se desempeña como profesor Titular en la Universidad Nacional de Quilmes. Docente de Grado y Posgrado en la Maestría y Especialización en Desarrollo y Gestión del Turismo de la UVQ. Docente de Posgrado en la Asociación Argentina de Hoteleros. Docente de

Posgrado en la Maestría de Gestión de Organizaciones Turísticas de la Universidad Nacional de San Luis. Director e integrante de Tribunal de Tesis de posgrado. Miembro integrante del área de Administración desde el año 1993, impartió distintas asignaturas vinculadas con su campo profesional, tanto en la Carrera de Administración Hotelera como en la Diplomatura en Ciencias Sociales. Docente de la universidad Virtual de Quilmes desde el año 2002. En lo referente a vinculación y transferencia, tutor del área de Administración para el Programa de Formación Docente y Auxiliares académicos, Coordinador del Área de Administración de la Unq, expositor, miembro organizador de distintos congresos relacionados con su actividad y Tutor de pasantías extracurriculares para la Carrera de Administración Hotelera con la empresa Apres S.A. desde el año 2008 a la fecha. Es Gerente de Administración y Finanzas en una empresa de servicios y titular de estudio contable para la pequeña y mediana empresa. Autor de la Carpeta de trabajo de Legislación Impositiva, para el bachillerato de la UVQ , coautor del libro Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros y Turísticos, Coautor del libro Emprender el camino y alcanzar un mundo mejor, Autor de la carpeta de Trabajo de Gestión de Pymes.

E-mail: pbonifa@unq.edu.ar

CURSO: INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN TURISMO Y HOTELERÍA

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Curso Obligatorio

Modalidad: Presencial.

Docente: Kohen, Pablo.

Contenidos mínimos: La innovación es 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 experiencia turística 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

Forma de Evaluación: Parcial, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 4 horas semanales.

Breve CV del docente: Licenciado en Sociología. Sociólogo (UBA), es consultor internacional en tecnologías aplicadas a organismos y empresas turísticas. Se ha desempeñado en proyectos de evaluación, implementación y monitoreo de programas de innovación y desarrollo en organismos públicos y privados. Es profesor adjunto en la Licenciatura en Administración Hotelera, en Turismo y de la Maestría en Desarrollo y Gestión del Turismo de la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ). También se desempeña como docente en las Licenciatura de

Turismo la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), Avellaneda (UNDAV), Tres de Febrero (UNTREF) y Atlántida Argentina (UAA). Desde el año 2003 preside la Fundación Turismo & Tecnología.

E-mail: pkohen@unq.edu.ar

CURSO: GESTIÓN COMERCIAL

Área: Administración.

Núcleo: Curso Obligatorio

Modalidad: Presencial.

Docente: Zanchetti, Walter Javier.

Contenidos mínimos: Concepto de Gestión Comercial. CRM como herramienta de planificación de acciones comerciales. Tendencias de Mercado. Pronósticos y tendencias de ventas (Budget – forecast). Planificación de Objetivos, medios y acciones comerciales. Producción por segmento y cuenta. Pricing (gestión de tarifas). Tablero de control para la Gestión comercial- Elaboración. Seguimiento y Optimización de aplicación de medios y canales comerciales tradicionales y online. Criterios comerciales que definen la estrategia de canales. Consideraciones para seleccionar el territorio y ruta de venta. Conformación y dirección del equipo comercial. Determinación del tamaño y perfil de la fuerza comercial. Formatos de presentaciones y propuestas comerciales.

Forma de evaluación: Trabajo práctico, exposición oral y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas: 4 a 5 horas semanales.

Breve CV del docente: Experimentado gerente comercial, con desempeño en empresas hoteleras, textiles y en la actualidad, packaging de alimentos. Dirige y coordina equipos de ventas, especialista en el desarrollo de negocios, análisis del mercado, negociación con empresas clave del sector en el canal mayorista.

Características del perfil: liderazgo, visión estratégica, comunicación, capacidad para la negociación, resiliencia frente a las dificultades del contexto, creatividad, anticipación a cambios de tendencia de mercado. Desarrollo de fuerte vínculo con distribuidores, mayoristas y otros canales clave para el negocio. En el ámbito docente se desempeña dentro del departamento de Economía y Administración desde el año 2008 a la fecha. Actualmente dictando los cursos de Gestión Comercial y Revenue Management. Cuenta además con amplia experiencia en consultoría para empresas hoteleras locales y regionales, también dictó cursos y presentaciones en diversas asociaciones y secretarías y entes ligados al sector Turístico-Hotelero.

E- mail: wzanchetti@unq.edu.ar

CURSO: EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN

Área: Administración.

Núcleo: Curso Obligatorio

Modalidad: Presencial.

Docente: Silva, Rodrigo.

Contenidos mínimos: 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.

Forma de evaluación: Se registrá según el art. 9° del Régimen de Estudios de la UNQ (CS): 201/18.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales.

Breve CV del docente: Licenciado En Administración Hotelera (UNQ), docente investigador, secretario general de ADIUNQ. Especialista en Evaluación de Proyectos de Inversión, Finanzas, cooperativas y empresas recuperadas. Director de la Licenciatura en Turismo y Hotelería 2023-2025.

E- mail: rsilva@unq.edu.ar

Breve CV del docente: Licenciado en Administración de Empresas. Master en Dirección Comercial y Marketing (Escuela Internacional de negocios CEREM – España) Master en Turismo (Scuola Internazionale Turistiche – Italia) Master en Gestión Pública del Turismo (Universidad Internacional de Andalucía – España) Ha trabajado en hoteles como el Plaza de Roma y el Barceló Tambor Beach de Costa Rica siendo jefe de recepción de este último. Asesor de varias gestiones en materia de turismo y comunicación en la Provincia de San Juan. Ha ejercido por más de diez años la docencia, en la UCC de San Juan y de San Luis. En la UNQ es docente investigador. Docente de postgrado desde 2010; curso: Estrategias de comercialización y posicionamiento de empresas turísticas” UNQ-AHT. Autor de los libros: “Los estereotipos en la imagen turística de España y Argentina” (2011). “Yield Management en hotelería. Estrategias para la inversión de ingresos en las PYMES” (2016). Director de Proyecto de Investigación: “El Turismo Socio Solidario de Base Comunitaria. Evolución y Desarrollo. 1990-2015.

E-mail: aazeglio@unq.edu.ar

CURSO: SEMINARIO TALLER PROPEDEÚTICO DE PRÁCTICA INTEGRADORA

Área: Organización hotelera.

Núcleo: Núcleo de Otros requisitos curriculares.

Modalidad: Presencial.

Docente: Lic. Pereyra, Stella Maris.

Contenidos mínimos: 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 las prácticas integradoras 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.

Forma de evaluación: actividades individuales y grupales, coloquio integrador final.

Breve CV de la docente: Lic. en Administración Hotelera, UNQ. Posgrados: Maestría en Tecnología Informática aplicada en Educación, Especialización en Docencia en Entornos Virtuales; Gestión de MIPYMES de servicios turísticos (2009); Capacitación Docente en Conjunción con Títulos Habilitantes (UTN, 2007); y otros cursos sobre temáticas de RRHH y MKT. Es investigadora del proyecto I+D 2018/2019: “El Turismo socio solidario de base comunitaria. Evolución y desarrollo. (1990-2015)”. Docente de cursos de Extensión Universitaria. Directora de proyectos de extensión. Docente de grado del Seminario de Prácticas Pre-profesionales, de los cursos Organización de Eventos y Gestión de Servicios Hoteleros para la Lic. en Administración Hotelera desde el año 2008. Tutora de estudiantes y coordinadora del Sistema de Pasantías desde el año 2008 a la fecha.

E-mail: smpereyra@unq.edu.ar

CURSO: GESTIÓN DE INGRESOS (YIELD MANAGEMENT)

Área: Administración.

Núcleo: Curso Obligatorios.

Modalidad: Presencial.

Docente: Zanchetti, Walter.

Contenidos mínimos: Breve introducción histórica y evolución del Yield Management, 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 Yield Management. 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.

Breve CV del docente: Experimentado gerente comercial, con desempeño en empresas hoteleras, textiles y en la actualidad, packaging de alimentos. Dirige y coordina equipos de ventas, especialista en el desarrollo de negocios, análisis del mercado, negociación con empresas clave del sector en el canal mayorista.

Características del perfil: liderazgo, visión estratégica, comunicación, capacidad para la negociación, resiliencia frente a las dificultades del contexto, creatividad, anticipación a cambios de tendencia de mercado. Desarrollo de fuerte vínculo con distribuidores, mayoristas y otros canales clave para el negocio. En el ámbito docente se desempeña dentro del departamento de Economía y Administración desde el año 2008 a la fecha. Actualmente dictando los cursos de Gestión Comercial y Revenue Management. Cuenta además con amplia experiencia en consultoría para empresas hoteleras locales y regionales, también dictó cursos y presentaciones en diversas asociaciones y secretarías y entes ligados al sector Turístico-Hotelero.

E- mail: wzanchetti@unq.edu.ar

CURSO: INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Curso Electivo.

Modalidad: Presencial

Docente: Gala, Valeria.

Contenidos mínimos: 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.

Forma de Evaluación: Parcial, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 4 horas semanales.

Breve CV de la docente: Mg. Valeria Gala.

E-mail: vgala@unq.edu.ar

CURSO: GESTIÓN DE OPERACIONES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Cursos electivos

Modalidad: Virtual Asincrónico.

Docente: Sofía Lagos

Contenidos mínimos: 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 servicios: 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.

Forma de evaluación: La misma, se regirá según Resolución CS 201/18 del Régimen de estudios de la UNQ. Además, dos parciales, y un TP integrador al final del curso.

Breve CV de la docente: Licenciada en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana (México). Emprendedora gastronómica autogestiva abocada a la cocina y pastelería popular, artesanal y de cercanía.

Recorrido laboral en gastronomía: alta pastelería tradicional y contemporánea, cocina mexicana contemporánea, hotelería. Estudiante avanzada de la Especialización en Gestión de la Economía Social y Solidaria (UNQ). Integrante de: Programa de I+D “Dimensiones y alcances del desarrollo territorial”; Proyecto “Sostenibilidad integral de circuitos socioeconómicos alimentarios: aportes desde la Investigación Acción Participativa”; Laboratorio de Incubación Social y Desarrollo Socioeconómico Territorial - Departamento de Economía y Administración - UNQ. Línea de trabajo: Gastronomía Popular y Circuitos Socioeconómicos Alimentarios; Economía Popular, Social y Solidaria.

Horas de estudio recomendadas: 3 horas semanales.

E-mail: sofia.lagos@unq.edu.ar

CURSO: FRANCÉS

Área: Lenguas extranjeras.

Núcleo: Otros Requisitos curriculares

Modalidad: Presencial.

Docente: Delayel, Silvia

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.

Forma de evaluación: Dos evoluciones y trabajos prácticos integradores.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales

Breve CV de la docente: Profesora Nacional de Francés (I.S.P. Joaquín V. González) y Licenciada en lengua francesa (UMSA). Realizó un curso de formación pedagógica en la Universidad de Caen, Francia y un “Stage en langue, culture et société québécoises” en la Universidad Laval, Québec, Canadá. Profesora adjunta regular de la Universidad Nacional de Quilmes, en la Licenciatura en Administración Hotelera. Se desempeña también en el Colegio Nacional de Buenos Aires, UBA y en el ISFD Bernardo Houssay. Es evaluadora de los Certificados de lenguas extranjeras (CLE) y de los exámenes DELF y DALF. Sus investigaciones y publicaciones relacionadas con el francés lengua extranjera se relacionan con la lexicultura, el análisis contrastivo francés-español de expresiones idiomáticas y la adquisición-aprendizaje de lenguas.

E-mail: sdelayel@unq.edu.ar

CURSO: INGLÉS HOTELERO II

Área: Lenguas extranjeras.

Núcleo: Electivo

Modalidad: Presencial.

Profesora: Gabriela Anselmo

Contenidos mínimos: 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.

Forma de evaluación: Dos (dos) evaluaciones y trabajos prácticos integradores.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales.

E-mail: gabriela.anselmo@unq.edu.ar

CURSO: INGLÉS HOTELERO III

Área: Lenguas extranjeras.

Núcleo: Obligatorio

Modalidad: Presencial.

Profesora: Verónica Ferrari

Contenidos mínimos: 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.

Estrategias de la interacción oral. La interacción oral: conversaciones formales. Interacciones para la resolución de situaciones comunicativas relacionadas a la cadena de mando en organizaciones de la industria de la hospitalidad. Servicios y tareas de consultoría y auditoría. Obtención de bienes y servicios. Descripción de una organización.

Forma de evaluación: Dos (dos) evaluaciones y trabajos prácticos integradores.

Breve CV de la docente: Licenciada en Lengua Inglesa, UTN. Villa Domínico (2018). Profesora de Inglés (R.M. 1943/72 – 572/75), (ISFD N°24) – 2003. Posee certificados en Pedagogías Emergentes: Postítulo en Pedagogías de Género, U.T.N. 2019. Diplomatura en Capacitación en Inglés de Negocios, U. B., 2018. Dyslexia and Foreign Language Teaching, University of Lancaster. 2016 (online). Realizó las siguientes presentaciones y seminarios Gender Theory, UTN, 2019.- Dyslexia and ADHD: How Can Literature Help Learners?, 2019 – FAAPI – Gender Theory, UTN, 2018 – LGBTQ Literature: Why is it Useful in Teaching? –

E-mail: veronica.ferrari@unq.edu.ar

CURSO: INTRODUCCIÓN AL TURISMO

Docente: Lizurek Marian

Núcleo: Cursos Electivos.

Modalidad: Semipresencial

Forma de evaluación: De acuerdo a lo establecido en el Régimen de Estudios R. (CS) 201/18. Teórico. Desarrollo de actividades prácticas individuales y grupales.

Breve C. V. de la docente: Magister en Gestión y Desarrollo del Turismo. Orientación Destinos. Doctorado en Estudios Territoriales. (En curso). Diplomada de Posgrado en Enfoques, Experiencias y Aprendizajes en Economía Social y Solidaria. Licenciada en Administración Hotelera de la Universidad Nacional de Quilmes. Docente Ordinaria e Investigadora del Departamento de Economía y Administración. Directora de la Licenciatura en turismo y Hotelería desde el año 2025. Coordinadora Diploma de Extensión Universitaria en Turismo y Desarrollo Socioeconómico Territorial (desde 2021). Co – Directora de Proyecto de Investigación: “El Turismo socio solidario de base comunitaria. Evolución y desarrollo.

(1990-2015)” perteneciente a la Secretaria de Investigación de la Universidad Nacional de Quilmes. Coordinadora Operativa de la Incubadora en Turismo Social y Solidario de Base Comunitaria.

E-mail de la docente: mlizurek@unq.edu.ar

Docente: Calgaro, Mariano

Núcleo: Cursos Electivos.

Modalidad: Presencial

Breve C.V. del docente: Mg. Mariano Calgaro. Licenciado en Administración Hotelera y Maestrando en Desarrollo y Gestión del Turismo, UNQ. Investigador y extensionista especializado en Seguridad, DDHH e inclusión social en el turismo. Co-coordinador y Docente del Diploma de extensión universitaria en Política y Gestión estratégica del turismo accesible, “Mg. Águeda Fernández”, UNQ. Miembro de la Red interamericana de Seguridad Turística OEA y del Comité Técnico ISO/TC 228 de Turismo y servicios relacionados representando a la República Argentina, participando del desarrollo de las normas internacionales de alojamiento (WG 15) y de Visitas turísticas (WG 17). Co-Autor de libros y publicaciones técnicas y disertante en diversos encuentros y charlas sobre seguridad turística, turismo accesible y competitividad de destinos turísticos. Profesionalmente se desempeñó 5 años como mayordomo y recepcionista en el hotel Sheraton Buenos Aires y desde hace 7 años es tripulante de cabina de pasajeros en Aerolíneas Argentinas.

E-mail: mariano.calgaro@unq.edu.ar

CURSO: INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA

Docente: Valeria Gala

Núcleo: Cursos Electivos.

Modalidad: Semipresencial

Forma de evaluación: De acuerdo a lo establecido en el Régimen de Estudios R. (CS) 201/18. Teórico. Desarrollo de actividades prácticas individuales y grupales.

Breve C. V. de la docente: Magíster en Desarrollo y Gestión del Turismo con Orientación en Destinos Turísticos, Universidad Nacional de Quilmes. Licenciada en Administración Hotelera, Universidad Nacional de Quilmes. Profesora de Inglés, Instituto Superior de Formación Docente y Técnica N° 24 “Bernardo Houssay”, Bernal. • Curso de Posgrado: Gestión Competitiva de MiPymes de servicios turísticos UNQ – 2009. Diploma de Posgrado en Administración y gestión de empresas de servicios UNQ – 2008 Gestión de MiPymes en Servicios turísticos. Capacitaciones en las temáticas de organización y gestión hotelera, operaciones y servicios gastronómicos y de abastecimientos en distintos entornos educativos. Investigación en las áreas de Gestión y Dirección de establecimientos del sector hotelero; seguridad, salud y derechos humanos, especializándome en el campo del turismo para

personas mayores. Cursos en entornos virtuales y plataforma Moodle. Docente de grado en la Licenciatura en Administración hotelera desde 2009 a la fecha. Docente de cursos de Extensión Universitaria a través del Convenio UTHGRA. Orientada al trabajo interdisciplinario, la innovación educativa, la lengua inglesa y el fortalecimiento de propuestas académicas vinculadas al turismo, la hospitalidad y la administración.

E-mail de la docente: vgala@unq.edu.ar

CURSO: GESTIÓN DE ABASTECIMIENTOS EN EMPRESAS HOTELERAS

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Cursos Electivos.

Modalidad: Presencial.

Docente: Lic. Piedras, Marcelo.

Contenidos mínimos: 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.

Forma de evaluación: Participación en Foros, trabajos prácticos y examen integrador final.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 3 horas semanales.

Breve currículum vitae del docente: Marcelo Piedras.

E-mail: mpiedras@unq.edu.ar

CURSO: MANTENIMIENTO, SEGURIDAD y ACCESIBILIDAD HOTELERA

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Cursos Electivos.

Modalidad: Presencial.

Docente: Calgaro, Mariano.

Contenidos mínimos: Gestión operativa de establecimientos hoteleros. Diseño y gestión de instalaciones hoteleras. Identificación y clasificación de las Instalaciones hoteleras: iluminación, calefacción, refrigeración, gas, electricidad, hidráulica y sanitarias. Conceptos básicos para la elaboración de manuales de procedimientos aplicados al mantenimiento, seguridad y accesibilidad de establecimientos hoteleros. 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. 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.

Tecnología aplicada a la seguridad hotelera. Accesibilidad: Diseño Universal: marco conceptual. El principio de no segregación y el diseño universal. La accesibilidad en los establecimientos hoteleros. Pautas principales de valoración desde la óptica de la demanda. Características generales para determinar que un establecimiento hotelero es accesible. Legislación y directrices. Pautas de diseño universal para la plena integración de personas con capacidades restringidas. Estudio de casos. Tecnología aplicada a la accesibilidad hotelera.

Forma de Evaluación: Parcial, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 4 horas semanales.

Breve CV del docente: Mg. Mariano Calgaro. Licenciado en Administración Hotelera y Maestrando en Desarrollo y Gestión del Turismo, UNQ. Investigador y extensionista especializado en Seguridad, DDHH e inclusión social en el turismo. Co-coordinador y Docente del Diploma de extensión universitaria en Política y Gestión estratégica del turismo accesible, “Mg. Águeda Fernández”, UNQ. Miembro de la Red interamericana de Seguridad Turística OEA y del Comité Técnico ISO/TC 228 de Turismo y servicios relacionados representando a la República Argentina, participando del desarrollo de las normas internacionales de alojamiento (WG 15) y de Visitas turísticas (WG 17). Co-Autor de libros y publicaciones técnicas y disertante en diversos encuentros y charlas sobre seguridad turística, turismo accesible y competitividad de destinos turísticos. Profesionalmente se desempeñó 5 años como mayordomo y recepcionista en el hotel Sheraton Buenos Aires y desde hace 7 años es tripulante de cabina de pasajeros en Aerolíneas Argentinas.

E-mail: mariano.calgaro@unq.edu.ar

CURSO: PRÁCTICA EN OPERACIONES DE SERVICIOS HOTELEROS

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Curso Electivo.

Modalidad: Presencial.

Docente: Soer, Braian.

Contenidos mínimos: Los sistemas, procedimientos y técnicas correspondientes al Departamento de Front Office: los Subdepartamentos de Reservas, Subdepartamento de Recepción, Subdepartamento de Conserjería y Telefonía: identificación de funciones y tareas, su instrumentación práctica. Los sistemas, procedimiento y técnicas del Departamento de Housekeeping: Subdepartamento de Pisos, Subdepartamento de Áreas Públicas, Subdepartamento de Lavandería: identificación de funciones y tareas, su instrumentación práctica. Los sistemas, procedimientos y técnicas del Departamento de Atención al Cliente: identificación de funciones y tareas, su instrumentación práctica. Los sistemas, procedimientos y técnicas del Departamento de Alimentos y Bebidas en el área de salón: identificación de funciones y tareas, su instrumentación práctica.

Breve CV del docente: Licenciado en Administración Hotelera (2017), graduado en la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ). Especialista en Dirección y Gestión de Micros, Pequeñas y Medianas empresas (2023) graduado en la Universidad de Buenos Aires (UBA). Actualmente maestrado en Marketing Internacional – Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Participo como investigador en proyectos de investigación universitaria de la UNQ en la temática de Recursos Humanos y Revenue Management. Dictó curso de Yield Management (gestión de ingresos) en el marco de los proyectos de I+D a través de Extensión Universitaria – UNQ. Posee experiencia laboral en cadenas hoteleras, puntualmente en las áreas de front desk y marketing, como así también en la comercialización del producto turístico/hotelero. Ha desempeñado funciones vinculadas a la elaboración de estrategias comerciales, análisis elaboración y evaluación de informes estadísticos basados en segmentos, canales y precios; escogidos para la comercialización de hoteles de cadena, como también su correspondiente auditoria. Actualmente, se desempeña como Revenue Analyst a cargo del revenue management de los hoteles Arakur Ushuaia Resort & Spa y Tolkeyen Ushuaia Hotel.

E-mail: braian.soer@unq.edu.ar

CURSO: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Área: Administración

Núcleo: Curso electivo.

Modalidad: Presencial

Docente: Elorriaga, Leandro

Contenidos mínimos: 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.

Forma de evaluación: 2 (dos) parciales individuales y 1 examen grupal integrador.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales.

Breve CV: Graduado de la casa como Licenciado en Administración Hotelera (UNQ) y Diplomado en Economía y Administración, cuenta con una formación de posgrado en la Maestría en Ciencias Sociales y Humanidades, mención en Política y Gestión Pública (UVQ), y es Técnico en Gestión Organizacional. Docente del área de Recursos Humanos y especialista en gestión del capital humano, es investigador en la UNQ (ex becario concursado del Departamento de Economía y Administración) e integra la Red Iberoamericana de Estudios del Desarrollo (RIED). Actualmente participa del proyecto de investigación "*Las nuevas formas de*

trabajo en la Argentina de la post-pandemia. Una exploración sobre el trabajo híbrido desde la perspectiva de los actores de las relaciones laborales". Sus líneas de investigación y producción científica —difundida en revistas con referato y congresos internacionales— se especializan en los procesos de inducción en MiPyMEs de servicios, el impacto de las políticas públicas y la incorporación de la Inteligencia Artificial vinculada a la gestión de las personas. Su perfil académico se complementa con una sólida trayectoria laboral: experiencia en gestión operativa de empresas de servicios en Estados Unidos y más de diez años en el sector público de CABA, donde ejerció como Asesor Experto de Administración y se desempeña actualmente como Analista de Control en comportamiento Económico-Financiero.

E-mail: leandro.elorriaga@unq.edu.ar

CURSO: RELACIONES PÚBLICAS

Área: Administración.

Núcleo: Curso Electivo.

Modalidad: Presencial.

Docente: Soria, Anabel.

Contenidos mínimos: Conceptos básicos. Perfil del profesional. La función en Relaciones Públicas; la comunicación frente a la opinión pública. La función del ceremonial y precedencias. Las posibilidades de comunicación disponibles. La celeridad en el ceremonial escrito. Las RRPP como parte del engranaje de una empresa: su composición, funciones, ventajas y desventajas. Las relaciones frente a los medios de comunicación masiva. Una visión crítica y detallada. Imagen y comunicación. La importancia de planificar en RRPP. Etapas de un plan. Las RRPP en acción: relación con el público interno y externo, con la comunidad y con la prensa. La responsabilidad en el ejercicio de las Relaciones Públicas. Casos de estudios: planes de contingencias vinculados a la actividad.

Breve CV de la docente: Mg en Ciencias Sociales y Licenciada en Administración Hotelera (UNQ). Especialista en gestión de proyectos y programas de turismo. Trabajó en el sector público en diferentes niveles de gobierno (nacional, provincial y municipal) en áreas de turismo y desarrollo local, contribuyendo en el diseño y ejecución de propuestas de turismo rural así como también de vinculación y transferencia. Fue Directora de Turismo del municipio de Quilmes (2023) y Coordinadora del Área UNQ Organización Hotelera (2024-2025) y actualmente es Directora de la Licenciatura en Administración Hotelera UNQ, docente de la carrera y en Diplomas de Extensión Universitaria de la UNQ con alcance provincial y nacional.

E-mail: anabel.soria@unq.edu.ar

INFORMACIÓN: MATERIAS PROGRAMA UVQ

A continuación, detallamos información importante para quienes cursen materias del programa UVQ. Recomendamos que se tomen unos minutos y las lean en detalle para entender su particular dictado.

Los cursos cuya modalidad de dictado es “Programa UVQ”, son materias que se toman de la modalidad virtual (Universidad Virtual de Quilmes-UVQ), que tienen la lógica de cursada y aprobación de UVQ.

Algunas características de estas materias son:

- Las inscripciones suceden en momentos diferentes que las inscripciones de las materias presenciales
- Las clases son generalmente asincrónicas y se suben al campus una vez por semana.
- No se puede elegir al docente.
- Se debe participar en los Foros que generen la/os docentes, como forma de acreditar la participación.
- No se promocionan las materias. Durante la cursada se debe aprobar un mínimo de 2 trabajos prácticos para regularizar o aprobar la cursada, y así acceder al Examen Final Obligatorio presencial para finalmente aprobar la materia.

En el Calendario Académico de la Universidad disponen del “**CALENDARIO PARA ESTUDIANTES DE MODALIDAD PRESENCIAL QUE CURSEN MATERIAS DE MODALIDAD VIRTUAL**”.

Allí podrán observar que el año de cursada se organiza en 3 Períodos de clases y se informan las fechas de:

- Inscripción a materias
- Inicio de clases
- Finalización de clases
- El 1° turno de exámenes finales al que puede presentarse, según en qué período hayan aprobado la cursada.
-

IMPORTANTE: El proceso de evaluación en UVQ

El proceso de evaluación de las asignaturas del Programa UVQ se compone de las siguientes instancias:

Instancia de EVALUACIÓN PARCIAL:

En el transcurso de la cursada habrá una instancia de evaluación virtual caracterizada por ser parcial, continua y formativa, compuesta por una serie de actividades de evaluación obligatorias y electivas, entre las cuales se destacan al menos dos trabajos prácticos y ciertas actividades (por ej. Foros), también obligatorias que serán correctamente identificadas de dicho modo por la/os docentes. El propósito de dicha instancia de evaluación será evaluar la comprensión de los contenidos, prácticas y aptitudes desarrolladas tanto en la bibliografía obligatoria como en los materiales didácticos empleados por la/os docentes en sus clases.

La cronología, naturaleza y características de las diferentes actividades de evaluación se encontrarán debidamente explicitadas en el Plan de Trabajo facilitado por la/el las/los docentes

al inicio de cada curso. Cabe destacar que la aprobación de la instancia de evaluación parcial es necesaria para acreditar la regularidad de la asignatura y acceder a la instancia de evaluación final de la misma.

Instancia de EVALUACIÓN FINAL:

Una vez aprobada la instancia de evaluación parcial y de acuerdo a lo establecido por los Regímenes vigentes de Modalidad Virtual y de Estudios de la Universidad Nacional de Quilmes, las/los estudiantes tendrán la posibilidad de regularizar formalmente la aprobación definitiva de la asignatura mediante la aprobación de un *EXAMEN FINAL OBLIGATORIO*, en el cual se evaluará el aprendizaje de los contenidos curriculares teóricos y prácticos de la asignatura.

Aquellas/os estudiantes que hayan aprobado la instancia de cursada virtual de la materia, de acuerdo a lo establecido por el Régimen de Estudios de la modalidad virtual de la Universidad Nacional de Quilmes, tienen 24 meses (contados desde la finalización de la respectiva cursada) para inscribirse a rendir el Examen Final Obligatorio, contando con tres posibilidades para aprobarlo. Si el/la estudiante reprueba por tercera vez el examen final dentro del plazo de 24 meses o si se presenta por primera vez a rendir el final en el último llamado dentro de dicho plazo y lo desaprueba, se le vence la aprobación de la cursada de materia (rigen simultáneamente ambas condiciones) y debe recursarla.

Los/las estudiantes tendrán derecho a solicitar una devolución de grilla general por parte del/la docente del examen final presencial, si así lo requieren. (Ver Art. 10 del Régimen de Estudios). Igualmente, si el/la estudiante reprueba el examen final, cada docente evaluador/a tiene la obligación de confeccionar una “grilla personalizada de evaluación”, en donde consten cuales fueron los errores u omisiones que tuvo el estudiante que llevaron a que no hubiera cumplido con los criterios de evaluación establecidos en el instrumento de examen y por consiguiente desaprobó el mismo.

Asimismo en la UVQ, de acuerdo a las políticas de evaluación establecidas por la Secretaría de Educación Virtual, no necesariamente el docente que dictó una cursada es el docente que va a tomar o corregir el examen final de un estudiante, sino que puede ser cualquiera de los docentes que conforma el equipo de la materia; ya que el diseño del instrumento de examen y la determinación de los criterios de aprobación y de los criterios de evaluación que utilizan todos los docentes del equipo de una materia, son exactamente los mismos.

Entonces, una vez que hayan aprobado la cursada, se podrán presentar a rendir el Examen Final Obligatorio, en las mesas de exámenes finales que se informen (Ver Calendario Académico UVQ). Generalmente hay 3 o 4 llamados durante el año. Por lo que deben estar atenta/os a las comunicaciones por el campus UVQ.

Atención: Para inscribirse a la instancia de examen final presencial, deben realizarlo por autogestión guaraní, ingresando por el perfil de cursos (y no de alumnos).

En función de que ustedes son estudiantes que pertenecen a una carrera presencial y tienen esta posibilidad de cursar materias que forman parte de carreras del Programa UVQ; no tendrán Tutores UVQ como los estudiantes que pertenecen a la carrera virtual y que se rigen bajos las normas institucionales del Programa UVQ; la asistencia la brindamos directamente desde la dirección de la carrera en coordinación con las Carreras UVQ y siempre procuramos brindarles toda la información que consideramos necesaria.

Lógicamente, enviamos lo que consideramos más relevante y confiamos en que las/los estudiantes luego profundizarán la información en el Campus Virtual y en la cursada, y nos contactarán ante cualquier inquietud para brindarles asistencia.