Universidad Nacional de Quilmes

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA

OFERTA ACADÉMICA SEGUNDO CUATRIMESTRE 2020

Planes 2003/2014/2015

Resolución (C.D.EyA) N° 093/20

LIC. ADMINISTRACIÓN HOTELERA

¡Bienvenidas y bienvenidos! Les acerco el cuadernillo con la oferta académica para el segundo cuatrimestre del ciclo lectivo 2020 de la Licenciatura en Administración Hotelera.

A pesar de la difícil situación que estamos viviendo a nivel mundial y que nos obliga a seguir manteniendo el distanciamiento y, en algunos casos, el aislamiento social preventivo, comenzaremos cursando a través del campus**:** https://presencial.uvq.edu.ar/
En este contexto presentamos la oferta de cursos para todos los planes vigentes de la carrera; es decir Plan de Estudios 2003, Plan de Estudios 2014, y Plan de Estudios 2015.

Recuerden el inicio de clases está pautado en el calendario académico para el 24 de agosto, finalizando el *18 de diciembre de 2020.*

Recomiendo una lectura profunda sobre la propuesta de cursos y un análisis detallado de los mismos para tomar una decisión correcta, a fin de inscribirse solamente en aquellos que mejor atiendan sus necesidades e intereses particulares pretendiendo además 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), para ayudar en esta tarea se incorpora al cuadernillo la estructura curricular de cada plan de estudios. Tengan presente que se ha estipulado que ***como máximo podrán inscribirse en 4 materias***.
Para acompañarlos en este proceso se han diseñado ***"Trayectos sugeridos"*** para cada materia que pretenden guiarlos en el recorrido académico que la dirección de la carrera ***recomienda*** a fin de aprovechar mejor las cursadas.
Queremos indicarle que durante el proceso de inscripción virtual marcado por la universidad durante los **días 12, 13, 14, 17, 18 y 19 de agosto.** Desde AQUÍ pueden acceder a los lineamientos generales que ha elaborado la Secretaria de Gestión Académica de la UNQ.
Tendrán la posibilidad de comunicarse con la dirección de la carrera a través del correo admhotel@unq.edu.ar, en los horarios habituales de atención, para atender ***dudas y consultas sobre materias y demás cuestiones académicas***. Otras ***cuestiones sobre el campus,*** pueden dirigirse al correo: capacitacionbimodal@unq.edu.ar

También contarles que este cuatrimestre también tendrá la posibilidad de cursar alguna de las materias que se ofrece bajo el *Convenio de Articulación Institucional entre UNQ, la Universidad Nacional de Avellaneda y la Universidad Nacional Arturo Jauretche*. Pueden acceder a la información desde AQUÍ

Cuentan con toda la información para que puedan definir en tiempo y forma un itinerario curricular provechoso para su carrera. Tengan presente esta premisa en el momento de armar el cronograma de cursos que tomaran en este periodo. En todo momento contaran con mi asistencia y colaboración para ir definiendo estas cuestiones.
Finalmente les deseo un excelente cuatrimestre y el mayor de los éxitos a lo largo de su recorrido universitario.

Marian Lizurek
Directora

Información de interés:

- Desde **aquí** podrán ingresar al último calendario Académico 2020 para tener presente toda la información necesaria.
- Es importante que conozcan el **Régimen de estudios** vigente en nuestra Universidad. En él encontraran 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.
- 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/wws/subscribe/adm_hotelera y cargando su correo electrónico recibirán toda la información académica de interés para las cursadas y demás cuestiones vinculadas.

Requisito obligatorio de la carrera para obtener el título final: Para los estudiantes que se encuentran en el Plan 2014/2015: Cumplimiento de 200 horas prácticas integradoras (PI)en establecimientos hoteleros, gastronómicos y/o afines a la actividad, con los cuales la UNQ ha firmado un Convenio Marco. También se pueden acreditar a través de la participación en proyectos de investigación y extensión de la carrera.

Requisito obligatorio de la carrera para obtener el título final: Para los estudiantes que se encuentran en el Plan 2003: Cumplimiento de 300 horas de pasantías en establecimientos hoteleros, gastronómicos y/o afines a la actividad, con los cuales la UNQ ha firmado un Convenio Marco.

Más información: Dirección de la Carrera Administración Hotelera / Coordinación de Pasantías:

infopasantias@unq.edu.ar

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

Núcleo de Cursos de Formación Específica: (60 créditos obligatorios)

Área	Cursos	Horas semanales	Régimen de cursado	Créditos	Carga Horaria Total
Organización hotelera	Introducción a la Hotelería	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Organización hotelera	Gestión de servicios hoteleros	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Organización hotelera	Gestión de operaciones y servicios gastronómicos	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Dirección de recursos humanos	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Marketing	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Derecho	Derecho comercial	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Total Núcleo de Cursos de Formación Especifica				**60**	**540 hs**

Núcleo de Cursos de Formación Aplicada: (60 créditos obligatorios)

Área	Cursos	Horas semanales	Régimen de cursado	Créditos	Carga Horaria Total
Administración	Planificación y control de gestión	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Información contable y de gestión para la actividad hotelera	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Organización hotelera	Organización de eventos	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Organización Hotelera	Innovación y tecnología en turismo y hotelería	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Gestión comercial	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Evaluación de proyectos de inversión	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Total Núcleo de Cursos de Formación Aplicada				**60**	**540 hs**

Núcleo de Cursos Electivos (30 créditos electivos)

Se deberán seleccionar como cursos electivos únicamente los ofrecidos por las áreas que se detallarán en cada oferta académica. Los cursos de este núcleo podrán ampliarse o modificarse según las necesidades académicas de formación. Los estudiantes podrán tomar cursos de las diferentes áreas indistintamente.

Otros requisitos curriculares (57 créditos obligatorios)

Área	Cursos	Horas semanales	Régimen de cursado	Créditos	Carga Horaria Total
Lenguas extranjeras	Ingles Hotelero I	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Lenguas extranjeras	Ingles Hotelero II	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Lenguas extranjeras	Un curso electivo de idioma: Inglés Hotelero III / Francés / Portugués.	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Organización Hotelera	Seminario taller propedéutico de Práctica Integradora	5	Bimestral	5	45 hs
Organización Hotelera	Práctica integradora (PI)[1]	- - -	En cualquier momento del año académico	22	200 hs
Total otros requisitos curriculares				**57**	**515 hs**

1. La ***Práctica*** Integradora (PI), es una instancia de formación práctica que demanda ***200 hs y equivale a 22 créditos académicos***. La misma, se puede llevar a cabo a partir de la realización de: prácticas en organizaciones públicas o privadas del sector servicios vinculadas a actividades de hospitalidad, la realización de actividades académicas de investigación, extensión y/o transferencia o la acreditación de experiencia laboral vinculadas a temáticas propias de la carrera.

PLAN DE ESTUDIOS 2003

Estructura curricular del ciclo superior - Res. (CS) 0173/03

Acreditación de la Licenciatura en Administración Hotelera.

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA
PLAN DE ESTUDIOS 2003 – Resolución (CS) Nº 177/03

CICLO DE ESPECIALIZACIÓN

A. Núcleo de Cursos Básicos Obligatorios: 24 créditos

Tipo	Área	Asignatura	VH	Créditos
obligatorio	Hotelería	Organización Hotelera	4	8
obligatorio	Hotelería	Gestión de Servicios Hoteleros	4	8
obligatorio	Hotelería	Gestión de Alimentos y Bebidas	4	8
	TOTALES		**12**	**24**

B. Núcleo de Cursos de Licenciatura: 88 créditos

Tipo	Área	Asignatura	VH	Créditos
obligatorio	Administración	Estados Contables y toma de decisiones	4	8
obligatorio	Administración	Control de Gestión	4	8
obligatorio	Administración	Taller de Integración	4	8
	Administración	Marketing	4	8
	Administración	Recursos Humanos	4	8
	Derecho	Derecho Comercial y Tributario	4	8
	Hotelería	Servicio de Alimentos y Bebidas	4	8
	Hotelería	Congresos y Eventos	4	8
	Idiomas	Inglés Hotelero I	4	8
	Idiomas	Inglés Hotelero II	4	8
	Idiomas	Inglés Hotelero III	4	8
	TOTALES		**44**	**88**

C. Núcleo de Cursos Electivos: 38 créditos

38 créditos en asignaturas de la oferta de distintas áreas, según se determine en cada oportunidad.

Otros requisitos: PASANTIAS: Para la obtención del Título de Licenciado en Administración Hotelera se deberán cumplimentar ***300 horas de pasantías académicas*** supervisadas en establecimientos hoteleros/gastronómicos y/o afines a la actividad.

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA OFERTA DE CURSOS PARA SEGUNDO CUATRIMESTRE 2020

Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Créditos	Días y Horarios	Docente/s	Plan	*Trayectos Sugeridos*
Hotelería	Básico Obligatorio	Presencial	Organización Hotelera	8	Lunes y jueves 20 a 22	Gala, Valeria	Plan 2003	*Introducción al Turismo (Diplomatura)*
	Formación Especifica		Introducción a la Hotelería	10			Planes (J) 2014/2015	
Hotelería	Obligatorio (J03) / Formación Específica (J14-15)	Presencial	Gestión de Servicios Hoteleros	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)	Lunes y jueves 16 a 18	Pereyra, Stella	Planes 2003/2014/2015	*Introducción al Turismo (Diplomatura) // Introducción a la Hotelería*
Hotelería	Básico Obligatorio	Virtual Campus UNQ	Gestión de Alimentos y Bebidas*	8	Martes y viernes 14 a 16	Bacigalupo, María Julia	Plan 2003	*Introducción al Turismo (Diplomatura) // Introducción a la Hotelería*
	Formación Especifica		Gestión de operaciones y servicios gastronómicos*	10			Planes (J) 2014/2015	
Hotelería	Licenciatura	Presencial	Congresos y Eventos	8	Miércoles 14 a 18	Naredo, Héctor	Plan 2003	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;*
	Formación Aplicada		Organización de Eventos	10			Planes (J) 2014/2015	
Contab	Licenciatura	Presencial	Estados Contables y toma de decisiones	8	Lunes y jueves 20 a 22	Bonifati, Pablo	Plan 2003	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;*
Admin.	Formación Aplicada		Información Contable y de Gestión para la actividad hotelera	10			Planes (J) 2014/2015	
Admin.	J 03: Licenciatura J 14-15: Formación Especifica	Presencial con campus	Marketing	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)	Martes y viernes 18 a 20	Albarellos, Aldo.	Planes 2003/2014/2015	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos*
Admin.	J 03: Licenciatura J 14-15: Formación Especifica	Presencial con campus	Marketing	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)	Martes y viernes 20 a 22	Albarellos, Aldo.	2003/2014/2015	
Admin.	Licenciatura	Semi Presencial	Recursos Humanos	8	Miércoles 18 a 20 viernes virtual	Barreto, Ariel	Plan 2003	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos*
	Formación Especifica		Dirección de RRHH	10			Planes 2014/2015	
Admin.	Licenciatura	Presencial	Recursos Humanos	8	Martes y viernes 18 a 20	Gaiardo, Norma	Plan 2003	
	Formación Especifica		Dirección de RRHH	10			Planes 2014/2015	
Derecho	Licenciatura	Presencial con campus	Derecho Comercial y Tributario	8	Lunes y jueves 18 a 20	Zunino, Gustavo	Plan 2003	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería*
	Formación Especifica		Derecho Comercial	10			Planes 2014/2015	

Admin	Licenciatura	Presencial	Control de Gestión	8	Lunes y jueves 16 a 18	Troyanovich, Fabian	Plan 2003	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Dirección de RR HH*
	2014/15: Formación Aplicada		Planificación y Control de Gestión	10			Planes 2014/2015	
Hotelería	2003 licenciatura	Presencial	Taller de Integración	8	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*
Admin	2014/15: Formación Aplicada		Evaluación de Proyectos de Inversión	10			Planes 2014/2015	
Lenguas extranjeras	Licenciatura	Presencial con campus	Inglés Hotelero I	8	Martes y viernes 16 a 18	Balcarce, Gimena	Plan 2003	
			Inglés Hotelero II	8			Plan 2003	
	Otros requisitos		Inglés Hotelero I	10			Planes (J) 2014/2015	
Lenguas extranjeras	Licenciatura	Presencial con campus	Inglés Hotelero III	8	Lunes y jueves 20 a 22	Anselmo, Gabriela	Plan 2003	*Inglés Hotelero I*
	Otros requisitos		Inglés Hotelero II	10			Planes (J) 2014/2015	
Lenguas extranjeras	Otros requisitos	Presencial con campus	Inglés Hotelero III	10	Martes y viernes 18 a 20	Balcarce, Gimena	Planes (J) 2014/2015	*Inglés Hotelero I y II*
Lenguas extranjeras	Otros requisitos	Presencial con campus	Francés	10	Lunes y jueves 16 a 18	Delayel, Silvia	Planes (J) 2014/2015	
Hotelería	Obligatorio - Pasantías	Presencial	Seminario Taller Práctica pre-profesional Pasantías		Lunes y jueves 14 a 16	Pereyra, Stella	Plan 2003	
	Otros requisitos		Seminario Taller Propedéutico de Práctica Integradora	5			Planes (J) 2014/2015	
Hotelería	Electivo	Presencial	Comercialización de la Pyme Hotelera	8	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*
Admin	J 2014/15: Formación Aplicada		Gestión Comercial	10			Planes 2014/2015	

Admin.	2003: Electivo	Presencial	Investigación de Mercado	8	Martes y viernes 16 a 18	Azeglio, Armando	Plan 2003	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería;*
	Electivo		Análisis de Mercado, posicionamiento y toma de decisiones	10			Planes (J) 2014/2015	
Admin.	Electivo	Presencial	Yield Management en hotelería	8	Lunes y jueves 18 a 20	Azeglio, Armando	Plan 2003	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Gestión Comercial; Análisis de Mercado*
	Electivo	Presencial	Gestión de ingresos (Yield Management)	10			Planes (J) 2014/2015	
Derecho	Electivo	Presencial	Legislación Laboral	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)	Lunes y jueves 20 a 22	Mandelik, Mabel	Planes por carreras 2003/2014/2015	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;*
Hotelería	Formación Aplicada	Presencial	Innovación y Tecnología en Turismo y Hotelería	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)	Miércoles de 18 a 22	Kohen, Pablo	Planes 2014/2015	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;*
Hotelería	Electivo	Virtual Campus UNQ	Mantenimiento, Seguridad y Accesibilidad Hotelera*	10	Martes y viernes 14 a 16	Fernandez Agüeda	Planes 2014/2015	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;*
Organización Hotelera	Electivo	Presencial con campus	Gestión de abastecimientos en empresas hoteleras	10	Miércoles de 18 a 22	Piedras, Marcelo	Planes 2014/2015	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;*
Organización Hotelera	Electivo	Presencial	Sistema de Gestión Hotelero Gastronómico	10	Miércoles 14 a 18	Magri Harsich, Gabriela	Planes 2014/2015	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;*
Turismo	Electivo	Presencial	Agencias de Viajes	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)	Martes y viernes de 10.30 a 12.30	Kohen, Pablo	Planes 2003/2014/2015	*Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;*

Información adicional para cursos de modalidad: Virtual-Campus UNQ

Si bien tenemos en cuenta que las clases comenzaran a dictarse en modalidad virtual, tal como lo hemos desarrollado en el primer cuatrimestre, debemos explicar que encontraran en la oferta académica, materias que se ofrecen bajo *la modalidad "Virtual Campus UNQ*". -esto indica que esos cursos tienen una dinámica especial, tal como sucedió en el primer cuatrimestre. Esto debe considerarse al momento de la inscripción porque ante cualquier cambio de la situación ante la pandemia, ellas contemplan instancias presenciales. Teniendo presente esto las materias:

- *Mantenimiento, Seguridad y Accesibilidad Hotelera.*
- *Gestión de Alimentos y Bebidas (plan 2003) // Gestión de Operaciones y Servicios Gastronómicos (Plan 2014/15)*

Estas materias se dictarán bajo la modalidad virtual pero también cuenta con instancias presenciales que se relacionan a las evaluaciones del curso y que son de *carácter presencial y obligatorias*. (si volviéramos a las clases presenciales). ***Ante cualquier cambio en las condiciones de cursada, deben tener presente que deberán acomodarse a esa situación***.

Entonces las clases se subirán al campus los martes y viernes y, si en algún momento hay una instancia presencial, se dictarán de la siguiente manera:

→Mantenimiento, Seguridad y Accesibilidad Hotelera: **martes de 14.00 a 16.00 horas**

→Gestión de Alimentos y Bebidas (plan 2003) // Gestión de Operaciones y Servicios Gastronómicos (Plan 2014/15): **viernes de 14.00 a 16.00 horas**

RESUMEN: CONTENIDOS MINIMOS DE LOS CURSOS

CURSO: INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA

Área: Organización Hotelera
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica
Modalidad: Presencial
Docentes: Valeria Gala

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 curriculum vitae de la docente:

Valeria Gala: Licenciada en Administración Hotelera de la UNQ, Magister en Desarrollo y Gestión de Destinos Turísticos, Cursos de Posgrado: Gestión de Empresas de Servicios y en Gestión Competitiva de MiPyMEs de Servicios Turísticos. Tiene experiencia docente en institutos terciarios. Se ha desarrollado profesionalmente en hoteles del interior de nuestro país. Es miembro del Proyecto de Investigación: Seguridad, salud y Derechos Humanos en el turismo.

e-mail: vgala@unq.edu.ar

CURSO: GESTIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS

Área: Organización Hotelera

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica

Modalidad: presencial

Docente: Pereyra, Stella Maris

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 checkout. Gestión informatizada del sector. Controles de cuentas. Estadísticas del sector. Auditoria nocturna. Introducción a la gestión de ingresos (RM: Revenuemanagement). Hotelería hospitalario: los servicios hoteleros en centros de salud.

Forma de evaluación: dos 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 curriculum vitae de la docente:

Stella Maris Pereyra: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 OPERACIONES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS

Área: Organización Hotelera

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica

Modalidad: Presencial.

Docente: María Julia Bacigalupo

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 menúes 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. Con trol 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 ven tas 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.

Breve curriculum vital del docente:
***María Julia Bacigalupo*:** Es Ingeniera Agrónoma con estudios de postgrado en Agronegocios de la Facultad de agronomía de la UBA, y maestranda en la misma especialidad. Se desempeñó como chef de cocina desde el año 1989 logrando así un conocimiento profundo de la producción en restaurantes. Ha sido chef comercial, aplicando estrategias de marketing y ventas al sector con productos convenientes. Es capacitadora y asesora de negocios para emprendimientos agroalimentarios y gastronómicos. Es capacitadora y asesora de negocios para emprendimientos agroalimentarios y gastronómicos.
e-mailmaria.bacigalupo@unq.edu.ar

CURSO: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Área: Organización Hotelera
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.
Modalidad: Presencial
Docente: Héctor Naredo

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 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 curriculum vitae del docentes:
***Héctor Naredo*:** Licenciado en Relaciones Públicas y Relaciones Humanas. Vicepresidente del Consejo de Profesionales de Relaciones Públicas de la Pcia. de Bs. As. Profesor Titular de la cátedra de Relaciones Públicas de la Universidad de Morón. Director de la carrera en Relaciones Públicas de la Universidad Mercante. Director Ejecutivo del Estudio HN dedicado a investigación y consultoría en Relaciones Públicas, Comunicaciones y Organización de Eventos.

e-mail: hectornaredo@gmail.com

CURSO: INFORMACIÓN CONTABLE Y DE GESTIÓN PARA LA ACTIVIDAD HOTELERA

Área: Administración
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.
Modalidad: presencial
Docentes: Pablo Bonifati

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 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 curriculum vitae de los docentes:
***Pablo Bonifati*:** Es 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 Asociado 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. Director e integrante de Tribunal de Tesis de posgrado. Docente de la universidad Virtual de Quilmes desde el año 2002.Docente de Posgrado en la Asociación Argentina de Hoteleros. 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. En lo referente a vinculación y transferencia, tutor del área de Administración para el Programa de Formación Docente y Auxiliares académicos, ex 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.
E-mail: pbonifa@unq.edu.ar;

CURSO: MARKETING

Área: Administración
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.
Modalidad. Presencial
Docente: Aldo Francisco Albarellos

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, Tests de lecturas, 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.
Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: es aconsejable haber cursado: Administración de Empresas, Contabilidad General y Costos.

Breve curriculum vitae del docente:
***Aldo Francisco Albarellos*:**Docente de grado y posgrado en Marketing en las Universidad Nacional de Quilmes, Universidad de Buenos Aires, Nacional de La Plata, Nacional de Rosario, Nacional de Entre Ríos, del Salvador, Santo Tomas de Aquino, Tecnológica Nacional Buenos Aires, Tecnológica Nacional Avellaneda. Consultor de empresas, universidades e instituciones académicas. Posee una experiencia de más de 30 años en la gerencia de empresas.
e-mail: aldo.albarellos@unq.edu.ar ; afalbarellos@gmail.com

CURSO: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS: RECUROS HUMANOS

Área: Administración
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.
Modalidad: presencial
Docente: Norma Beatriz, Gaiardo; Ariel Barreto.

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 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 Currículo vitae de la docente:

***Norma Beatriz Gaiardo*:** Licenciada en Relaciones Industriales de UADE. Posee estudios de Postgrado en Gestión Organizacional (Universidad Latinoamericana). Gerenciamiento de Centros educativos rurales (Instituto Ruppin- Universidad de Tel Aviv, Israel). Marketing (Fundación Conrad Adenauer). Cuenta con antecedentes en docencia universitaria en UADE. UM y docencia de postgrado en la Universidad de Belgrano. Invitada de Universidades y Centros de altos estudios del interior y exterior del país. En el orden profesional se desempeña como Directora de CLAIC Co.Ltd.(China LatinAmerica), Fundadora y Directora de Diíta Internacional. Representante para Arg.y Am. Latina de la Univ. de LiaoNing (RPChina) Es consultora organizacional y de negocios en procesos de reingeniería y cambio para Individuos, Instituciones, Empresas y Grupos empresarios. Creadora y conductora de Programas de Capacitación en temáticas de Recurso Humanos

e-mail: ngaiardo@unq.edu.ar

***Ariel Barreto*:** 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. 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: DERECHO COMERCIAL

Área: Derecho

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica

Modalidades: presencial

Profesores: Gustavo Zunino

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 exámenes parciales teórico-prácticos (escritos u orales), con 1 examen recuperatorio general y 1 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 curriculum vitae 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 GESTION

Área: Administración
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.
Modalidad: presencial.
Docente: Fabian Troyanovich

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 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 curriculum vitae del docente:
Fabian Troyanovich: Es 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: Evaluación de Proyectos de Inversión

Área: Administración
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada
Modalidades: presencial
Docente: Rodrigo Silva
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.

CURSO INGLES HOTELERO I
Área: Lenguas extranjeras
Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.
Modalidad: presencial
Docente: Lic. Gimena, Balcarce
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 curriculum vitae de la docente:
Gimena Balcarce Prof. de inglés (ISP PIOXII), Licenciado en la Enseñanza del Idioma Inglés (CAECE) y Especialización en Docencia en Entornos Virtuales (UVQ) aun en curso. Docente Ordinaria de la Universidad Abierta Interamericana desde 2010 y de la UNQ para cursos de grado desde 2013. En el último año ha dictado Cursos de Inglés de Suficiencia anual para los Diplomas, cursos de Inglés Hotelero I y III, e Inglés I para las carreras virtuales en UVQ.
e-mail: gimena.balcarce@unq.edu.ar

Curso: INGLES HOTELERO II
Área: Lenguas extranjeras
Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.
Modalidad: Presencial
Profesora: Anselmo, Gabriela
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 evaluaciones y trabajos prácticos integradores.
Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales
Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Ingles hotelero I

CURSO INGLES HOTELERO III
Área: Lenguas extranjeras
Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.
Modalidad: presencial
Docente: Lic. Gimena, Balcarce

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.
Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales

Breve curriculum vitae de los docentes:
Gimena Balcarce: Ver Ingles Hotelero I y II
e-mail: gimena.balcarce@unq.edu.ar

CURSO: FRANCES
Área: Lenguas extranjeras.
Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.
Modalidad: presencial
Docente: Prof. Silvia Delayel

Contenidos Mínimos: 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 curriculum vitae del 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 sociétéquébécoises*" 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@gmail.com

CURSO: SEMINARIO TALLER PROPEDÉUTICO DE PRÁCTICA INTEGRADORA

Área: Organización hotelera.
Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de Otros requisitos.
Modalidad: presencial
Docentes: Stella Maris, Pereyra

Contenidos mínimos:
La Universidad: objetivos estratégicos vinculación con el ámbito laboral. El sector turístico-hotelero: 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 currículum vitae de la docente:
Stella Maris Pereyra: Ver Gestión de Servicios Hoteleros
e-mail: smpereyra@unq.edu.ar

CURSO: GESTIÓN COMERCIAL

Área: Administración.
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.
Modalidad: Presencial.
Docente: Walter Javier Zanchetti

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 currículum vitae del docente:
Walter Zanchetti: Docente desde 2008 en la Universidad de Quilmes. Destacada experiencia en dirección, conformación, capacitación y control de equipos comerciales tanto en empresas de servicio como industria. El desempeño en empresas privadas dentro del área comercial inicia en el año 2001, llevando adelante tareas de ejecutivo comercial hasta el puesto gerencial, cuya permanencia se extiende en la actualidad. Adicionalmente trabaja como consultor y capacitador. Entre las organizaciones y empresas para las cuales ha gestionado se encuentra la Asociación de Hoteles de Turismo (AHT), la cual nuclea hoteles 4 y 5 estrellas a nivel nacional. Para tal asociación, trabaja en el armado, creación y dictado de cursos de capacitación.
e- mail:wzanchetti@unq.edu.ar

CURSO: ANÁLISIS DE MERCADO, POSICIONAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES

Área: Administración.
Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos
Modalidad: presencial
Docente: Armando, Azeglio
Contenidos mínimos: Las etapas del proceso de investigación de Mercado. Los abordajes cualitativos en la investigación. Metodologías cualitativas en los estudios de mercado: focusgroups, entrevistas en profundidad, testeos cualitativos. Estrategias en investigación cualitativa: grupos de opinión, entrevistas en profundidad y técnicas proyectivas. Universo y muestra. Muestras probabilísticas y no probabilísticas. Posicionamiento, definición. Posicionamiento natural. Posicionamiento inducido. Posicionamiento táctico y estratégico. Las veintidós leyes del posicionamiento.
La información y la toma de decisiones. El sistema de información de Marketing (SIM). La información como base en el marketing para la toma de decisiones. Elementos componentes de un Sistema de Información de Marketing. Subsistema de Comunicación interna. Subsistema de Inteligencia. Subsistema de Investigación de mercados. Subsistema Científico de Administración de marketing. Tipo de decisiones. Decisiones estratégicas. Decisiones operativas.
Procesamiento de la información. Ponderación. Unificación de bases. Elaboración del informe final y resumen ejecutivo. Análisis de la información. Presentación de resultados
Forma de evaluación: Parcial, trabajos prácticos y examen integrador.
Horas de estudio recomendadas:3 a 4 horas semanales.
Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los correspondientes a los cursos de formación específica.

Breve currículum vitae del docente

Armando Azeglio: Licenciado en Administración de Empresas. Master en Dirección Comercial y Marketing (Escuela Internacional de negocios CEREM – España) Master en Turismo (ScuolaInternazionaleTuristiche – 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). "Yieldmanagement 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: GESTIÓN DE INGRESOS (YIELD MANAGEMENT)

Área: Administración
Núcleo: Ciclo de Especialización. Curso Electivo.
Modalidad: Presencial
Docentes: Armando Azeglio
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 yieldmanagement. Determinación de los indicadores de resultados de ingresos. Determinación de la demanda. Conceptos del Yield aplicados a las ventas y reservas de grupos y corporativas. El Ciclo del Revenue Management

Breve currículum vitae del docente:
Armando Azeglio: Ver Análisis De Mercado, Posicionamiento y Toma de Decisiones
e-mail:aazeglio@unq.edu.ar

CURSO: LEGISLACIÓN LABORAL

Área: Derecho
Núcleo: Ciclo de Especialización. Curso Electivo.
Modalidad: Presencial
Docentes: Mabel Mandelik
Contenidos Mínimos: Orígenes del derecho del trabajo. Sus principios fundacionales. Las instituciones del derecho del trabajo. Derecho del trabajo Internacional, OIT – Principios y Tratados. Las disposiciones de las Constitución Nacional y las principales leyes. El derecho individual de trabajo y sus fuentes. La ley de contrato de trabajo y sus fuentes. Modificaciones. Los principales derechos protegidos en la relación de trabajo.Derecho colectivo de trabajo. Análisis histórico. Marco institucional regulador. Las organizaciones colectivas de trabajadores y de empleadores como fenómeno económico y social. La negociación colectiva. Los conflictos del trabajo y su regulación jurídica. La participación de los trabajadores en la vida de la empresa. La presencia del estado en las relaciones colectivas de trabajo. Derecho administrativo y procesal del trabajo. Casos prácticos de manejos de conflictos tanto individuales como colectivos

Breve currículum vitae de la docente:
Mabel Mandelik: Abogada (UM), Estudios de Postgrado en Derecho del Trabajo y la Seguridad Social (UB). Especialista en Mediación Civil, Comercial y Familiar y en Conciliación Laboral. Docente Titular de las Materias Derecho, Derecho Turístico en las carreras de Hotelería, Licenciatura en Turismo y Técnicatura en Turismo de la Universidad de Morón y de la materia Derecho Comercial y Tributario de la carrera de Licenciatura en Administración Hotelera (UNQ). Ha tomado cursos de formación profesional. ACTIVIDAD PROFESIONAL: Titular del Estudio Jurídico y Centro de Resolución de Conflictos. Asesora de empresas y sindicatos en materia laboral, civil y comercial, hotelería, turismo y gastronomía. Experiencia en turismo y hotelería adquirida a través de su inserción en Empresas del sector.
Correo electrónico: mmandelik@unq.edu.ar

CURSO: INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN TURISMO Y HOTELERÍA

Área: Organización Hotelera
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada
Modalidad: presencial
Docentes: Pablo Kohen

Contenidos mínimos:
La innovación un concepto que se renueva. La relación entre tecnología y procesos de gestión. Innovación, creatividad y calidad de servicio. La importancia de la percepción directiva y la formación de los recursos humanos. El turista contemporáneo: cambios en el ciclo de la 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 Curriculum vitae del docente
Kohen Pablo A. Licenciado en Sociología. Técnico Aeronáutico. Profesor de la UBA y en la Licenciatura en Hotelería y Turismo de la Universidad Virtual de Quilmes (Sistemas Informáticos Aplicados a la Gestión Turística) de la cual también es coautor. Project Leader y Gerente de Sistemas, tuvo a su cargo la evaluación, implementación, consolidación y monitoreo de sistemas informáticos de gestión en turismo: Tournet, Sytek, Manhattan, Amadeus, Sabre. Diseñador y Autor del "I Seminario de e-commerce para el sector Hotelero". Actualmente se desempeña como Evaluador de Proyectos del BID y Consultor en estrategias de e-business para PyMES.
e-mail: pkohen@unq.edu.ar ; pkohen@turitecno.com

CURSO: Agencia de Viajes

Área: Organización Hotelera
Núcleo: Ciclo Superior. Núcleo de Cursos Electivos
Modalidad: presencial
Docentes: Pablo Kohen

Contenidos mínimos:
La materia se organiza en torno a la gestión y administración de una agencia de viajes en la era de la información. Para ello, se trabajará en la identificación de sus funciones y objetivos como empresa de

servicio en el nuevo escenario impulsado por la tecnología y los cambios globales en la promoción, distribución y consumo turístico. Se trata de adquirir conocimiento teórico y habilidades prácticas que permitan la resolución de sus principales procesos que incluye la comercialización y el asesoramiento, la gestión integral de la reserva, aspectos administrativos y financieros como así también elementos básicos de gestión proactiva con los clientes, administración, estadísticas y gerenciamiento. Durante el curso se trabajará con distintas aplicaciones y sistemas informáticos privilegiando el sistema de gestión de la agencia (BackOffice)

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

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

Breve Curriculum vitae del docente

Kohen Pablo A.: Ver Innovación y Tecnología en Turismo y Hotelería

e-mail: pkohen@unq.edu.ar ; pkohen@turitecno.com

CURSO: MANTENIMIENTO, SEGURIDAD y ACCESIBILIDAD HOTELERA

Área: Organización Hotelera

Núcleo: Ciclo Superior. Núcleo de Cursos Electivos

Modalidad: Presencial con campus

Docentes: Águeda Fernandez

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 Curriculum vitae de la docente: Licenciada en Administración Hotelera (UNQ). Magister en Accesibilidad para Smart City. La Ciudad Global de la Universidad de Jaén. Docente en la Universidad Nacional de Quilmes y la Universidad Católica Argentina. Coordinadora académica del Diplomado en Política y gestión estratégica del turismo accesible. Universidad Nacional de Quilmes. Miembro del Comité Técnico 228 (ISO/TC 228) Turismo y servicios relacionados, Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM).Responsable del desarrollo del glosario de turismo accesible dentro del Tesauro Turístico Argentino de la Secretaria de Turismo de la Nación. Ha dictado conferencias, cursos y desarrollado programas de capacitación sobre turismo accesible en Panamá, República Dominicana, México, Chile y Argentina.

e-mail: agueda.fernandez@unq.edu.ar

Curso: GESTIÓN DE ABASTECIMIENTOS EN EMPRESAS HOTELERAS

Área: Organización Hotelera**.**
Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos
Modalidad: Presencial
Docentes: Marcelo Piedras
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**.**