

INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACION DOCENTE Y TECNICA N°46.-

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERIA

PROFESORA NELLY LILIANA COELHO

ESPACIO CURRICULAR EDI PORTUGUÉS II

CURSO 3° AÑO

CICLO LECTIVO 2018

CANTIDAD DE HORAS SEMANALES 3 MODULOS

PROPUESTA CURRICULAR

FUNDAMENTACION:

La Tecnicatura Superior de Hotelería, abarca variadas competencias comunicativas en lengua extranjera que permite a sus egresados desenvolverse con fluidez en los establecimientos hoteleros en que desarrollen su futura actividad laboral.

Tal es el caso del idioma portugués, que corresponde a un segmento muy importante de visitantes oriundos de nuestro vecino país, la República Federativa del Brasil.

El **Espacio de Definición Institucional "Portugués II"**, propuesto por esta institución, pretende iniciar al alumno cursante del segundo año de la Tecnicatura, en el conocimiento de esta lengua, sus modismos, y en el manejo de vocabulario fluido para ejercer una correcta comunicación con el huésped que hable el idioma portugués

EXPECTATIVAS DE LOGRO

- Dominio de un nivel mas elevado del idioma Portugués, del nivel II correspondiente al 3^a Año de la **Tecnicatura**
- Interacción lingüística en la resolución de situaciones propias de la hotelería que posibilitan la comunicación oral y escrita en portugués
- Valoración del idioma portugués como recurso básico para el desempeño de la función.

CONTENIDOS ACADEMICOS ACTUALIZADOS

- Descripción de Procesos
- Narración de hechos. Uso de habla Indirecta.
- Análisis de material de diferentes fuentes, diarios, revistas, folletos turísticos, tarifarios de cruceros, y de operadores turísticos impresos en Brasil, Portugal o algún otro destino de habla lusofona como Angola a fin de incrementar vocabulario y estructuras gramaticales

UNIDAD 1:

Repaso de Tiempos de verbo: presente, pasado y futuro. Pronombres personales. Verbos regulares e irregulares. Práctica de los mismos en distintos formatos: completar ejercicios, decirlos oralmente, realizar relatos. Repaso de terminología específica y vocabulario de hotelería.

UNIDAD 2:

Hablando portugués el staff del hotel: Check in-check out: incorporación de vocabulario referido a estos momentos de la estadía: Tipos de camas y curators, Características de las habitaciones, Vocabulario dentro del cuarto.

Voz pasiva: cómo se construye, cómo se usa, cómo se conjuga

Clínica de idioma, resolviendo dudas, y repasando antes del parcial

UNIDAD 3:

Uso del habla indirecta: tiempo de verbos, auxiliares, palabras claves, distintos casos de su uso

Verbos: tiempos pretérito imperfecto, gerundio y futuro

UNIDAD 4:

Fechas festivas: lecturas para analizar sobre distintos eventos en Brasil, Portugal y Argentina

El menú del bar y del restaurant: alimentos, condimentos, frutas, postres, bebidas, vajilla, ropa de mesa

COHERENCIA INTERNA DE LA PROPUESTA PEDAGOGICA

La búsqueda de la articulación de los componentes básicos, competencias genéricas, contenidos, estrategias metodológicas y Estrategias evaluativas, contiene una primera intención: la búsqueda de coherencia para que el futuro Técnico Superior en Hotelería pueda insertarse en el ámbito laboral de su incumbencia, pudiendo mantener una conversación con turistas de Brasil y Portugal

La capacitación debe acompañarse de un proceso activo de fijación y práctica del idioma.

INTERVENCION DIDACTICA

En las clases se buscará siempre la participación activa del alumno, se lo animará e incentivará a ello.

Se realizarán actividades de observación, análisis, experimentación y comparación.

Mi estrategia didáctica, se basa fundamentalmente en proponer actividades donde los alumnos elaboren lo que se está hablando, o leyendo, o mirando en medios audiovisuales, y puedan hacer representaciones, diálogos, videos...donde se presente lo aprendido.

También realizaremos actividades de fijación de contenidos, y finalmente su aplicación a casos y situaciones concretas.

Las clases serán de tipo teórico y de tipo práctico.

Con carácter general, la metodología pedagógica de las clases teóricas se basará en las explicaciones de la profesora y en el estudio por parte del alumno de la bibliografía recomendada para cada tema.

La metodología de las clases prácticas se basará en la participación activa del estudiante, tanto individual como en grupo, y lecturas complementarias específicos a cada tema, reflexionando, debatiendo y exponiendo las distintas opiniones y conclusiones en clase, así como la propuesta y resolución de ejercicios, ejemplos y casos prácticos.

Realizaremos una muestra de lo trabajado

Analizaremos folletos, diarios, revistas y libros: comparándolos y tomando ideas para crear nuestros propios folletos y afiches

Haremos una agenda inglés/portugués/castellano

Solicitaremos permiso para la venta de tortas a fin de recaudar dinero para llevar a cabo los eventos propuestos

PRESUPUESTO DEL TIEMPO

Unidad 1: abril, mayo y junio

Unidad 2: mitad de julio, mitad de agosto y septiembre

Unidad 3: octubre

Unidad 4: noviembre

BIBLIOGRAFIA

Bem-vindo! (parte 2) Sussana Florissi, São Paulo, 2006

Meios de hospedagem. Sao Paulo . Ed. Aleph Aldriguim M. (20079

Diarios y revistas brasileños

Hotel: Planejamento e projeto Andrade N Brito e Jorge W. E. Sao Paulo Ed. Senac

CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION

Trabajos prácticos: realizados en la clase y en sus casas, en grupos e individualmente

Dramatización de diálogos realizados por los alumnos

Videos/audios

Parcial oral y escrito

Organización del trabajo en equipo (Entrevista al grupo).

Exposición oral de informes

Evaluación escrita y oral

Capacidad de resolución de problemáticas en un hotel, hablando portugués

PROPUESTA DE ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN E INVESTIGACION

Interactuar con los alumnos de la carrera de turismo y hacer una muestra o participar en ella donde los alumnos de hotelería tendrán un stand referido a la carrera, con material confeccionado en ambos idiomas, portugués y castellano

Organizar un evento donde puedan mostrar un menú por ejemplo de desayuno, en portugués

Generar un espacio para que los alumnos propongan actividades donde puedan poner en práctica lo aprendido.

Convocar a un grupo de personas de la comunidad portuguesa, para conversar con ellos, realizar encuestas para evaluar lo que les ocurre cuando van a un hotel, y así, poder mejorar el servicio y brindar mayor satisfacción al huésped.

Se propondrá a los otros profesores, realizar una feria con stands en la plaza Bomberitos y en la de Ramos mostrando lo que hacemos en el instituto

Invitaremos a las autoridades , a instituciones vecinas y a vecinos de la zona

Participaremos de "caminos y sabores", evento realizado con otras profesoras, trabajando en equipo con los alumnos de 3° año y los de los otros dos cursos y con los alumnos de la carreras de turismo

MATERIALES Y RECURSOS

-Grabador

-CD

-POWER POINT

-CAÑON

-LIBROS,-FOLLETOS,-REVISTAS.,DIARIOS EN INGLES Y DE TEMATICA ESPECÍFICOS DE HOTELERIA

-PIZARRON

-TIZAS

INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACION DOCENTE Y
TECNICA N°46.-

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERIA

PROFESORA LILIANA COELHO

PROGRAMA LEGISLACION

CURSO 3° AÑO

CICLO LECTIVO 2018

EXPECTATIVAS DE LOGRO:

- Dominio de los conceptos básicos que conforman la legislación vigente y la práctica jurídica.
- Resolución de problemas sobre la base de las normas jurídicas vigentes.
- Respeto por la legislación vigente en cuanto a la regulación de diferentes aspectos: transporte, recorrido, ambiente, recursos turísticos, etc.

CONTENIDOS

- La Legislación como sustento de la Sociedad: Normas básicas para el funcionamiento de la Sociedad. Constitución. Ley, Reglamento y Doctrina.
- Convenciones internacionales: Jurisprudencia. Usos y costumbres. Responsabilidad jurídica: Concepto de obligación. Presupuestos de responsabilidad.
- Contratos de viaje. Convención de Bruselas 1970.
- Legislación del Transporte: Dirección Nacional de Vialidad. Transporte Ferroviario: Privatizaciones de líneas urbanas y suburbanas. Transporte Acuático: Clasificación. Personalidad jurídica. Derecho de la navegación. Ley 20.094. Transporte Aéreo: Convenciones internacionales previas a Chicago Convención de Chicago de 1944. Las cinco libertades del aire. Doctrinas. Política de cielos abiertos. Política aérea nacional. Ley 12.507/56. Organismos internacionales que regulan la actividad.
- Legislación de las Empresas de Viajes: Ley 18.828. Responsabilidades para con los pasajeros.
- Régimen jurídico: sobre ingreso, permanencia y salida de turistas y equipaje. Pasaportes.
- Régimen fiscal: Aduanas, Tarifas Sistemas Proteccionistas. Derecho Fiscal. Sistemas librecambistas.

- El turista. Concepto. Caracterización. Entrada y salida de turistas. Pasajeros en tránsito y en prosecución del viaje. Circulación fronteriza.
- Régimen de los Recursos Turísticos: Protección del patrimonio natural. Parques Nacionales. Reservas Naturales y Monumentos Naturales. Régimen jurídico. Administración Nacional de Parques Nacionales. Misiones y funciones. Servicio Nacional de Guarda parques. Concesiones de uso y explotación. Infraestructura para la atención del visitante. Parques Provinciales. Protección jurídica de la flora y fauna silvestres. Defensa de la riqueza forestal. Régimen jurídico de la caza y de la pesca.
- Protección jurídica del medio ambiente. Conservación del patrimonio histórico-cultural: monumentos y lugares históricos. Normas nacionales e internacionales para la conservación y restauración del patrimonio natural histórico-arquitectónico.

Unidad 1:

La vida social. La Nación. El Estado

La Constitución Nacional Argentina

Régimen federal y jerarquía normativa

División de Poderes

Concepto de Derecho

Concepto de Turismo. Normativa por segmentos: Turismo Receptivo, Turismo Estudiantil

Unidad 2:

Nociones Generales del Derecho: Sujetos, Sujetos de derecho y relación jurídica. Persona jurídica. Nombre. Estado. Domicilio. Patrimonio. Nacionalidad y Ciudadanía. Derecho Civil, Parte general. Sus tipos. Principio y fin de su existencia

El Turista. Breve reseña el turismo. Antecedentes del turismo en la Argentina. El profesional del turismo Ley de Agentes de Viajes 18829/70 Decreto 2182. Organismos.

Secretaría de Turismo. Organismos. Organismos internacionales.

Unidad 3:

Derecho Comercial. Comerciante. Empleado. Organización. Empresa y sociedad. Inscripción registral.

El turismo como actividad económica

Normativa Nacional: Hoteles: Ley Nacional de Hoteles Ley 18828/70 y anexos. La necesidad de su creación y análisis del período en la evolución histórica desde su creación. Decreto 1818/79. Homologación y clasificación de alojamientos Comparación con otras normativas de Alojamientos Turísticos del país. Normativa local: Caso de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires Ordenanza 36136. Otras reglamentaciones de los alojamientos turísticos en la provincia de Chubut N°1264/80

Agencias de Viajes, Régimen

Análisis de la Ley Nacional de Turismo. Año de creación y la importancia que tiene en el desarrollo del turismo en la actualidad

Unidad 4:

Contratos. Elementos del contrato. Efectos. Extinción. El turismo como origen de nuevos contratos.. Contratos de tours.

Contratos de Hospedaje. Responsabilidad

Contrato de Agencia de viajes. Responsabilidad

Contrato de transporte

Publicidad e información turística

Ley de Defensa al Consumidor

Unidad 5:

Patrimonio. Concepto.

Patrimonio Cultural. Concepto

Patrimonio Natural

Parques Nacionales. Ley 22351 Reservas naturales estrictas. Protección de la Fauna Silvestre

Defensa del Patrimonio

Patrimonio de la Humanidad

Evaluación escrita y oral, será una (1) en el primer cuatrimestre: Se tomará examen parcial en una fecha a designar en consenso con los estudiantes y la

profesora, se podrá recuperar este parcial durante el primer cuatrimestre y si no aprobara, el estudiante tendrá la oportunidad de volver a rendirlo durante las fechas (también con el consenso de los estudiantes y la profesora) de recuperatorio en el segundo cuatrimestre.

Elaboración de guías de estudio. Evaluación de las mismas durante el 1^a y 2^a cuatrimestres

Trabajos prácticos: 1 en el 2do cuatrimestre

Entrega en el plazo previsto.

Lenguaje claro y especializado.

Contenidos relevantes.

Correcta organización de los contenidos.

Organización del trabajo en equipo (defensa de trabajo práctico en grupo).

Exposición oral de informes

Nivel de contenidos adquiridos y la capacidad de establecer relaciones entre ellos

Capacidad de resolución de problemáticas

Examen final: evaluación oral.

En el caso de alumnos cuya asistencia a clases sea del 60%, parcial, guías y trabajos prácticos aprobados con 7 o más, seleccionarán un solo tema del programa y lo expondrá.

En el caso de alumnos con asistencia a clases inferior al 60%, con parcial, guías y trabajos prácticos aprobados con 7 o más, seleccionarán tres temas del programa y lo expondrá

En el caso de alumnos que no posean el 60% de asistencia, aprobados parcial, guías y trabajos prácticos con nota inferior a 7, expondrán un tema a elección para comenzar y luego se le realizarán preguntas de todo el programa de estudios

En el caso de no haber aprobado ninguna instancia de recuperatorio del parcial, recursará la materia.

BIBLIOGRAFIA

Derecho y Turismo, Gonzalo Casanova Ferro, Ediciones Turísticas

Protección legal del turista en el derecho comparado, Barreiro, Aramburu y Otros. Ed Ladevi 2008

Constitución Nacional

Ley de Hotelería 18828/1970 y anexos

Decreto 1818/76. Homologación y Clasificación de alojamientos

Ley de Agentes de viajes 18829/1970

Decreto 2182

Ley de Parques Nacionales 22351

Decreto 1264/1980 reglamentación de los alojamientos turísticos en Chubut

Ordenanza 31136 reglamentación de alojamientos turísticos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Recomendaciones para idóneos, resoluciones 763/92; 752/94

Ley 20.744 Ley de Contrato de Trabajo

Ley 25997 Ley Nacional de Turismo

Convenio de Varsovia;

Protocolo de La Haya;

Protocolo de Montreal;

Convenio de Chicago;

Convenio de Bruselas;

Convenio de Atenas

ABRIL»

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA

CURSO: 3er AÑO

ASIGNATURA: INGLÉS III

DOCENTE/S: MARCELA E. ENGEMANN

AÑO: 2018

BLOQUES DE CONTENIDOS

1. A) Contenidos:

Unidad 1: Destinos y atracciones turísticas

Destinos turísticos y atracciones turísticas de países de habla inglesa tales como Estados Unidos o Reino Unido.

Textos escritos de recepción: diarios, revistas, folletos turísticos, páginas web y blogs b) de producción: correo electrónico de solicitud de información.

Textos orales: a) de recepción: intercambio dialógico; b) de producción: solicitud de información

Unidades léxico-gramaticales para descripción de destinos y atracciones turísticas. Estructuras léxico-gramaticales para solicitar información para alojamiento en distintos hoteles o sitios de albergue.

Bibliografía obligatoria: material provisto por la docente

Bibliografía adicional optativa: libro de enseñanza de inglés de nivel secundario y/o terciario elegido por el estudiante.

Unidad 2: Proceso de contratación de empresas turísticas

Proceso de contratación de empresas turísticas; elaboración de itinerarios, Contacto y contratación de operadores turísticos. Uso de la voz pasiva en la descripción de procesos. Elementos y estructuras léxico-gramaticales específicas de los textos analizados. Reconocimiento de patrones comunes.

Textos escritos de recepción: páginas web, tarifarios, emails de solicitud y envío de información;

Textos orales de recepción: intercambio dialógico; b) de producción: conversaciones utilizando tecnología.

Bibliografía obligatoria: material provisto por la docente

Bibliografía adicional optativa: libro de enseñanza de inglés de nivel secundario y/o terciario elegido por el estudiante.

Unidad 3: Contratación de servicios hoteleros y turísticos



INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN DOCENTE y/o TÉCNICA N° 46 «2 DE

ABRIL»

Expresar preferencias y disidencias. Contratación de servicios hoteleros y turísticos. Medios de pago.

Elementos y estructuras léxico-gramaticales específicas de los textos analizados y de las funciones lingüísticas de producción. Reconocimiento de patrones lingüístico-gramaticales comunes.

Textos escritos: a) de recepción: propagandas, avisos publicitarios, solicitudes; b) de producción: mensajes cortos, correo electrónico

Textos orales: a) de recepción: intercambio dialógico; b) de producción: intercambios dialógicos para expresar preferencias y disidencias en la contratación de servicios y medios de pago.

Bibliografía obligatoria: material provisto por la docente

Bibliografía adicional optativa: libro de enseñanza de inglés de nivel secundario y/o terciario elegido por el estudiante.

Unidad 4: Eventos turísticos

Narración de eventos de un itinerario turístico; narración de procesos de contratación, elección de itinerarios y de medios de pago; narración de experiencias turísticas. Tiempo pasado para narrar: tiempos verbales del pasado.

Elementos y estructuras léxico-gramaticales específicas de los textos analizados y de las funciones lingüísticas de producción. Reconocimiento de patrones lingüístico-gramaticales comunes.

Textos escritos: a) de recepción: itinerarios, propagandas, avisos publicitarios; correo electrónico b) de producción: correo electrónico con narración de procesos y de experiencias turísticas.

Textos orales: a) de recepción: intercambio dialógico; b) de producción: relatos de experiencias vividas en visitas turísticas.

Bibliografía obligatoria: material provisto por la docente

Bibliografía adicional optativa: libro de enseñanza de inglés de nivel secundario y/o terciario elegido por el estudiante.

Unidad 5: Búsqueda laboral

Confección de CVs en inglés para búsqueda laboral en Argentina y en el exterior.

Preparación de entrevistas de trabajo en inglés.

Aplicación de los contenidos desarrollados para la elaboración, desarrollo y presentación de entrevistas laborales en el ámbito hotelero.

A) Bibliografía obligatoria de los estudiantes

Material específico provisto por la docente.

B) Bibliografía de la cátedra

Career Paths: Hotels and Catering – Teacher's Pack. (2015) disponible en:
www.expresspublishing.co.uk

Bull, A. (1995) *The economics of travel and tourism.* Adrian Bull - Pearson Education

Betterbridge, D. (1997) *Event Management in Leisure and Tourism.* Hodder and Stoughton



INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN DOCENTE y/o TÉCNICA N° 46 «2 DE

ABRIL»

Calvi, M. V. (2010) «Los géneros discursivos en la lengua del turismo: una propuesta de clasificación» en *Ibérica*, 19, 2010, PP. 9-32. ISSN 1139-7241

Wyatt, R. *Check your English Vocabulary for Leisure, Travel and Tourism*. 2nd Edition. London: A&C Black.

Sigala, M. (ed.) (2012) *Social Media in Travel, Tourism and Hospitality. Theory, practice and cases*. Surrey, England: Ashgate

Soria Pastor, I. (2016) «El Enfoque Comunicativo en la Enseñanza de Lenguas. Un Desafío para los Sistemas de Enseñanza y Aprendizaje Abiertos y a Distancia» en *Revistas UNED*, España. Disponible en: <http://revistas.uned.es/index.php/ried/article/viewFile/2077/1952>

Diccionarios: bilingüe; monolingüe y Diccionario de Fonética

C) Bibliografía Sugerida

English for Specific Purposes – Career Paths – (2015) e-book de acceso libre en: www.expresspublishing.co.uk

Dictionary of leisure, travel and tourism (2005) 3rd Edition. London: A&C Black.

Libro de enseñanza de Inglés Inicial y de Inglés Intermedio de uso en la escuela Secundaria, de elección personal del alumno, para reforzar las unidades o temas que el alumno requiera.

Especificar si la materia tiene un porcentaje de cursada virtual y cual será la modalidad de evaluación en ese caso

EXPECTATIVAS DE LOGRO

El presente curso tendrá como finalidad, dentro del marco de la Ley de Educación Superior, proveer a los alumnos de las destrezas y estrategias lingüísticas y comunicativas necesarias para producir textos coherentes, cohesivos y organizados, tanto orales como escritos. Al término del curso, los estudiantes habrán adquirido los conocimientos y habilidades necesarios para:

- Participar en situaciones comunicativas en las que se requiera interacción lingüística en la resolución de situaciones propias de la hotelería que posibilitan la comunicación oral y escrita en inglés.
- Dominar estructuras gramaticales complejas a los fines de la comunicación oral y escrita.
- Valorar el idioma inglés como recurso básico para el desempeño de la función.

A su vez, para el logro de estas expectativas generales, será necesario que los estudiantes hayan adquirido conocimientos y habilidades para:

- Valorar el idioma inglés en su aspecto comunicativo, como recurso básico para el desempeño de la función



INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN DOCENTE y/o TÉCNICA N° 46 «2 DE

ABRIL»

- Comprender una variedad de géneros escritos y orales auténticos, reconociendo sus finalidades, contextos de comunicación y audiencias dirigidas;
- Producir textos orales y escritos coherentes, aproximados a una variedad estándar para distintos propósitos, contextos y audiencias;
- Transmitir sus ideas de manera efectiva, coherente y cohesiva, a través de trabajos escritos u orales;
- Producir interacciones lingüísticas satisfactorias para la resolución de situaciones propias de las empresas hoteleras.
- Desarrollar habilidades de comprensión auditiva.
- Alcanzar fluidez en la expresión oral.
- Reflexionar sobre su propio proceso de aprendizaje de la lengua extranjera
- Desarrollar el gusto por generar estrategias personales para la resolución de situaciones problemáticas, lingüísticas y comunicativas.

CONDICIONES DE APROBACIÓN DE LA CURSADA

De acuerdo con la Resolución N° 1434 de la DGCyE sobre la evaluación en el Nivel Superior, esta cátedra considera la evaluación como parte formativa imprescindible en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Es formativa puesto que permite observar el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje para realizar las modificaciones necesarias según se requieran. Esta observación se llevará a cabo mediante pruebas de comprobación y trabajos prácticos, individuales o grupales. Es de especial importancia, al iniciar el proceso de enseñanza-aprendizaje, realizar una evaluación diagnóstica para identificar la realidad de los estudiantes, comparándola con la realidad pretendida en los objetivos y los requisitos o condiciones que su logro demanda.

Es función del docente, como profesional a cargo de la educación, llevar a cabo una observación permanente de todos los sucesos que van conformando el proceso de enseñanza y aprendizaje, más allá del resultado de los exámenes que administre. A la vez, la evaluación que hace el docente lo conduce a una auto-evaluación, mediante la cual analizará críticamente su accionar para también realizar las modificaciones que resultaren pertinentes.

Dado el carácter interactivo del proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumno se convierte también en evaluador puesto que la evaluación y la co-evaluación se consideran componentes esenciales de la evaluación misma. No obstante, para poder desempeñar su rol evaluador, el alumno de la Tecnicatura en Hotelería debe conocer los logros que se espera que alcance, y los criterios que se utilizarán para su evaluación.

Finalmente, y de acuerdo con la Resolución N° 1434 de la DGCyE, a lo largo del año académico los alumnos serán evaluados en el proceso de aprendizaje respetando los siguientes criterios:

- Asistencia 80%.
- Participación activa en clase.
- Apropiación de los contenidos nuevos, integración y producción de los mismos.
- Entrega de trabajos prácticos en tiempo y forma.
- Aprobación de dos instancias evaluativas por cuatrimestre, de las cuales – por lo menos una – deberá ser escrita, individual y presencial.



INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN DOCENTE y/o TÉCNICA N° 46 «2 DE

ABRIL»

- Aprobación de dos exámenes parciales, uno por cuatrimestre, que se pueden aprobar en forma directa o mediante la instancia de recuperatorio.
- Dada la preeminencia del lenguaje oral en la actividad del futuro egresado, los parciales así como el examen final constarán de dos partes: una escrita y otra oral, resultando la nota final del promedio de las dos.

La acreditación se consignará mediante el sistema de calificación decimal en la escala de 0 (cero) a 10 (diez). Se considerará calificación mínima para la acreditación los 4 (cuatro) puntos. En todos los casos el alumno deberá presentarse a un examen final, de carácter integrador, con el mismo puntaje que rige para la acreditación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los instrumentos de evaluación a emplear por la docente serán: la observación del trabajo en clase y en el campo, un registro de desempeño, pruebas escritas y lecciones orales, trabajos prácticos orales y escritos de comprensión y/o de producción.

Por su parte, el docente se compromete a realizar una devolución personalizada de los resultados obtenidos en las evaluaciones, especificando logros, dificultades y errores en un plazo no mayor a diez días, a partir de la fecha de la evaluación.

La docente también llevará a cabo un proceso de autoevaluación en la cual considerará: la interacción y/o interrelación docente-alumnos, desarrollo de contenidos, planificación y conducción del proceso de aprendizaje de los estudiantes, corrección y mejoramiento de la práctica.

CONDICIONES PARA LA ACREDITACIÓN

La acreditación se consignará mediante el sistema de calificación decimal en la escala de 0 (cero) a 10 (diez). Se considerará calificación mínima para la acreditación los 4 (cuatro) puntos. En todos los casos el alumno deberá presentarse a un examen final, de carácter integrador, con el mismo puntaje que rige para la acreditación.

ALUMNOS LIBRES :

Los estudiantes deberán acreditar sus conocimientos de los diferentes contenidos del programa en una instancia escrita y otra oral. La desaprobación de cualquiera de estas instancias implicará la desaprobación del examen.

Cualquiera de estas instancias se aprueba con 4 (cuatro), que indicará el conocimiento y elaboración correcta de más del 50 % de las dificultades incluidas en él.

OBSERVACIONES:

La inasistencia a clases o los retiros anticipados no implicarán la justificación del desconocimiento de temáticas de este programa. Ante cualquier dificultad, preguntar a la docente.



11/6/18


PROGRAMA AÑO 2018
SISTEMAS DE ALOJAMIENTO
TECNICATURA EN HOTELERIA
CURSO: 3º AÑO
CICLO LECTIVO: 2018
PROFESOR/A : LIC GABRIELA S NUNEZ

CONTENIDOS GENERALES:

- Análisis y estudio de la organización , modalidad de prestaciones de alojamiento específicos ,características de la comercialización para los distintos tipos de servicios hoteleros : Appart Hotels , características y servicios incluidos ,colonias de vacaciones , hoteles afectados al Turismo Social, albergues , campamentos , Hostels, Bed and Breakfast cabañas , moteles , pensiones , el Caso Paradores en España y la modalidad de Tent Camps y su éxito como forma de alojamiento rural en áreas protegidas .
- El sistema de Tiempo Compartido y su especificación legal particular y forma de uso y contrato.
- Los sistemas de alojamiento autorizados a operar según el Ministerio de Turismo de la Nación, categorización y especificaciones
- La prestación de servicios de hospitalidad dentro de cruceros , trenes con camarote , ferries en relación y comparación a los que pueden prestarse en formas de alojamientos tradicionales , sus aspectos comunes y sus aspectos diferenciales .
- La calidad como base del éxito en la prestación del servicio de alojamiento , tecnología , gastronomía y diseño con valores de diferenciación . Los Hoteles Boutique , y de diseño.
- La hotelería tradicional vs las nuevas formas de alojamiento . Tendencias actuales . Los hoteles inteligentes . Innovación en hotelería
- Nuevas opciones de alojamiento y comercialización de servicios para el hospedaje : el Caso Air Bnb, caso Couchsurfing y alternativas de economías participativas en la industria del alojamiento
- El turismo y la globalización.
- El fenómeno Trip Advisor como alternativa de evaluación de los sistemas de alojamiento en la actualidad y su impacto en la categorización tradicional.

RECURSOS:

1 Clases teóricas : Toma de apuntes. Uso de bibliografía específica , que contará con material obligatorio y de profundización optativa que el profesor indicará durante el año de cursada .

2) Prácticas sobre la materia

Visita a hotel no convencional, estilo boutique .

Capacitación sobre Cruceros y opción no tradicional de alojamiento a bordo. Operador a definir . Actividad extracurricular obligatoria. Visita a un crucero si es factible dependiendo de las compañías navieras arribando al Puerto de Buenos Aires cada temporada.

EVALUACIÓN:

La evaluación tiene un gran significado para su posterior desarrollo del alumno como profesional. La misma apuntará a observar los saberes previos de los alumnos y la capacidad de resolución ante la problemática presentada.

Acorde con los nuevos criterios de evaluación, la misma será continua en cuanto al desarrollo de los trabajos prácticos en el aula.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: se acreditará mediante una nota parcial y una final , en una escala numérica conceptual de 1 a 10

Un parcial en cada cuatrimestre, con aprobación numérica de 04 puntos.

Un trabajo práctico individual de investigación sobre una tipología de alojamiento no tradicional a elección del alumno.

La devolución de resultados será individual y acercando al alumno la posibilidad de comprensión del o de los errores, a fin de superar tal dificultad en una futura evaluación

Estas instancias serán necesarias para que el alumno obtenga la aprobación de la Asignatura Administración de Pisos. De no poseer alguna de las acreditaciones citadas aprobadas y el 60% de las asistencias a clase, deberá recursar la materia.

Final oral al término de la cursada. Contarán asimismo con una fecha de recuperatorio para aquellos alumnos que no se hayan podido presentar en la fecha acordada o que no hayan alcanzado el puntaje mínimo en primera instancia .

BIBLIOGRAFÍA:

Apuntes del profesor.

Régimen de alojamiento autorizados Según el Mintur

Ley Nacional de Tiempo compartido

Gestión de Hoteles (Luis F Gallego)

Estas instancias serán necesarias para que el alumno obtenga la aprobación de la Asignatura Administración de Pisos. De no poseer alguna de las acreditaciones citadas aprobadas y el 60% de las asistencias a clase, deberá recursar la materia.

Final oral al término de la cursada. Contarán asimismo con una fecha de recuperatorio para aquellos alumnos que no se hayan podido presentar en la fecha acordada o que no hayan alcanzado el puntaje mínimo en primera instancia .

BIBLIOGRAFÍA:

Apuntes del profesor.

Régimen de alojamiento autorizados Según el Mintur

Ley Nacional de Tiempo compartido

Hoteles con Encanto (Fernando Gallardo Rodriguez

Gestión de Hoteles (Luis F Gallego)

20/5


PROVINCIA DE BUENOS AIRES
DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Instituto Superior Formación Técnica N° 46

Instituto
2 de Abril de 1982



PROGRAMA ANUAL

CARRERA: Tecnicatura Superior en Hotelería

ESPACIO CURRICULAR: Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras
y Turísticas

CURSO: 3° año

CICLO LECTIVO: 2018

CANTIDAD DE HORAS SEMANALES: 3 módulos

PROFESORA: Maria Claudia Vargas

PLAN AUTORIZADO POR RESOLUCIÓN N°: 5848/02; 1234/03;
5886/03

**PROGRAMA ANUAL MATERIA DIRECCION Y GESTION DE EMPRESAS HOTELERAS
Y TURISTICAS – Año 2018**

PROPOSITO:

La finalidad de este proyecto se centra en la necesidad de brindar una adecuada formación curricular a los alumnos, poniendo énfasis en los aspectos, pedagógicos y didácticos para garantizar idoneidad en su futuro desempeño laboral.

Para ello, a lo largo de la cursada se procurará facilitar que los alumnos, con su estudio, logren algunas de las competencias transversales que les van a ser exigidas cuando accedan al mercado laboral. En concreto, a través de la teoría, de las preguntas de reflexión planteadas, de los casos prácticos enunciados y de la bibliografía ofrecida, se pretende que los estudiantes sean capaces de analizar y sintetizar la información facilitada; de resolver los problemas planteados; de tomar decisiones sobre los temas propuestos; de trabajar en equipo en los casos prácticos enunciados; de poseer un razonamiento crítico con las afirmaciones y teorías expuestas; de reconocer la diversidad y de perseguir la calidad tanto en los trabajos como en las exposiciones orales.

Se tendrá especial atención a las competencias específicas propias de esta materia que van a necesitar en su futuro profesional, tales como que sean capaces de comprender e interpretar los fundamentos básicos de la organización y dirección de empresas hoteleras, de analizar los principios del diseño organizativo hotelero, de determinar la influencia que tienen los factores de contingencia en dicho diseño, de participar en el diagnóstico y diseño de las estructuras organizativas de hoteles y cadenas hoteleras, de evaluar la influencia que el entorno tiene en las empresas hoteleras, de analizar la competitividad de estas empresas, de efectuar un diagnóstico externo, interno y mixto de un hotel, de efectuar un análisis FODA de una cadena hotelera, de formular e implantar estrategias competitivas en un hotel, etc.

Para ello, se han propuesto los siguientes contenidos a ser tratados a lo largo del ciclo lectivo 2018.

CONTENIDOS:

- **Unidad N° 1: Conceptos Generales**

La organización como Sistema. La información como base para la Toma de Decisiones. Sistemas de Información. Sistemas Administrativos y de control interno. Subsistemas. Estudio de Sistemas.

Sistemas de Información para la función contable, de comercialización, de producción y otras. Cambios y fracturas en las ideas sobre Administración. Reingeniería. Pensamiento Estratégico y Sistémico. Sinergia. Diagonales del cambio empresario. Alcances. Escenarios Internacionales. Interrelación entre contextos y empresas. Competitividad y competitividad sustentable. Dinámica estratégica de las instituciones. Análisis de fuerzas competitivas. Barreras ingreso/egreso. Cadena de valor.

- **Unidad N° 2: La función de dirección**

El trabajo de la dirección. El papel del ejecutivo como líder. Diseño del puesto de dirección. Los métodos y las capacidades personales. Liderazgo. El gerente como responsable de la formación de equipos de trabajo.

- **Unidad N° 3: Dirección de empresas Hoteleras y Turísticas**

Concepto y elementos de las estructuras organizativas hoteleras. Parámetros de diseño. Funciones básicas del proceso. Diferentes niveles de dirección. Dirección por objetivos y por políticas. Planificación. Proceso de Planificación. Plan, proyecto, programa. Dirección por competencias. Dirección por implicación. Dirección estratégica aplicada a la hotelería. Estrategia y ventaja competitiva. Sistemas de control estratégico. Cultura Organizacional. Misión, visión. La gestión de la calidad. Importancia de los intangibles en las organizaciones hoteleras.

- **Unidad N° 4: Negociación**

Definición de Negociación. La Negociación como instrumento para resolver conflictos. Efecto turbulencia. Temores y parálisis que provocan las crisis. Técnicas de Negociación. Estrategia y táctica. Fin de la Negociación.

- **Unidad N° 5: Evaluación, control y ética de la dirección.**

La dirección, la gestión y el control. Racionalidad de la acción política de las medidas de la dirección. Análisis de los procesos de conducción, decisión, influencia, evaluación y control. Transparencia y credibilidad. Contenidos de la comunicación del directivo. Dimensión ética de la organización. Responsabilidad social empresaria.

BIBLIOGRAFIA:

* Para el Alumno:

- RODRIGUEZ ANTON, JOSE MIGUEL y ALONSO ALMEDIA, MARIA DEL MAR.
Organización y Dirección de empresas hoteleras. Editorial Síntesis. Madrid. 2008.
- FEIJOO, JOSE LUIS (COORDINADOR), La gestión aplicada a hotelería y turismo. Editorial Ugermam. Buenos Aires. 2008

* Para el profesor:

- CASANUEVA, C., GARCÍA DEL JUNCO, J. y CARO, F.J.: Organización y gestión de empresas turísticas. Ediciones Pirámide. Madrid. 2000.
- MARTIN ROJO, I.: Dirección y gestión de empresas del sector turístico. Ediciones Pirámide. Madrid. 2003.
- DONNELLY, J. H.; GIBSON, J. L.; IVANCEVICH, J. M.: Fundamentos de Dirección y Administración de Empresas. Irwin, Madrid. 1995.
- RIVAS GARCIA, JESUS; Organización, gestión y creación de empresas turísticas. Septem Ediciones. Oviedo. 2012.
- RIVAS GARCIA, JESUS; Dirección estratégica de empresas turísticas. Septem Ediciones. Oviedo. 2012.

EVALUACION:

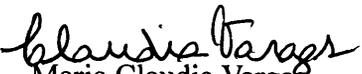
Para la evaluación se tendrá en cuenta: caligrafía, ortografía, redacción, expresión oral, coherencia y eficiencia argumentativa, como también el vocabulario específico y la presentación en tiempo y forma de los trabajos. Si bien esta se hará de manera continua durante todo el año, están planificadas dos instancias de evaluación, al finalizar cada uno de los dos cuatrimestres del año. Los alumnos que alcancen el 60% de asistencia a clase (Resolución N° 4043 y PIE del ISFT N° 46), y que además cumplan con las consignas hechas por el docente durante la etapa de seguimiento y evaluación continua, accederán a dichas instancias de evaluación.

Para aprobar la materia los alumnos deben sacarse en los parciales de cada cuatrimestre una nota igual o mayor a 4 (cuatro). También deberán aprobar el Trabajo Final, siguiendo las pautas establecidas por la docente a cargo. En caso de desaprobado los parciales de cada cuatrimestre, o no aprobar el Trabajo Final, el alumno deberá aprobar los recuperatorios en las semanas establecidas por

Instituto Superior de Formación Técnica N°46
Tecnicatura Superior en Hotelería
Profesora: Maria Claudia Vargas

el Instituto Superior de Formación Técnica N° 46.

Se recursara la materia si el alumno desapueba el recuperatorio de cualquiera de los dos cuatrimestres. Aprobadas dichas instancias de evaluación, el alumno obtendrá la regularidad de la materia.


Maria Claudia Vargas

Licenciada en Administración
Contadora Pública

PROGRAMA AÑO 2018

"CONSERVACION DEL MEDIO AMBIENTE. CARRERA TECNICACTURA SUPERIOR EN
HOTELERIA. TERCER AÑO

PRIMER CUATRIMESTRE :

En principio se introducirá a los alumnos en el concepto del significado de "conservación" desde lo general como cuidado del planeta iremos tratando temas de antecedentes históricos y primeros registros del ser humano para cuidar y preservar los bienes patrimoniales .

La historia y evolución del concepto de Conservación . Los primeros parques Nacionales en el Mundo. Y en nuestro país. Los más importantes , y la tipología y clasificación de las áreas protegidas ,

Definición de conceptos generales de la actividad Turística: Definición de áreas Naturales ; concepto , importancia, clasificación y aspectos ecológicos . Definición del término . Clasificación de recursos : renovables y no renovables

Diversidad biológica: concepto y definición , características e importancia de la preservación y conservación . Diversidad de ecosistemas . Patrimonio económico y cultural. Tangible e intangible, pérdida de la diversidad y el peligro de la contaminación y extinción de especies

Manejo integrado de los recursos naturales . Qué significa desarrollo sustentable y codesarrollo.

Areas protegidas : caracterización y funciones . Patrimonio mundial de la humanidad . Reservas de biósfera, Parques , Reservas y Monumentos Naturales . Su cuidado y preservación para las futuras generaciones

La perspectiva ambiental dentro del ordenamiento y uso del territorio. El sistema espacial, las ciudades , centros urbanos y extraurbanos.

El turismo y su directa relación con el medio ambiente. Las nuevas tendencias en el cuidado de bajo impacto ambiental

El estudio de la capacidad de carga turística y la implementación de técnicas no depredatorias de captación ambiental

La educación y aprendizaje de estos conceptos para su posterior uso cotidiano y que el sector hotelero se vuelva modelo de ejemplo para su posterior efecto multiplicador en el resto de los ciudadanos para el cuidado del planeta, en beneficio de las futuras generaciones .

SEGUNDO CUATRIMESTRE: específicamente trataremos el tema de la conservación ambiental y el cuidado de los recursos dentro de la Industria hotelera.

Definición y aplicación de conceptos : Sostenibilidad y sustentabilidad y su implementación en el diseño de nuevos proyectos hoteleros y su adaptación a los ya existentes

Educación ambiental : entender , detectar y definir los problemas ambientales de la actualidad dentro de la industria hotelera. Tanto en nuestro país como en modelos del exterior. Situaciones multidisciplinarias , interdisciplinarias y transdisciplinarias , El cuidado , la conciencia y la cultura ambiental en vistas de la aplicación en los proyectos hoteleros en todas sus formas y categorías

Visitaremos un hotel sustentable y se trabajará en las áreas de cuidado de los recursos y energías renovables . La reutilización de algunos elementos , la separación de residuos y reciclaje y las normas actuales sobre reutilización del agua y ahorro de energía.

El concepto de etiquetas de "hoteles más verdes " y su importancia como primer sistema de etiquetas y lineamientos de hoteles que apoyan la conservación y el cuidado de los recursos .

La accesibilidad como una extensión del cuidado del otro y posibilidad de realizar las actividades turísticas dentro de un marco de estructuras que posibiliten que los recursos y patrimonios puedan ser visitados y disfrutados por todos , incluso con aquellos que cuenten con capacidades diferentes

ENCUADRE METODOLOGICO :

Dentro del encuadre de la materia se hará especial referencia a lograr la atención , interés y participación activa de los alumnos en cada etapa de la adquisición de nuevos conocimientos.

Estos procesos se desarrollarán contando con distintos recursos didácticos

- 1) **CLASES TEORICAS:** Se brindará a los alumnos información teórica , bibliografía y apuntes calificados necesario para que adquieran los conocimientos específicos y el vocabulario técnico. Dichas lecturas comprenderán material obligatorio y también una serie de lecturas optativas y serán distribuidas durante el año de cursada.
- 2) **CLASES PRACTICAS .** Es postura de esta cátedra poder acceder a aprender en forma práctica los conocimientos que los alumnos van procesando durante el año. La mejor forma de fijarlos es poder entenderlos en acción . Visitaremos un modelo de hotel sustentable que aplique las nuevas técnicas y energías renovables y analizaremos proyectos de Hoteles Verdes que se presentan anualmente en la feria Hotelga con el auspicio del Ente Nacional de Turismo y el Mintur , a la que asistiremos como es práctica habitual de esta Carrera -con nuestros alumnos - a fin de recorrer y analizar las últimas tendencias en materiales y procesos renovables
- 3) **TRABAJO PRACTICO :** como fase final de fijación de conocimientos adquiridos , grupal , máximo 3 (tres) integrantes , tema a designar SUSTENTABILIDAD/ACCESIBILIDAD dentro de la industria hotelera , y deberá cumplir con requisitos que serán provistos a los alumnos para el entendimiento y correcta implementación del marco teórico

RECURSOS:

Bibliografía obligatoria y lecturas optativas

Apuntes en clase

Videos complementarios

Visita a Feria Hotelga. Conferencias .

Visita a hotel modelo sustentables .

Presentaciones de organismos oficiales referidos a estos conceptos .

Material provisto por la CÁmara Argentina de Hotelería ref Proyecto hoteles Verdes

Material provisto por el Ministerio de Turismo en su Ambito de Calidad Turistica , conservación y sustentabilidad,

Material provisto por IARSE sobre Responsabilidad social y empresaria.

PRACTICAS:

Con el objeto de que los futuros técnicos tomen contacto con la actividad , esta cátedra hará propicia la participación y asimismo acompañará a los alumnos a Ferias y Espacios inherentes al Turismo y Hotelería , que se consideren relevantes dentro del marco local , así como también propiciará la participación a Conferencias y la participación de Profesionales destacados del sector , a realizar clases magistrales dentro de nuestro espacio como invitados durante el ciclo lectivo , referentes al cuidado del medio ambiente , Sustentabilidad y Accesibilidad .

ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:

Como anteriormente se ha mencionado , es de sumo interés de esta Cátedra despertar atención y conciencia activa sobre los contenidos a incorporar durante el año lectivo. Entendiendo el cambio de dinámica en los procesos actuales de aprendizaje , se permitirá el uso de dispositivos virtuales para acceder a lecturas y trabajos que requieran este tipo de herramientas como los sondeos de opinión via web y modelos de sistemas sustentables en otros países a los que podremos acceder en forma virtual , tanto en clase como asimismo al realizar los trabajos prácticos , y como un accesorio que de ninguna manera pretende reemplazar los métodos tradicionales de aprendizaje .

La cátedra se basará un temario que se desarrollará en clase dotando a los alumnos de la posibilidad de intercambiar opiniones y siempre propendiendo a la activa participación de los mismos

Se enviarán apuntes y notas a través de grupos virtuales , dichos métodos cada vez tienen más incidencia y de esta forma todos los alumnos podrán contar con el material independientemente del uso de fotocopias y apuntes tradicionales . Estos grupos acompañarán las horas de cátedra y en ningún momento suplantarán la asistencia a clases

CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación es un proceso, que a partir de la obtención de cierta información, nos permitirá emitir un juicio de valor acerca de la marcha del proceso didáctico (entendiéndose a este como la relación entre alumnos, contenidos y docentes)

Se acreditará mediante una nota parcial y una nota final , a través de una escala conceptual de 1 a 10.- con mínimo de 4 para ser aprobado y de 10 para alcanzar la excelencia . Y contarán asimismo con una fecha de recuperatorio para los alumnos que no se hayan podido presentar en la fecha previamente acordada en clases o que no hayan alcanzado el puntaje mínimo en

BIBLIOGRAFÍA:

obligatoria y complementaria .

Areas Protegidas (adm de parques Nacionales)

Medioambiente : Felix R de la Fuente . Fuente. Su vida, mensaje de futuro'

Ecoturismo : Sistemas Naturales y Urbanos (Roberto Boullon)

Gestión Ambiental para hoteles Sustentables (Diego Mancusi)

Turismo y Ambiente (Luis Casasola)

Turismo y Ecología (Sergio Molina)

Ecoturismo , Naturaleza y desarrollo sostenible – Editorial Diana , MEX

Sustentabilidad y Responsabilidad Social para Docentes (IARSE)

Hacia una hotelería más sustentable y Más verde . Hoteles más Verdes , claves para una gestión eco responsable y ecoeficiente (Asoc de Hoteles de Turismo de Argentina)

Turismo y Ciudadanía .Turismo sustentable , conservación , las tres dimensiones de la sustentabilidad. MINTUR . 2017. Subsecretaría de calidad turística .

PROGRAMA

ESPACIO CURRICULAR: ALIMENTOS Y BEBIDAS II

PROFESORA: LILIANA COELHO

AÑO: 2018 3º AÑO

Para comenzar con este proyecto es imprescindible tener presente que, siempre que hablemos de educación, no podemos olvidar las indicaciones del informe de la UNESCO, de la Comisión Internacional sobre Educación para el siglo XXI, presidida por Jacques Delors (1996), las cuales nos dicen que la educación debe estructurarse en torno a cuatro aprendizajes fundamentales, que en el transcurso de la vida serán para cada persona, en cierto sentido, los pilares del conocimiento, estos son "APRENDER A CONOCER", "APRENDER A HACER", "APRENDER A VIVIR JUNTOS" y "APRENDER A SER".

Por tal motivo, considero sumamente importante el trabajo a través de los proyectos ya que es otra forma de ofrecer a los estudiantes cauces que les ayuden a pensar, investigar, expresar sus ideas, conocer las ideas de los demás, llegar a acuerdos, aprender de los errores, etc.; de manera que éstos vayan adquiriendo una cierta autonomía, y, en la práctica, haber adquirido competencias básicas y específicas, devinientes del hacer

OBJETIVOS

- Ser capaz de utilizar procedimientos eficaces de búsqueda de información, tanto en fuentes de información primarias como secundarias, incluyendo el uso de recursos informáticos para búsquedas en línea.
- Comprender y aplicar los conocimientos teóricos y competencias adquiridos a lo largo del año de una forma profesional.
- Adquirir estrategias y técnicas de aprendizaje autónomo para la posterior formación continua.
- Conocer el trabajo por proyectos, cómo se organiza, roles de los agentes implicados, sus beneficios, etc.

CONTENIDOS

- ✓ EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COMO INGRESO DE DINERO IMPORTANTE EN LA INDUSTRIA HOTELERA
- ✓ EL SERVICIO EN EL BAR
- ✓ LAS BEBIDAS
- ✓ EL DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y EL ALMACEN
- ✓ CONTROL DE COSTOS Y CONTABILIDAD
- ✓ ECONOMATO. ALMACÉN. BODEGA

UNIDAD 1:

Repaso de los servicios de un hotel: ECONOMATO Y BODEGA: Constitución del Departamento, Organización y funciones. Planificación de la tarea. Documentos de control.

Mise-en- place de desayuno, almuerzo, cena, banquete

UNIDAD 2:

La cocina del hotel: ubicación y equipamiento

Características

Los costes en la cocina: definición y clasificación de los costes

UNIDAD 3:

Producción de alimentos: Brigada de cocina. Funciones

Planificación y organización de las actividades

Categorías profesionales que contempla la <ordenanza Laboral

El jefe de cocina

Planificación de tareas. Jornada diaria

UNIDAD 4:

Medidas sanitarias

Control de Bromatología: tipos de intoxicaciones más frecuentes

Medidas de prevención

Análisis de los costos

Planeamiento del menú

Capacitación del personal

Indicadores de gestión (ratios)

Tablero comando o planillas de control

BIBLIOGRAFIA OBLIGATORIA

Gestión de producción de alojamientos y restauración, Javier Cerra, José A Dorado, Diego Estepa, Pedro E García, , Editorial Síntesis, Madrid

Dirección de Alimentos & Bebidas en Hoteles
· Jorge Lara Martínez Lazcano

BIBLIOGRAFIA OPTATIVA

Alimentos y bebidas. Compra, Almacenaje, Seguridad y Costos.
Autor: Fernando Salas.
Editorial: Ediciones Turísticas.

Boletín de difusión, Buenas Prácticas, programa de calidad de los alimentos argentinos,
Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria- SAGPyA

CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION

Evaluación escrita y oral, será una (1) en el primer cuatrimestre: Se tomarà examen parcial en una fecha a designar en consenso con los estudiantes y la profesora, se podrá recuperar este parcial durante el primer cuatrimestre y si no aprobara, el estudiante tendrá la

oportunidad de volver a rendirlo durante las fechas (también con el consenso de los estudiantes y la profesora) de recuperatorio en el segundo cuatrimestre.

Elaboración de guías de estudio. Evaluación de las mismas durante el 1ª y 2ª cuatrimestres

Trabajos prácticos: 2 en el segundo cuatrimestre: participación, ejecución y planificación de la cena de gala conjuntamente con los alumnos de 2ª año con la materia Alimentos y

bebidas 1

Entrega en el plazo previsto.

Lenguaje claro y especializado.

Contenidos relevantes.

Correcta organización de los contenidos.

Organización del trabajo en equipo (defensa de trabajo práctico en grupo).

Exposición oral de informes

Nivel de contenidos adquiridos y la capacidad de establecer relaciones entre ellos

Capacidad de resolución de problemáticas

Examen final: evaluación oral.

En el caso de alumnos cuya asistencia a clases sea del 60%, parcial, guías y trabajos prácticos aprobados con 7 o más, seleccionarán un solo tema del programa y lo expondrá.

En el caso de alumnos con asistencia a clases inferior al 60%, con parcial, guías y trabajos prácticos aprobados con 7 o más, seleccionarán tres temas del programa y lo expondrá

En el caso de alumnos que no posean el 60% de asistencia, aprobados parcial, guías y trabajos prácticos con nota inferior a 7, expondrán un tema a elección para comenzar y luego se le realizarán preguntas de todo el programa de estudios

En el caso de no haber aprobado ninguna instancia de recuperatorio del parcial, recursará la materia.

**PROVINCIA DE BUENOS AIRES
DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR**

**INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN TÉCNICA Y DOCENTE N° 46
CARRERA: TÉCNICO SUPERIOR DE HOTELERÍA
ESPACIO CURRICULAR: SISTEMAS DE ALOJAMIENTO
CURSO: 3º AÑO
CICLO LECTIVO: 2018
CANTIDAD DE HORAS SEMANALES: 1 H.
PROFESOR/A : LIC GABRIELA S NUNEZ
PLAN AUTORIZADO POR RESOLUCIÓN N° 278/03**

FUNDAMENTACION:

Es el mayor propósito de esta cátedra proveer a los futuros técnicos de esta Institución conocimientos inherentes a los variados sistemas de alojamiento y variables de en la Industria Turística y su implementación específica en Hotelería.

Que los futuros profesionales adquieran con los conocimientos específicos y fundamentales como lo es el alojamiento y las distintas alternativas . Se analizarán modelos de hotelería tradicional y su evolución hasta una revisión sobre las modernas alternativas de la actualidad

Es el deseo de esta cátedra dotar a los futuros técnicos de las herramientas necesarias que brindarán los conocimientos para que en un futuro puedan aplicar estos criterios dentro de sus futuros ámbitos laborales .

EXPECTATIVAS DE LOGRO:

- Determinar , organizar y supervisar las distintas modalidades de servicio en todos los tipos de empresas de alojamiento y sus variables en la actualidad
- Reconocer la evolución de los sistemas de alojamiento a través del tiempo y los usos y costumbres de los turistas en el mundo y en nuestro país
- Identificar las mejores posibilidades dentro de los modelos específicos disponibles para hoteles urbanos y alternativas rurales
- Reconocer y valorizar el uso de la tecnología y la innovación aplicada a los sistemas de alojamiento .

PROPÓSITO DEL DOCENTE:

Es propósito de esta Cátedra que los futuros técnicos conozcan y diferencien con total fluidez las distintas alternativas vigentes dentro de la clasificación de sistemas de alojamiento y sus características principales con el objeto de clarificar su futura inserción laboral entendiendo y diferenciando los modelos tradicionales y asimismo los más innovadores dentro de la actividad hotelera .

ENCUADRE METODOLÓGICO:

La asignatura se desarrollará dentro de un marco teórico con actividades de aprendizaje dentro del aula, tendientes a lograr la atención , interés y participación activa en clase .Uso de tecnologías web y grupos virtuales para facilitar la vista y comprensión de los diferentes modelos de alojamiento en la actualidad,

RECURSOS:

1 Clases teóricas : Toma de apuntes. Uso de bibliografía específica , que contará con material obligatorio y de profundización optativa que el profesor indicará durante el año de cursada .

2) Prácticas sobre la materia

Visita a hotel no convencional, estilo boutique .

Capacitación sobre Cruceros y opción no tradicional de alojamiento a bordo. Operador a definir . Actividad extracurricular obligatoria. Visita a un crucero si es factible dependiendo de las compañías navieras arribando al Puerto de Buenos Aires cada temporada.

CONTENIDOS GENERALES:

- Análisis y estudio de la organización , modalidad de prestaciones de alojamiento específicos ,características de la comercialización para los distintos tipos de servicios hoteleros : Appart Hotels , características y servicios incluidos ,colonias de vacaciones , hoteles afectados al Turismo Social, albergues , campamentos , Hostels, Bed and Breakfast cabañas , moteles , pensiones , el Caso Paradores en España y la modalidad de Tent Camps y su éxito como forma de alojamiento rural en áreas protegidas .
- El sistema de Tiempo Compartido y su especificación legal particular y forma de uso y contrato.

- Los sistemas de alojamiento autorizados a operar según el Ministerio de Turismo de la Nación, categorización y especificaciones
- La prestación de servicios de hospitalidad dentro de cruceros , trenes con camarote , ferries en relación y comparación a los que pueden prestarse en formas de alojamientos tradicionales , sus aspectos comunes y sus aspectos diferenciales .
- La calidad como base del éxito en la prestación del servicio de alojamiento , tecnología , gastronomía y diseño con valores de diferenciación . Los Hoteles Boutique , y de diseño.
- La hotelería tradicional vs las nuevas formas de alojamiento . Tendencias actuales . Los hoteles inteligentes . Innovación en hotelería
- Nuevas opciones de alojamiento y comercialización de servicios para el hospedaje : el Caso Air Bnb, caso Couchsurfing y alternativas de economías participativas en la industria del alojamiento
- El turismo y la globalización.
- El fenómeno Trip Advisor como alternativa de evaluación de los sistemas de alojamiento en la actualidad y su impacto en la categorización tradicional.

EVALUACIÓN:

La evaluación tiene un gran significado para su posterior desarrollo del alumno como profesional. La misma apuntará a observar los saberes previos de los alumnos y la capacidad de resolución ante la problemática presentada.

Acorde con los nuevos criterios de evaluación, la misma será continua en cuanto al desarrollo de los trabajos prácticos en el aula.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: se acreditará mediante una nota parcial y una final , en una escala numérica conceptual de 1 a 10

Un parcial en cada cuatrimestre, con aprobación numérica de 04 puntos.

Un trabajo práctico individual de investigación sobre una tipología de alojamiento no tradicional a elección del alumno.

La devolución de resultados será individual y acercando al alumno la posibilidad de comprensión del o de los errores, a fin de superar tal dificultad en una futura evaluación

INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN TÉCNICA N° 46

CARRERA: TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERIA

ASIGNATURA: PRACTICA PROFESIONAL II

CURSO: TERCERO

CICLO LECTIVO: 2018

CANTIDAD DE MÓDULOS SEMANALES: 96

Fundamentación

Debido a la importancia que genera el sector turístico a la economía del país, es significativo destacar que la misma genera un ingreso de divisas de 3.255 millones de dólares, lo que ubicó a esta industria en el tercer puesto dentro del ranking de exportaciones de bienes y servicios que realiza el Instituto Nacional de Estadística y Censos. Los ingresos económicos por turismo receptivo superaron a los generados por las exportaciones de cereales, petróleo y carnes, de esto surge la necesidad imperiosa de desarrollar en el ámbito académico todos los temas relacionados con esta industria especialmente la hotelera y gastronómica. Todo estudiante de la Carrera de Hotelería y Turismo no puede desconocer esta realidad e involucrarse en la misma.

A través del espacio de la Práctica Profesional, se busca especialmente que los alumnos estén en contacto directo con las tecnologías y los procesos que hacen a su futura inserción laboral mediante experiencias directas en organizaciones productivas y relacionadas con sus áreas ocupacionales. El eje de la práctica instrumental y la experiencia laboral se centra en la búsqueda de capacidades profesionales para lograr:

- La crítica y el diagnóstico a través de una actitud científica
- Una actitud positiva ante la innovación y el adelanto tecnológico.
- La participación en equipos de trabajo para la resolución de problemas y la toma de decisiones.
- La adaptación a nuevos sistemas de organización del trabajo
- La valoración de la capacitación permanente para elevar las posibilidades de reconversión y readaptación profesional. Con estas capacidades el egresado podrá ingresar y participar en el medio productivo de una manera más eficiente.

Expectativas de logro:

- 1- Que el alumno pueda reconocer al turismo como fenómeno que merece ser estudiado en el ámbito académico.
- 2- Que pueda desarrollar cualidades valorativas con respecto a la función social del turismo y la hotelería.

- 3- Lograr una concepción global para realizar soluciones con herramientas de los diferentes problemas que se presentan en la Organización hotelera
- 4- La compatibilización entre el proceso de enseñanza y las necesidades empresarias
- 5- El conocimiento que se le brinda a los alumnos a través del proceso de enseñanza debe estar orientado fundamentalmente a satisfacer los requisitos de soluciones que demanden las entidades empresarias. Quien accede al mercado de trabajo debe estar debidamente capacitado para brindar asesoramiento profesional ante esas demandas.
- 6- El análisis de casos y la resolución de planteos de problemas para su ejercitación práctica deberá encuadrarse dentro del marco de su adaptación a las características y modalidades de la organización y actividad empresarial en la Argentina

REFERENCIA DE LA PLANIFICACION

En primer término se especifica la estructura conceptual de la cátedra, previéndose que tendrá un enfoque teórico / práctico.

CONTENIDOS CONCEPTUALES: • Desarrollo de un Proyecto Hotelero. • Práctica Profesional en Empresas de Alojamiento. Esto es lo básico propuesto por el Ministerio de Educación.

UNIDAD 1: Repaso de conceptos y breve introducción al ámbito del turismo y la hotelería, su importancia como actividad económica y sus componentes fundamentales.

UNIDAD 2: Territorio como factor desencadenante para desarrollo turístico y hotelero

PLANIFICACIÓN TURÍSTICA DEL TERRITORIO A ESCALA LOCAL.

UNIDAD 3: Formulación del plan y determinación de objetivos.

UNIDAD 4: Identificación de potencialidades turísticas.

UNIDAD 5: Análisis de la demanda.

UNIDAD 6: Desarrollo de estrategia.

UNIDAD 7: Gestión, exposición del proyecto a nivel grupal.

UNIDAD 8: Salida de campo a posibles hoteles para integrarse al trabajo hotelero a modo de práctica.

Estrategias y recursos didácticos:

- I. Interpretación del Sistema Turístico.
- II. Elaboración de trabajos prácticos y proyectos de investigación.
- III. Material diseñado por el docente para la cátedra.
- IV. Bibliografía específica.
- V. Folletería de diversos establecimientos hoteleros.
- VI. Videos temáticos.
- VII. Trabajos de investigación realizados por otros alumnos

Criterios e instrumentos de evaluación:

La evaluación es un proceso que debe ser ejecutada en forma continua y personalizada, integrada en el trabajo áulico cotidiano. La evaluación nos lleva a diseñar actividades concretas de ayuda para el alumno. Una referencia importante respecto a qué debe evaluarse son los criterios de evaluación, que son aquellos *aprendizajes que se consideran básicos* para que el alumno pueda enfrentarse sin dificultades a su actividad futura profesional, utilizando procedimientos e instrumentos variados.

La evaluación será continua, considerando en el proceso la búsqueda, lectura y tratamiento de información de los contenidos abordados en el espacio curricular. Se evaluará la presentación obligatoria de trabajos prácticos, en tiempo y forma, de las diferentes temáticas, en donde el alumno deberá mostrar una postura frente a la

defensa de lo investigado. Se evaluará también la asistencia, puntualidad y participación del alumno en el espacio curricular.

Como trabajo final será presentado el Proyecto a modo cierre de la Practica II.

Cronograma:

Abril- Mayo: Unidad 1 y 2

Junio y Julio: Unidad 3,4

Agosto y Septiembre: Unidad 5.6

Octubre: Unidad 7

Noviembre: Unidad 8

Primera actividad obligatoria y extensiva.

Actividad Final: Noviembre

Extensión

Si bien el proyecto de cátedra apunta directamente al trabajo en el aula, el tema turístico hotelero debe trascender transversalmente a todos los ámbitos del alumno, no sólo en su actuar diario como ciudadano, estudiante, trabajador y futuro profesional, sino también participando directamente en la extensión puertas afuera del proyecto institucional. Buscando la forma de insertar esta actividad en el municipio como un aporte a la comunidad local.

Bibliografía del alumno:

La bibliografía actúa como marco de referencia y serán consideradas como complementarias a las clases. Algunas de ellas son completadas con materiales de sitios Web.

- INTRODUCCION A LA TEORIA Y TECNICA DEL TURISMO. Autor: Luis Fuster. Alianza Universidad Textos. Madrid.
- ESTADO Y TURISMO. Autor Oscar Frávega.
- INTRODUCCION A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD. Autor: Denis Foster. Mc. Graw Hill. Serie de Turismo.
- MERCADOTECNIA TURISTICA. Autor J.C. Holloway. R. V. Plant.
- IDENTIDAD Y TERRITORIO. Autor Albuquerque, Francisco. Instituto de Economía y geografía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas 2000.
- TURISMO EN LA SOCIEDAD DE LA INFORMACION: MODELOS EMERGENTES. Autor Pérez Esther, Rodríguez Elena, Rubio Francisco.
- Bertoncetto, Rodolfo. "Configuración socio-espacial de los Balnearios del Partido de la Costa (Provincia de Buenos Aires), en Revista Territorio N° 5. Producción y crítica en Geografía y Ciencias Sociales. Facultad de Filosofía y Letras UBA, Buenos Aires, 1992, pp. [46]

- Fraguell Sansbelló, Rosa. "Turismo de Masas: ¿En Crisis?" en EDITUR/ No 2. 109 pp. [6]
- Giménez Blanca, Vicente; Ferrís Gil, Carlos. Las infraestructuras turísticas y los equipamientos en los espacios naturales y rurales. pp. [36]

Bibliografía del docente:

- BOULLON, Roberto C. (1985) La planificación del espacio turístico. Ed. Trillas. México. El sistema turístico

- BOULLON, Roberto.(2003) Calidad turística en la pequeña y mediana empresa" . Colección Temas de Turismo. Ediciones turísticas. Buenos Aires. Argentina.
- ROMA PUJADAS, Ordenación y Planificación Territorial.
- FRANCISCO ALBURQUERQUE, Marco conceptual y estrategia para el Desarrollo Local.

Profesor: Tec. Villagra Mariana Cecilia

PROYECTO DE CATEDRA

**"COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS TURISTICOS Y HOTELEROS ". CARRERA
HOTELERIA. TERCER AÑO**

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DIRECCION GENERAL DE CULTURA Y EDUCACION

DIRECCION DE EDUCACION SUPERIOR

INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACION DOCENTE Y TECNCA NRO 46

CARRERA : TECNICO SUPERIOR EN HOTELERIA

ESPACIO CURRICULAR: COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS TURISTICOS Y HOTELEROS

CURSO: 3ER AÑO

CICLO LECTIVO 2018

CANTIDAD DE HORAS SEMANALES : 2 HORAS .

PROFESOR/A: GABRIELA SUSANA NUNEZ

CARRERA.: TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA

PLAN AUTORIZADO POR RESOLUCIÓN : 278/03 HOTELERIA

FUNDAMENTACION:

Es el mayor propósito de esta cátedra proveer a los futuros técnicos de esta Institución de las herramientas más actualizadas , a fin de lograr una exitosa inserción en el mercado laboral , su estudio , análisis y posterior interpretación , a fin de generar proyectos rentables de inversión y una acertada búsqueda de los nichos de mercado con mayores posibilidades dentro de la industria hotelera.

Es el deseo de esta cátedra que los egresados de esta Institución se distingan por su formación teórica , pero por sobre todo en las prácticas exitosas acordes a cada etapa de su carrera .

La cátedra proveerá las herramientas que brindarán a nuestros alumnos con la capacidad de adaptarse a las distintas situaciones de los mercados cambiantes , analizando situaciones modelo reales a fin de preparar a los alumnos para los futuros desafíos laborales, formando modernos profesionales con éxito en su desarrollo laboral.

Algo

Es necesario brindar información acorde y calificada a fin de cubrir todos los aspectos comerciales dentro de la industria hotelera y que los futuros técnicos puedan identificar los distintos tipos de clientes y mercados donde se desarrollará su actividad profesional y técnica a futuro

Es de vital importancia preparar a los futuros técnicos para integrarse a un mercado laboral cada vez más exigente , por lo que consideramos que una capacitación de calidad que cuente con el conocimiento de las herramientas más modernas , a fin de lograr anticiparse a la competencia y esto se logrará adquiriendo los contenidos que serán desarrollados durante el año , acerca del análisis de los mercados hoteleros y la identificación de las nuevas tendencias virtuales y manejo de redes y estrategias web

Nuestra cátedra entiende que la educación es la única forma de lograr cambios y visiones que cada día se tornan más imprescindibles

EXPECTATIVAS DE LOGRO:

- Que Los futuros técnicos se encuentren capacitados para realizar un análisis y posterior diagnóstico de las posibles situaciones empresario-comerciales desde una perspectiva del negocio y su rentabilidad. Que se integren conceptos y metodologías de investigación ya adquiridas en esta carrera con el objeto de aplicar estas herramientas de análisis para la posterior toma de decisiones más favorables a los productos y servicios turístico/hoteleros.
- Que los futuros técnicos logren identificar necesidades no satisfechas dentro de la industria hotelera y sus múltiples opciones , en base a una correcta elección de segmentos y nichos de mercados con necesidades específicas ,dentro del alcance Nacional e internacional
- Que en base a un análisis y diagnóstico de la realidad social y económica del entorno , logren implementar un plan anual de estrategias comerciales a fin de optimizar los recursos y evitar los riesgos empresariales de acuerdo a un plan de previsiones y análisis macro y microeconómicos.
- Que los futuros técnicos reconozcan los distintos modelos estratégico comerciales para lograr el posicionamiento en el mercado de productos turísticos y hoteleros

PROPOSITO DEL DOCENTE :

Que los futuros Técnicos en Hotelería adquieran los conocimientos y herramientas necesarias para realizar un Plan de Marketing integral ,en todas sus fases , para lo cual se irán desarrollando conocimientos específicos de la materia . Que logren optimizar los conocimientos adquiridos en esta cátedra desde su sitio trabajo y que logren desarrollar los aspectos comerciales a fin de emprender y desarrollar proyectos exitosos .

ENCUADRE METODOLOGICO :

Dentro del encuadre de la materia se hará especial referencia a lograr la atención , interés y participación activa de los alumnos en cada etapa de la adquisición de nuevos conocimientos.

Estos procesos se desarrollarán contando con distintos recursos didácticos

- 1) CLASES TEORICAS: Se brindará a los alumnos información teórica , bibliografía y apuntes calificados necesario para que adquieran los conocimientos específicos y el vocabulario técnico. Dichas lecturas comprenderán material obligatorio y también una serie de lecturas optativas y serán distribuidas durante el año de cursada.
- 2) CLASES PRACTICAS . Es postura de esta cátedra poder acceder a aprender en forma práctica los conocimientos que los alumnos van procesando durante el año. La mejor forma de fijarlos es poder entenderlos en acción . Se realizará una charla con profesionales de marketing del sector a fin de intercambiar conocimientos con los mismos y realizar luego las conclusiones sobre la misma. Se recomendará asistencia a ferias y eventos del ámbito de Hotelería , Turismo & Marketing con el objeto de familiarizarse con el ambiente laboral y últimas novedades en comercialización de productos y servicios en Turismo especialmente concernientes a Sustentabilidad . Accesibilidad e Innovación
- 3) TRABAJO PRACTICO : como fase final de fijación de conocimientos adquiridos , grupal , máximo 3/5 (tres a cinco) integrantes , donde deberán planificar un plan anual de marketing y desarrollarlo en base a un proyecto de emprendimiento hotelero o producto o servicio de uso en la industria hotelera Dicho trabajo deberá cumplir con requisitos que serán provistos a los alumnos para el entendimiento y correcta implementación del marco teórico

RECURSOS:

Bibliografía obligatoria y lecturas optativas

Apuntes en clase

Videos complementarios

Visita a Feria FIT & HOTELGA

PRACTICAS:

Con el objeto de que los futuros técnicos tomen contacto con la actividad , esta cátedra hará propicia la participación y asimismo acompañará a los alumnos a Ferias y Espacios inherentes al Turismo y Hotelería , que se consideren relevantes dentro del marco local , así como también propiciará la participación a Conferencias y la participación de Profesionales destacados del sector , a realizar clases magistrales dentro de nuestro espacio como invitados durante el ciclo lectivo , referentes de las áreas Marketing y Comercialización de la Industria turística y hotelera .

CONTENIDOS GENERALES :

- El plan de marketing como instrumento imprescindible dentro de la gestión hotelera
- Marketing de productos y marketing de servicios . productos tangibles e intangibles
- Misión, Visión , Valores y Objetivos de una empresa dedicada a la prestación de servicios , específicamente inherentes al Sector hotelero.
- Creación de estrategia. Puesta en práctica , evaluación , controles y ajuste.
- Diferenciación y posicionamiento de la oferta de mercado. Las distintas opciones de alojamiento y sus diferentes formas de comercializarlos hoy.
- Comportamientos del consumidor en el pasado, en el presente y futuros . Hábitos de consumo según tendencias y proyecciones dentro de la industria hotelera
- Desarrollo , prueba y lanzamiento de nuevos productos y servicios, el ciclo de vida de un producto /servicio y las posibles estrategias que posee un producto para mantenerse vigente dentro de un mercado dinámico y cambiante .
- Diseño de estrategias de liderazgo. Retadores , seguidores, especialistas.
- Segmentación de mercados y nichos de mercado, especificaciones y características dentro del sector del Turismo y la Hotelería
- Diseño de estrategias de expansión para el mercado global . principales cadenas hoteleras del mundo y su estrategia dentro de los mercados locales .
- Administración de líneas de producto, marcas : el Branding
- La competencia y la rivalidad en la Industria Hotelera. Los nuevos actores , la hotelería no convencional : modelo de economías colaborativas : Air Bnb
- El Tablero de Comando como herramienta estratégica y la matriz de Eisenhower

- Administración para servicios : estrategias de fijación de precios : el Pricing
- Selección y administración de canales de distribución : Plaza
- Administración de las ventas:

Incluye el reclutamiento y entrenamiento de vendedores , las técnicas de venta y los pronósticos y proyecciones , estimados . Fuerza de ventas, control y supervisión . El rol del Ejecutivo de Cuentas dentro del área comercial como eje de la fuerza de ventas .

Estrategia de comunicación y medios de promoción. Programas más eficaces de publicidad. Las nuevas tendencias web : e marketing/ e commerce & community management

Programas de mercadotecnia directa , promoción de ventas , prensa y Relaciones Publicas . situaciones específicas y análisis dentro de la industria hotelera.

Métodos de evaluación de los programas de comercialización

La crisis: marketing para los procesos de crisis y recesión. Como detectar con previsión y revertir los efectos críticos ante una queja y o problema de los huéspedes.

La importancia de contar con planes de fidelización. Concepto y desarrollo. Travel pass y su uso como herramienta de promoción. Membresías internacionales y su afiliación con otros prestadores de servicios dentro de la Industria turística

Aplicación específica a hoteles , Empresas de Viajes , operadores , Compañías Aéreas, Cruceros , Rentadoras de Autos , etc

ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:

Como anteriormente se ha mencionado , es de sumo interés de esta Cátedra despertar atención y conciencia activa sobre los contenidos a incorporar durante el año lectivo. Entendiendo el cambio de dinámica en los procesos actuales de aprendizaje , se permitirá el uso de dispositivos virtuales para acceder a lecturas y trabajos que requieran este tipo de herramientas como los sondeos de opinión vía web y modelos de sistemas sustentables en otros países a los que podremos acceder en forma virtual , tanto en clase como asimismo al realizar los trabajos prácticos , y como un accesorio que de ninguna manera pretende reemplazar los métodos tradicionales de aprendizaje

La cátedra se basará un temario que se desarrollará en clase dotando a los alumnos de la posibilidad de intercambiar opiniones y siempre propendiendo a la activa participación de los mismos

Se enviarán apuntes y notas a través de grupos virtuales , dichos métodos cada vez tienen más incidencia y de esta forma todos los alumnos podrán contar con el material independientemente del uso de fotocopias y apuntes tradicionales . Estos grupos acompañarán las horas de cátedra y en ningún momento suplantarán la asistencia a clases

CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación es un proceso, que a partir de la obtención de cierta información, nos permitirá emitir un juicio de valor acerca de la marcha del proceso didáctico (entendiéndose a este como la relación entre alumnos, contenidos y docentes)

Se acreditará mediante una nota parcial y una nota final , a través de una escala conceptual de 1 a 10.- con mínimo de 4 para ser aprobado y de 10 para alcanzar la excelencia . Y contarán asimismo con una fecha de recuperatorio para los alumnos que no se hayan podido presentar en la fecha previamente acordada en clases o que no hayan alcanzado el puntaje mínimo en

BIBLIOGRAFÍA:

obligatoria y complementaria .

Apuntes propios.

El planeamiento Estratégico en Hotelería José Luis Feijoo

Marketing Turístico :Roberto Boullon

Comercialización de Productos y Servicios Turísticos (Isabel Balanzá & Monica C Nadal)

Introducción a la gestión del Marketing para Empresas Turísticas (Lucía Tamagni , C Espinosa y Marina Zanfardini)

Marketing Turístico (Philip Kotler, John Bowen, J Makens; J Garcia Madariaga y J Lopez Zamora) E book Editorial Pearson

El Plan de Marketing . Alberto Wilensky. Revista Mercado