Universidad Nacional de Quilmes

Departamento de Economía y Administración

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA

OFERTA ACADÉMICA SEGUNDO CUATRIMESTRE 2021

Planes 2003/2014/2015

Bienvenidas y bienvenidos al segundo cuatrimestre del ciclo lectivo 2021 de la Licenciatura en Administración Hotelera. En este cuadernillo encontraran toda la información necesaria para realizar la inscripción a las materias del ciclo superior.

A pesar de la difícil situación que estamos viviendo a nivel mundial queremos pedirles que estén al pendiente respecto a las novedades sobre el inicio de las clases y las directivas que nos indiquen las autoridades de la Universidad.

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 30 de agosto, finalizando el *10 de diciembre del 2021.*

Recomiendo una lectura profunda de este documento, que contienen la propuesta de cursos para este cuatrimestre, para luego tomar una decisión correcta, a fin de inscribirse en aquellos cursos que mejor atiendan 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). Para ayudar en esta tarea se incorpora al cuadernillo la estructura curricular de cada plan de estudios, donde verán las materias disponibles para cada plan de estudios. También, para acompañar en este proceso se han diseñado **"*Trayectos sugeridos*"** para cada materia que pretenden guiar en el recorrido académico que la dirección de la carrera ***recomienda*** a fin de aprovechar mejor las cursadas.

Queremos indicarle que el proceso de inscripción virtual marcado por la universidad serán durante los **días 2, 3, 4, 5, 6 y 9 de agosto. Más adelante les indicaremos que días y horarios específicos están destinados para nuestro ciclo superior.**

Información importante

Tengan presente que, si las condiciones están dadas para un posible regreso a clase, la mayoría de las materias de la carrera contemplan instancias presenciales y ciertos cursos continuaran dictándose TODO el cuatrimestre por el campus. En función de ello encontraran en la oferta académica las diferentes modalidades de dictado:

- *Virtual UNQ sincrónico* cursos que seguirán dictándose virtuales todo el cuatrimestre y tienen encuentros por campus "***obligatorios***" en días y horarios marcados en la oferta.
- *Presencial con Campus* cursos que *pueden* comenzar a dictarse en el campus y bajo formato virtual y, si están dadas las condiciones de regreso al aula, van a requerir asistencia a la sede de la UNQ, bajo protocolos establecidos por las autoridades de la Universidad
- *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. En el calendario académico tienen todas las fechas importantes. En las ultimas paginas tienen información importante
- *Semi presencial:* Cursos que podrían comenzar a dictarse en modalidad virtual y en caso de regreso a las actividades académicas presenciales, podrán desarrollar las instancias presenciales que prevén de acuerdo a los protocolos establecidos por las autoridades de la Universidad.

TENGAN PRESENTE TODO ESTO AL MOMENTO DE INSCRIBIRSE

- En la próxima página les dejo el calendario Académico 2021 (segundo cuatrimestre) para tener presente toda la información necesaria respecto a fechas importantes.
- 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.

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***.
Otras ***cuestiones sobre el campus,*** deben dirigirse al correo: capacitacionbimodal@unq.edu.ar

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

CALENDARIO ACADÉMICO: SEGUNDO CUATRIMESTRE 2021

2º Cuatrimestre	
Inscripción a materias	2, 3, 4, 5, 6 y 9 de agosto
Inicio de cursada	30 de agosto
Finalización de cursada	10 de diciembre
Fecha límite de cierre y entrega de Actas	hasta el 17 de diciembre
Mesas de Exámenes de Septiembre - Integrador 1º cuatrimestre de 2021	
Inscripción a examen Integrador 1º cuatrimestre de 2021	1 y 2 de septiembre
Llamado examen Integrador 1º cuatrimestre de 2021	20, 22, 23 y 24 de septiembre
Mesas de Exámenes Octubre - Libres e Integrador 1º cuatrimestre de 2021	
Inscripción a examen Integrador 1º cuatrimestre de 2021	4 y 5 de octubre
Inscripción a examen Libre 1º cuatrimestre de 2021	6 de octubre
Llamado a exámenes libres e integrador 1º cuatrimestre de 2021	25 al 29 de octubre
Mesas de Especiales - Artículos 16 y 17 del Régimen de Estudios	
Solicitud de Mesas y emisión de Actas de Prácticas Profesionales	marzo, abril, agosto, septiembre, noviembre y diciembre

3er. Período de Clases	
Inicio del Curso Inicial de Socialización	1 de julio de 2021
Finalización Curso Inicial de Socialización	28 de julio de 2021
Inscripción a materias	1 de julio al 11 de julio de 2021
Inicio clases	29 de julio de 2021
Finalización clases	10 de noviembre de 2021
Cierre de actas de cursada	17 de noviembre de 2021
Vencimiento: Según Art 10 régimen de estudios	

MESA DE EXÁMENES PARA UVQ

MESAS EXAMENES SEPTIEMBRE	
Inscripción	6 de septiembre al 12 de septiembre
Mesas Primer Llamado	20, 22, 23 y 24 de septiembre
Mesas Segundo Llamado	27 de septiembre al 1 de octubre
Cierre de actas final	11 de octubre
Cierre de solicitud de Grillas de Evaluación	21 de Octubre
MESAS EXAMENES DICIEMBRE	
Inscripción	15 de noviembre al 21 de noviembre
Mesas Primer Llamado	29 de noviembre al 03 de diciembre
Mesas Segundo Llamado	6, 7, 9 y 10 de diciembre
Cierre de actas	20 de diciembre
Cierre de solicitud de Grillas de Evaluación	30 de diciembre

Mas información sobre materias del programa UVQ, al final del cuadernillo.

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.

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: PASANTÍAS: 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.

OFERTA ACADÉMICA segundo cuatrimestre 2021

Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s	Observaciones	Trayecto Sugerido
Organización Hotelera	Básico Obligatorio	Presencial con Campus	Organización Hotelera	Lunes y Jueves 20 a 22	Gala, Valeria	Plan 2003	Introduccion al Turismo (Diplomatura)
	Formación Especifica		Introducción a la Hotelería			Plan 2014/2015	
Organización Hotelera	Obligatorio (J03) / Formación Especifica (J14-15)	Presencial con Campus	Gestión de Servicios Hoteleros	Lunes y Jueves 16 a 18	Pereyra, Stella	Plan 2014/2015	Introduccion al Turismo (Diplomatura) // Introduccion a la Hoteleria
Organización Hotelera	Básico Obligatorio	Virtual UNQ sincronico	Gestión de Alimentos y Bebidas	Martes y viernes 14 a 16	Bacigalupo, María Julia	Plan 2003	
	Formación Especifica		Gestión de operaciones y servicios gastronómicos			Plan 2014/2015	Introduccion al Turismo (Diplomatura) // Introduccion a la Hoteleria
Organización Hotelera	Licenciatura	Virtual UNQ sincronico	Congresos y Eventos	miércoles 14 a 18	Naredo, Hector	Plan 2003	Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;
	Formación Aplicada		Organización de Eventos			Plan 2014/2015	
Contab	Licenciatura	Presencial con Campus	Estados Contables y toma de decisiones	Lunes y jueves 20 a 22	Bonifati, Pablo	Plan 2003	Diploma Completo - Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;
Admin.	Formación Aplicada		Información Contable y de Gestión para la actividad hotelera			Plan 2014/2015	
Admin.	J 03: Licenciatura J 14-15: Formación Especifica	Virtual UNQ sincronico	Marketing	Martes y viernes 20 a 22	Azeglio, Armando	Planes 2003/2014/2015	Diploma Completo- Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
Admin.	J 03: Licenciatura J 14-15: Formación Especifica	Virtual UNQ sincronico	Marketing	Lunes y jueves de 18 a 20	Azeglio, Armando	Plan 2014/2015	Diploma Completo- Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
Admin.	J 03:Licenciatura	Semi Presencial	Recursos Humanos	Miercoles 18 a 20 Viernes virtual	Barreto, Ariel	Plan 2003	Diploma Completo-Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
	J 2014/15: Formación Especifica		Dirección de RRHH			Plan 2014/2015	
Admin.	J 03:Licenciatura	Virtual UNQ sincronico	Recursos Humanos	Martes y viernes 18 a 20	Gaiardo, Norma	Plan 2003	Diploma Completo - Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
	J 2014/15: Formación Especifica		Dirección de RRHH			Plan 2014/2015	

Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s	Observaciones	Trayecto Sugerido
Derecho	Licenciatura	Virtual UNQ sincronico	Derecho Comercial y Tributario	Lunes y jueves 18 a 20	Zunino, Gustavo	Plan 2003	Diploma Completo -Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria
	Formación Especifica		Derecho Comercial			Planes (J) 2014/2015	
Admin	Licenciatura	Presencial con Campus	Control de Gestión	Lunes y jueves 16 a 18	Troyanovich , Fabian	Plan 2003	Diploma Completo -Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Direccion de RR HH
	J 2014/15: Formación Aplicada		Planificación y Control de Gestión			Planes (J) 2014/2015	
Organización Hotelera	Licenciatura	Presencial con Campus	Taller de Integración	Lunes y jueves 18 a 20	Silva, Rodrigo	Plan 2003	Diploma Completo - Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Información contable y de gestión para la actividad hotelera; Gestión Comercial; Marketing; Direccion de RR HH; Derecho Comercial
Admin	J:2014/15: Formación Aplicada		Evaluación de Proyectos de Inversión (J) Formulación y Evaluacion de Proyectos de Inversión(T5)			Planes por carreras (J) 2014/2015 (T5) 2016	
Organización Hotelera	Formación Aplicada	Presencial con Campus	Innovación y Tecnología en Turismo y Hotelería	Miercoles de 18 a 22	Kohen, Pablo	Planes (J) 2014/2015	
Organización Hotelera	Electivo	Presencial con Campus	Comercialización de la Pyme Hotelera	Martes y Viernes 20 a 22	Zanchetti, Walter	Plan 2003	Diploma Completo- Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Marketing
Admin	J 2014/15: Formación Aplicada		Gestión Comercial			Plan 2014/2015	
Lenguas extranjeras	Licenciatura	Presencial con campus	Inglés Hotelero I	Martes y viernes 14 a 16	Balcarce, Gimena	Plan 2003	
			Inglés Hotelero II			Plan 2003	
	Otros requisitos		Inglés Hotelero I			Planes (J) 2014/2015	
Lenguas extranjeras	Licenciatura	Presencial con campus	Inglés Hotelero III	Lunes y jueves 20 a 22	Anselmo, Gabriela	Plan 2003	Inglés Hotelero I
	Otros requisitos		Inglés Hotelero II			Planes (J) 2014/2015	
Lenguas extranjeras	Otros requisitos	Presencial con campus	Inglés Hotelero III	Martes y viernes 16 a 18	Balcarce, Gimena	Planes (J) 2014/2015	Inglés Hotelero II
Lenguas extranjeras	Otros requisitos	Virtual UNQ sincronico	Francés	Lunes y Jueves 16 a 18	Delayel, Silvia	Planes (J) 2014/2015	

Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Días y Horarios	Docente/s	Observaciones	Trayecto Sugerido
Organización Hotelera	Obligatorio - Pasantías	Presencial con Campus	Seminario Taller Práctica pre-profesional Pasantías	Lunes y Jueves 14 a 16	Pereyra, Stella	Plan 2003	
	Otros requisitos		Seminario Taller Propedéutico de Práctica Integradora			Planes (J) 2014/2015	
Admin.	Electivo	Presencial con campus	Yield Management en hoteleria	Martes y viernes 20 a 22	Ariel Barreto	Plan 2003	Diploma Completo-Gestion de Servicios Hoteleros, Introduccion a la Hoteleria; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
	Electivo		Gestión de ingresos (Yield Management)			Planes (J) 2014/2015	
Derecho	Electivo	Virtual UNQ sincronico	Legislación Laboral	Lunes y jueves 20 a 22	Mandelik, Mabel	Planes 2003/2014/2015	
Organización Hotelera	Electivo	Presencial con campus	Mantenimiento, Seguridad y Accesibilidad Hotelera	Martes y Viernes de 18 a 20	Mariano Calgaro	Planes (J) 2014/2015	Gestion de Servicios Hoteleros, Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;
Organización Hotelera	Electivo	Presencial con campus	Gestión de abastecimientos en empresas hoteleras	Miercoles de 18 a 22	Piedras, Marcelo	Planes (J) 2014/2015	Diploma Completo - Gestion de Servicios Hoteleros, Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;
Organización Hotelera	Electivo	Virtual UNQ sincronico	Sistema de Gestión Hotelero Gastronómico	Miércoles 14 a 18	Magri Harsich, Gabriela	Planes (J) 2014/2015	Diploma Completo - Gestion de Servicios Hoteleros, Gestión de operaciones y servicios gastronómicos.

RESUMEN: CONTENIDOS MÍNIMOS 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: Revenue Management). 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 (Plan 2014/15) Gestión de Alimentos y Bebidas (Plan 2003)

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

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 los docentes:
***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 Latin America), 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. 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: MARKETING
Área: Administración
Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.
Modalidad. Presencial
Docente: Armando Azeglio

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: ***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: 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 GESTIÓN Plan (2014/15) Control de Gestión (Plan 2003)
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: INFORMACIÓN CONTABLE Y DE GESTIÓN PARA LA ACTIVIDAD HOTELERA Plan (2014/15) Estados Contables s y toma de decisiones (Plan 2003)
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 l docente:
***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: 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: 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 docente:
***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: 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: 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: 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: EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN (Plan 2014/15) Taller de Integración (Plan 2003)

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.
e-mail: **rsilva@unq.edu.ar**

CURSO INGLES HOTELERO I (plan 2014/15)

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 (plan 2014/15)

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 (plan 2014/15)

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
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: 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: 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**.**

Curso: SISTEMA DE GESTIÓN HOTELERO GASTRONÓMICO
Área: Organización Hotelera**.**
Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos
Modalidad: Presencial
Docentes: Gabriela Magri Harsich
Contenidos mínimos:
Teoría de Sistemas: Datos vs Información, la información en la empresa, inventario de tecnologías de información, sistemas aplicados a la industria de la hospitalidad. Teoría, conceptos y herramientas clave aplicados a la industria. Canales de comercialización Online: Canales de distribución, GDS, CRS, IDS, OTAS, Motores de reservas, Channel Manager, CRM y RRSS, comparadores de precios online (TRIVAGO), webs de viajes (TRIPADVISOR). Presentación de herramientas, exposición acerca del uso e importancia. Casos de aplicación de carácter teórico práctico Gestión gastronómica: configuración y start up, carga de proveedores, depósitos, puntos de venta, rubros, artículos y recetas. Gestión administrativa, oferta gastronómica, configuración y armado de salones. Presentación de módulos, ejercicios y actividades de aplicación.
Sistemas operativos de gestión: Front y Back office en el sistema hotelero, Tablas de sistema, Configuración y parametrización, Tarifas y calendarios. Se trabaja sobre diversos sistemas de gestión disponibles en cuanto a los usos para cada departamento del hotel. Presentación de cada módulo, ejercicios y actividades de aplicación, optimización del uso de sistema. Lectura de información y tablero de control en sistemas de gestión: emisión de reportes, cierres X y Z, estado financiero, lectura de reportes para la toma de decisiones, configuración del tablero de control**Forma de Evaluación**: Participación en Foros, trabajos prácticos y examen integrador final.
Horas de estudio recomendadas (extra clase): 3 horas semanales**.**
Email del docente: gmagriharsich@unq.edu.ar

CURSO: MANTENIMIENTO, SEGURIDAD y ACCESIBILIDAD HOTELERA
Área: Organización Hotelera
Núcleo: Ciclo Superior. Núcleo de Cursos Electivos
Modalidad: Presencial con campus
Docentes: Mariano Calgaro

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 del docente: 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:

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: Ariel Barreto
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 currículum vitae del docente:
***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. 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

Materias programa UVQ 3er periodo

Modalidad	Nombre Asignatura	Créditos	Días y Horarios	Docente/ s	Observaciones
Programa UVQ	**Planificación Gastronómica** (Equivale a: Gestión de operaciones y servicios gastronómicos- Plan 2014/ 15)	10	Tercer periodo del 29/ 7 al 10/ 11	Bacigalupo, María Julia / Damon Pichat	Plan (J) 2014/ 2015
Programa UVQ	**Marketing**	8 (J:2003) 10 (J:2014/ 15)	Tercer periodo del 29/ 7 al 10/ 11	Bonatto, Paula; Boschkowitsch, María; Gorgni, Muriel; Luchetti, Fernando; Mori, Mario; Simonato, Fernando	Planes (J) 2003/ 2014/ 2015

INFORMACIÓN - MATERIAS PROGRAMA UVQ

A continuación, detallamos cierta 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:

- Poseen una manera diferente de **inscripción**.
- El **Campus UVQ** que se utiliza, es diferente al Campus UNQ.
- 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** (en épocas sin pandemia), para finalmente aprobar la materia

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

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

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

IMPORTANTE:

• El **PROCESO DE EVALUACIÓN** 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 desaprobara 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:

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

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

Pueden consultar el Calendario Académico UVQ en:
Calendario Académico 2021 – Universidad Nacional de Quilmes Virtual (unq.edu.ar)
Puede consultar el Régimen de Estudios Unificado (carreras presenciales y virtuales):
Texto-UNIFICADO-Reg-de-Estudios_RCS-201-18-y-modificatorias.pdf (unq.edu.ar)

Asimismo, les pasamos el link a un breve **video de navegación** en el campus virtual de la UNQ:
https://www.youtube.com/watch?v=dyz1jaORke8
Y una selección de tutoriales institucionales y en video, que consideramos les resultarán de utilidad, de modo que tengan un primer acercamiento a la naturaleza de la modalidad de la cursada 100% virtual:

- Inscripción a materias: http://tutoriales.uvq.edu.ar/inscripcion-a-materias/
- Un primer vistazo al Campus virtual: http://tutoriales.uvq.edu.ar/campus-virtual-primera-vista/
- El Campus en tu smartphone: http://tutoriales.uvq.edu.ar/el-campus-en-tu-smartphone/
- Cómo son las clases virtuales: http://tutoriales.uvq.edu.ar/como-son-las-clases-virtuales/
- Recursos en el aula virtual: http://tutoriales.uvq.edu.ar/recursos-en-el-aula-virtual/
- Cómo descargar apuntes desde el campus virtual: http://tutoriales.uvq.edu.ar/como-descargar-apuntes-desde-el-campus-virtual/
- Repositorio de materiales didácticos: http://tutoriales.uvq.edu.ar/repositorio-de-materiales-didacticos-tutorial-de-uso/
- Uso de foros: http://tutoriales.uvq.edu.ar/tutorial-uso-de-foros/
- Inscripción a exámenes finales: http://tutoriales.uvq.edu.ar/inscripcion-a-examenes-finales/
- Consulta de Historia Académica (foja virtual): http://tutoriales.uvq.edu.ar/consulta-de-historia-academica/

Más videos tutoriales para los estudiantes: http://tutoriales.uvq.edu.ar/category/tutoriales-para-estudiantes-virtuales/