



OFERTA ACADÉMICA 2do. CUATRIMESTRE 2026

Licenciatura en Administración
Hotelera

**Planes de Estudio Vigentes
2003 / 2014/ 2015**



PRESENTACIÓN

Bienvenidas y bienvenidos al segundo cuatrimestre del Ciclo Lectivo 2026 de la Licenciatura en Administración Hotelera. 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: suporte@uvq.edu.ar

Consideraciones importantes

- En este documento se presenta la oferta académica para los planes de estudios vigentes de la carrera; es decir Plan de Estudios 2003, Plan de Estudios 2014, y Plan de Estudios 2015.
- Recomendamos una lectura profunda y luego planificar la inscripción para aquellos cursos que mejor atiendan a sus necesidades e intereses particulares.
- Este documento también pretende evitar confusiones o errores al momento de la inscripción, considerando que *actualmente conviven tres planes de estudios y no todas las materias se encuentran disponibles para todos los planes (2003/2014/2015)*.
- Sugerimos tener presente que los planes de estudios contienen Disposiciones respecto al Recorrido Curricular dentro del Ciclo Superior que deben considerarse al momento de planear las materias a las que se inscribirán (más abajo se explica detalladamente)
- Es importante que conozcan el plan de estudios de la carrera. Pueden acceder a ellos desde: <https://deya.unq.edu.ar/administracionhotelera/>

FECHAS IMPORTANTES

Adjuntamos las fechas académicas importantes para el 1er Cuatrimestre 2025.

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.

DISPOSICIONES

Disposiciones incluidas en el Plan de Estudios 2014/2015 en relación con los núcleos formativos: estudiantes avanzados del Diploma de Economía y Administración.

- Para poder inscribirse en los cursos del Ciclo Superior correspondiente a la Licenciatura en Administración Hotelera, los y las estudiantes deberán tener aprobados los **60 créditos de los Cursos Básicos y 40 créditos de los Cursos Orientados**.
- Los y las estudiantes que al iniciar los cursos del Ciclo Superior adeuden créditos correspondientes a Cursos Orientados, Electivos y/u otros requisitos curriculares básicos del Ciclo de Diplomatura deberán completarlos durante los dos cuatrimestres subsiguientes para poder continuar con su recorrido curricular dentro del Ciclo Superior.

En caso contrario, a partir del tercer cuatrimestre no podrán continuar con su recorrido curricular dentro del Ciclo Superior hasta tanto no completen los créditos adeudados del Ciclo de Diplomatura.

Disposiciones incluidas en el Plan de Estudios 2014/2015 en relación con los núcleos formativos: (información para estudiantes del Ciclo Superior).

- Para inscribirse en los cursos del núcleo de formación aplicada del Ciclo Superior, los y las estudiantes deberán acreditar la aprobación de **30 créditos (3 cursos) del núcleo de formación específica**.
- Los cursos de idioma inglés podrán cursarse en cualquier momento del Ciclo Superior, siguiendo esta secuencia: Inglés Hotelero I, Inglés Hotelero II. En caso de optar por Inglés Hotelero III, deberá tener aprobado los niveles I y II.
- **Práctica Integradora (PI):**

Requiere que los y las estudiantes hayan aprobado el “Seminario: Taller Propedéutico de Práctica Integradora”, más los siguientes cursos del núcleo de formación específica:

Introducción a la Hotelería, Gestión de Operaciones y Servicios Gastronómicos y Gestión de Servicios Hoteleros.

Como recomendación para la organización del recorrido, incorporamos al cuadernillo la estructura curricular de cada plan de estudios y los “Trayectos sugeridos” para los Planes de estudios 2014 y 2015, los cuales pretenden guiar en el recorrido académico a fin de aprovechar mejor las cursadas.

MODALIDADES DE CURSADA

Encontrarán en la oferta académica para este cuatrimestre 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/>) u otra plataforma que determine el/la docente. Suponen una interacción total en el campus.

Cursos Virtuales Asincrónicos

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

Cursos del Programa UVQ

Cursos que se toman de la modalidad virtual y que tienen la lógica de cursada y aprobación de UVQ. Cursada trimestral y final integrador obligatorio. Se rigen por un Calendario Académico diferente (Ver [calendario académico 2026 modalidad Virtual](#)). En las últimas páginas de este cuadernillo se encuentra la información que deben tener en cuenta sobre la modalidad.

Toda la información pueden verla también en:

<http://hoteleria.blog.unq.edu.ar/informacion-de-interes-general/>

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 su 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](#)

ESTRUCTURA CURRICULAR DEL CICLO SUPERIOR

Licenciatura en Administración Hotelera

- *Plan de estudios 2015 - Res. (CS) 0450/15*
- *Plan de estudios 2014 - Res. (CS) 0104/14*
- *Plan de estudios 2003 - Res. (CS) 0173/03*

Desde [AQUÍ](#) podrán analizar la estructura curricular del Ciclo Superior de los diferentes planes de estudios de la carrera.

OFERTA ACADÉMICA 2º CUATRIMESTRE 2026

Cursos Formación Específica							
Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s	Plan de estudios	Trayecto Sugerido
Organización Hotelera	Básico Obligatorio	Semipresencial	Organización Hotelera	Lunes 20 a 22	Gala, Valeria	Plan 2003	Introducción al Turismo (Diplomatura)
	Formación Específica		Introducción a la Hotelería			Planes 2014/2015	
Organización Hotelera	Básico Obligatorio	Presencial	Gestión de Alimentos y Bebidas	Lunes y Jueves 18 a 20	Lagos, Sofía	Plan 2003	Introducción al Turismo (Diplomatura) // Introducción a la Hotelería
	Formación Específica		Gestión de operaciones y servicios gastronómicos			Planes 2014/2015	
Organización Hotelera	Obligatorio (J03) / Formación Específica (J14-15)	Presencial	Gestión de Servicios Hoteleros	Lunes y Jueves 20 a 22	A confirmar	Planes 2003/2014/2015	Introducción al Turismo (Diplomatura) // Introducción a la Hotelería
Administración	J 03:Licenciatura	Semipresencial	Recursos Humanos	Miércoles 18 a 20	Barreto, Ariel	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
	J 2014/15: Formación Específica		Dirección de RRHH			Planes 14/15	
Administración	J 03:Licenciatura	Presencial	Recursos Humanos	Martes y viernes 18 a 20	Elorriaga, Leandro	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
	J 2014/15: Formación Específica		Dirección de RRHH			Planes 2014/2015	
Administración	J 2014/15: Formación Específica	Presencial	Dirección de RRHH	Miércoles 18 a 22	Cabaña, Jesica	Planes 2014/2015	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos

Administración	J 03: Licenciatura J 14-15: Formación Específica	Presencial	Marketing	Viernes 18 a 22	Armando Azeglio	Planes 2003/14/15	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
Derecho	Licenciatura	Presencial	Derecho Comercial y Tributario	Lunes y Jueves 18 a 20	Zunino, Gustavo	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería
	Formación Específica		Derecho Comercial			Planes 2014/2015	

Cursos Formación Aplicada							
Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s	Planes de Estudio	Trayecto Sugerido
Administración	Licenciatura	Virtual Sincronico	Control de Gestión	Lunes y jueves 20 a 22	Trojanovich, Fabian	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Dirección de RR HH
	Formación Aplicada		Planificación y Control de Gestión			Planes 2014/2015	
Contab	Licenciatura	Semipresencial	Estados Contables y toma de decisiones	Jueves 20 a 22	Bonifati, Pablo	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
Administración	Formación Aplicada		Información Contable y de Gestión para la actividad hotelera			Planes 2014/2015	
Organización Hotelera	Licenciatura	Presencial	Congresos y Eventos	Miércoles 18 a 22	A confirmar	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
	Formación Aplicada		Organización de Eventos			Planes 2014/2015	
Organización Hotelera	Formación Aplicada	Presencial	Innovación y Tecnología en Turismo y Hotelería	Miércoles 18 a 22	Kohen, Pablo	Planes 2014/2015	

Organización Hotelera	Electivo	Presencial	Comercialización de la Pyme Hotelera	Martes y Viernes 20 a 22	Zanchetti, Walter	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Marketing
Administración	Formación Aplicada		Gestión Comercial			Planes 2014/2015	
Organización Hotelera	Licenciatura	Presencial	Taller de Integración	Lunes y jueves 18 a 20	Silva, Rodrigo	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Información contable y de gestión para la actividad hotelera; Gestión Comercial; Marketing; Dirección de RR HH; Derecho Comercial
Administración	Formación Aplicada		Evaluación de Proyectos de Inversión			Planes 2014/2015	

Cursos Electivos							
Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s	Planes de Estudio	Trayecto Sugerido
Organización Hotelera	Electivo	Presencial	Gestión de Abastecimientos en Empresas Hoteleras	Lunes y Jueves 16 a 18	Piedras, Marcelo	Planes 2014/2015	
Administración	Electivo	Presencial	Yield Management en hoteleria	Martes y Viernes 18 a 20	Zanchetti, Walter Javier	Plan 2003	Diploma Completo-Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la

			Gestión de ingresos (Yield Management)			Planes 2014/2015	Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
Organización Hotelera	Electivo	Presencial	Mantenimiento, seguridad y accesibilidad hotelera	Lunes y Jueves 16 a 18	Calgaro, Mariano	Planes 2014/2015	
Organización Hotelera	Electivo	Presencial	Relaciones Públicas	Martes de 18 a 22	Soria, Anabel	Plan 2003 Planes 2014/2015	

Otros Requisitos Curriculares							
Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s	Planes de Estudio	Trayecto Sugerido
Lenguas extranjeras	Licenciatura	Presencial	Inglés Hotelero I	Miércoles 18 a 20	Ferrari Veronica	Plan 2003	
			Inglés Hotelero II				
	Otros requisitos curriculares		Inglés Hotelero I			Planes 2014/2015	
Lenguas extranjeras	Licenciatura	Presencial	Inglés Hotelero III	Lunes y jueves de 20 a 22	Anselmo Gabriela	Plan 2003	Inglés Hotelero I
	Otros requisitos curriculares		Inglés Hotelero II			Planes 2014/2015	
Lenguas extranjeras	Otros requisitos curriculares	Presencial	Francés	Lunes y Jueves 20 a 22	Delayel, Silvia	Planes 2014/2015	
Hotelería	Obligatorio - Pasantías	Presencial Bimestral Agosto a Octubre	Seminario Taller Práctica pre-profesional Pasantías	Martes y Viernes 16 a 18	A confirmar	Plan 2003	
	Otros requisitos		Seminario Taller Propedéutico de Práctica Integradora			Planes 2014/2015	

OFERTA DE MATERIAS DEL PROGRAMA U.V.Q. 3er PERIODO 2026

Cursos UVQ				
Turismo	Electivo	Calidad de Servicio y Satisfacción al Cliente	Programa UVQ	3er Periodo

RESUMEN: CONTENIDOS MÍNIMOS DE LOS CURSOS

CURSO: INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA (Plan 2014/15) Organización Hotelera (Plan 2003)

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.

Modalidad: Semipresencial.

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 empresaria (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.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los correspondientes al curso Introducción al Turismo.

Breve CV 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: vgala@unq.edu.ar

CURSO: GESTIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS (Plan 2003/ 2014/2015)

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.

Modalidad: Presencial.

Docente:

Contenidos mínimos: 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 check-out. Gestión informatizada del sector. Controles de cuentas. Estadísticas del sector. Auditoria nocturna. Introducción a la gestión de ingresos (RM: Revenue Management). Hotelería hospitalario: los servicios hoteleros en centros de salud.

Forma de evaluación: Dos (2) parciales, coloquio final y un TP integrador al final del curso.

Horas de estudio recomendadas: 3 horas semanales

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: El curso “Introducción a la Hotelería”.

Breve CV de la docente:

E-mail:

CURSO: GESTIÓN DE OPERACIONES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Plan 2014/15) Gestión de Alimentos y Bebidas (Plan 2003)

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.

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.

Horas de estudio recomendadas: 3 horas semanales.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los correspondientes al curso de “Introducción a la Hotelería”.

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

CURSO: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS (Plan 2014/15) Recursos Humanos (Plan 2003)

Área: Administración

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.

Modalidad: Presencial

Docente: Mg. Barreto, Ariel.

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.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: es aconsejable tener conocimientos sobre administración y haber cursado algunos de los cursos específicos de hotelería (“Introducción a la Hotelería”, y/o “Gestión de servicios Hoteleros”).

Breve CV del docente: Licenciado en Administración Hotelera (UNQ). Magister en Gestión de Micro - pequeña y mediana empresa (UNLA); Finalizó las Maestrías en: Gestión y Desarrollo de Recursos Humanos en la Universidad Internacional de Andalucía; España. Es analista - auditor en Calidad y Productividad bajo Normas ISO. Se desempeña como docente investigador desde 1995 (UNQ.) y desde 2003 en la Facultad de Turismo y Urbanismo (UNSL) en áreas vinculadas a la gestión de las personas & Gerenciamiento Hotelero. Fue docente del Programa modalidad virtual (UNQ) desde 2006 a 2010. Es Codirector de la Unidad Ejecutora de la Carrera Administración Hotelera desde 2008 a la fecha. Director de proyectos de Investigación orientado a la práctica Profesional. Se desempeñó como responsable de las áreas: Administración de Personal y Calidad en empresas de producción y servicios. Se desempeñó como asesor y formador del Programa de Asistencia a Pequeños Hoteles de Centroamérica – OEA. Es Consultor Independiente en Gestión y Calidad en el Sector Hotelero.

E-mail: abarreto@unq.edu.ar

CURSO: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS (Plan 2014/15) Recursos Humanos (Plan 2003)

Área: Administración

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.

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.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: es aconsejable tener conocimientos sobre administración y haber cursado algunos de los cursos específicos de hotelería (“Introducción a la Hotelería”, y/o “Gestión de servicios Hoteleros”).

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

Docente: Lic. Cabaña Jesica

Breve CV: Licenciada en Relaciones del Trabajo y Profesora en Enseñanza Media y Superior en Relaciones del Trabajo por la Universidad de Buenos Aires. Cuenta con más de quince años de experiencia en gestión integral de recursos humanos en la Universidad Nacional de Quilmes, con sólidos conocimientos en administración de personal, relaciones laborales, liquidación de haberes y sistemas de gestión universitaria. Actualmente se desempeña como directora de la Licenciatura en Gestión de Recursos Humanos y Relaciones Laborales de la UNQ y como docente universitaria y preuniversitaria. Posee amplia experiencia en formación, coordinación de equipos y proyectos de extensión vinculados con la empleabilidad, la inclusión laboral y el desarrollo de habilidades socioemocionales. Integra el proyecto de investigación sobre inteligencia artificial y reinención de competencias en la gestión de las personas, UNQ.

E-mail: jcabana@unq.edu.ar

CURSO: MARKETING (Plan 2003/ 2014/2015)

Área: Administración.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.

Modalidad: Presencial.

Docente: Mg. Azeglio, Armando.

Contenidos mínimos: Fines y funciones del Marketing. Teoría general del marketing. Marketing de servicios. El proceso decisorio del consumidor. Concepto de diferenciación de producto, valor y segmentación. El proceso de planeamiento en marketing. Análisis del producto, del mercado, de la competencia, de segmentación. La investigación de mercado. Aspectos funcionales del marketing. El producto: ciclo de vida. Marcas. La distribución del servicio. Logística. Canales de distribución. Concepto, flujo, funciones y evolución. Redes de distribución. Impulsión. La mezcla promocional. El precio. Políticas de fijación de precios. Las tarifas hoteleras. Implementación de un plan de marketing para hotelería.

Forma de evaluación: Exámenes parciales, Trabajos prácticos y elaboración de un Plan de Marketing

Horas de estudio recomendadas: incluyendo las lecturas y los trabajos, se requiere una dedicación de 10 horas semanales.

Breve curriculum vitae del docente: Mg. Armando Azeglio. 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: DERECHO COMERCIAL. Plan (2014/15) Derecho Comercial y Tributario (Plan 2003)

Área: Derecho.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica

Modalidades: Semipresencial.

Profesores: Zunino, Gustavo.

Contenidos mínimos: Los principios básicos del derecho privado. El Código Civil y Comercial de la Nación, Ley 26.994. El derecho comercial. El empresario. La empresa. El fondo de comercio. La administración. Introducción a los contratos en general. Los contratos comerciales en general. Régimen de patentes y marcas. Derechos de propiedad intelectual. Defensa de la competencia. Régimen anticartel y antitrust. Defensa de los consumidores y usuarios. Régimen de Seguros. Títulos de crédito y circulatorios. Los contratos bancarios. El contrato del transporte de pasajeros y equipaje nacional e internacional. El contrato de hospedaje y la hotelería. Relaciones contractuales comerciales afines. Régimen general del turismo nacional e internacional. Las relaciones contractuales derivadas de la actividad turística. Los contratos de empresas. Las sociedades comerciales. El régimen concursal. Instituciones y organismos del derecho internacional y del turismo internacional.

Forma de evaluación: 2 (dos) exámenes parciales teórico-prácticos (escritos u orales), con 1 (un) examen recuperatorio general y 1 (un) examen integrador obligatorio al finalizar el curso.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: es aconsejable tener conocimientos sobre administración y haber cursado algunos de los cursos específicos de hotelería (Introducción a la Hotelería, Gestión de Servicios Hoteleros).

Breve CV del docente: Gustavo Zunino. Abogado y Procurador egresado de la UBA. Posgrado en Carrera Docente (UBA). Docente Adjunto Regular Ordinario de la Facultad de Derecho (UBA) y del Ciclo Básico Común (UBA). Docente Asociado Regular Ordinario de la Universidad Nacional de Quilmes. Docente Titular del ICAP -Instituto de Capacitación Parlamentaria de la H. Cámara de Diputados de la Nación-. Ex docente de posgrado de la UVQ. Ex Coordinador del Área de Derecho (UNQ). Ex docente investigador (UNQ). Consultor jurídico - económico. Autor de bibliografía de texto y de artículos varios. Ex becario AFS en EE.UU. Ex becario BID en EE.UU. Jurado del Consejo de la Magistratura de la CABA. Asesor Jurídico de la Cámara Argentina de Importadores.

E-mail: gzunino@unq.edu.ar

CURSO: PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE GESTIÓN Plan (2014/15) Control de Gestión (Plan 2003).

Área: Administración.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.

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.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: se recomienda haber cursado Administración de Empresas, Contabilidad, Información contable y de gestión, y cursos específicos de hotelería.

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 Plan (2014/15) Estados Contables y toma de decisiones (Plan 2003)

Área: Administración.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.

Modalidad: Presencial.

Docentes: 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.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los relacionados con los cursos de Administración de empresas, Contabilidad General y Costos.

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: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS (Plan 2014/15) Congresos y Eventos (plan 2003)

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.

Modalidad: Presencial.

Docente:

Contenidos mínimos: La importancia de los eventos en la captación de turismo y en la optimización de la calidad. Relación y valoración de los eventos en el turismo. El organizador de eventos: perfil profesional, formación, especialización, incumbencias. Etapas de la organización de eventos: sus características, definiciones, actividades correspondientes a cada una. Planificación: etapas, definición del plan, diseño de cronogramas, estrategias. Los eventos: clasificación y características, tipología, segmentación, marketing, tendencias. Recursos Humanos: comités, personal para la organización y puesta en marcha. Publicidad y difusión: medios, tendencias. Diseño y ambientación: recursos necesarios, montaje de salones. Organización de Congresos y convenciones. Organización de Ferias y Exposiciones. Ceremonial y protocolo. Eventos sostenibles.

Forma de evaluación: 2 (dos) parciales, trabajos prácticos individuales y grupales.

Horas de estudio recomendadas: 3 horas semanales.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los incluidos en los cursos “Introducción al Turismo” y “Administración de empresas”.

Breve CV del docente:

E-mail:

CURSO: INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN TURISMO Y HOTELERÍA (Plan 2014/2015)

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada

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 Licenciaturas de Turismo de 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 (Plan 2014/15) Comercialización de la Pyme Hotelera (Plan 2003)

Área: Administración.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.

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.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Es recomendable haber cursado: “Marketing”, “Introducción a la Hotelería” y “Gestión de Servicios Hoteleros”.

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 (Plan 2014/15) Taller de Integración (Plan 2003)

Área: Administración.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.

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 regirá según el art. 9° del Régimen de Estudios de la UNQ (CS): 201/18.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Es aconsejable haber cursado y aprobado el núcleo de formación específica. También se recomienda tener cursado gran parte del núcleo de formación aplicada.

Breve curriculum vitae 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

CURSO: INGLES HOTELERO I (plan 2003/2014/15)

Área: Lenguas extranjeras.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.

Modalidad: Presencial.

Docentes: Ferrari, Verónica.

Contenidos mínimos: Desarrollo de la competencia comunicativa básica. 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: Información personal. Las áreas en el hotel. Tareas y responsabilidades. La reserva: toma, modificación y anulación. Procedimientos de check-in/out. Información sobre servicios, horarios y precios del hotel y el restaurante. Servicio de lavandería. Intercambios de información telefónicos y presenciales. FAQs en todos los sectores del hotel. Toma de pedidos. Platos y bebidas locales e internacionales.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales

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: INGLES HOTELERO II (plan 2003/2014/15)

Área: Lenguas extranjeras.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.

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.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: El curso de “Inglés hotelero I”.

Breve CV de la docente:

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

CURSO: FRANCÉS

Área: Lenguas extranjeras.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.

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: Silvia Delayel 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: SEMINARIO TALLER PROPEDEÚTICO DE PRÁCTICA INTEGRADORA

Área: Organización hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de Otros requisitos.

Modalidad: Presencial.

Docentes:

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.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los correspondientes a los cursos de formación específica y aplicada.

Breve CV de la docente:

E-mail:

CURSO: PRÁCTICA EN OPERACIONES DE SERVICIOS HOTELEROS (Plan 2014/2015)

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Curso Electivo.

Modalidad: Presencial.

Docentes: 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: Braian Soer 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

cadena hotelera, 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: GESTIÓN DE ABASTECIMIENTOS EN EMPRESAS HOTELERAS

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos.

Modalidad: Presencial.

Docentes: Lic. Piedras, Marcelo.

Contenidos mínimos: La materia aborda el estudio de los procesos de planificación, adquisición, almacenamiento, distribución y control de los recursos materiales necesarios para el funcionamiento eficiente de los establecimientos hoteleros.

A lo largo del curso se analizará la gestión de materiales en las distintas áreas operativas del hotel, comprendiendo la importancia estratégica de las compras, la selección y evaluación de proveedores, la negociación, la gestión de inventarios y el control de existencias. Asimismo, se estudiarán los procedimientos administrativos y la documentación asociada a los procesos de abastecimiento, garantizando la trazabilidad y el control de las operaciones, contribuyendo a la optimización de costos, la mejora de la calidad del servicio y la satisfacción del huésped. La materia también incorpora metodologías y herramientas para la valoración y administración de stocks, el análisis de indicadores de desempeño logístico y la aplicación de tecnologías de la información orientadas a la gestión de compras, almacenes y abastecimiento. De esta manera, los estudiantes desarrollarán competencias para tomar decisiones basadas en criterios de eficiencia, sostenibilidad y mejora continua dentro de organizaciones hoteleras de diferentes categorías y dimensiones.

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

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

Breve currículum vitae de la docente: Marcelo Piedras.

E-mail: mpiedras@unq.edu.ar

CURSO: MANTENIMIENTO, SEGURIDAD y ACCESIBILIDAD HOTELERA

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo Superior. Núcleo de Cursos Electivos.

Modalidad: Presencial.

Docentes: Mg. 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: GESTIÓN DE INGRESOS (YIELD MANAGEMENT) (Plan 2014/15) Yield Management en Hotelería (Plan 2003)

Área: Administración.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Curso Electivo.

Modalidad: Presencial.

Docentes: Esp. 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 Curriculum vitae 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: RELACIONES PÚBLICAS (Plan 2003)

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 1º 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 bajo 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.
--