

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

# **Instituto Superior Formación Técnica N° 46**



## **PROGRAMA ANUAL**

**CARRERA:** Tecnicatura Superior en Hotelería

**ESPACIO CURRICULAR:** Organización y Gestión de los Servicios  
de Alojamiento

**CURSO:** 1° año

**CICLO LECTIVO:** 2025

**CANTIDAD DE HORAS SEMANALES:** 2 módulos

**PROFESORA:** María Claudia Vargas

**PLAN AUTORIZADO POR RESOLUCIÓN N°:** 2685/20

## **PROGRAMA ANUAL MATERIA ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS**

### **CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

- Modalidad de la cursada: 70 % Presencial, 30 % virtual.
- Módulos semanales destinadas: 2 (dos).
- Día y horario de cursada: martes de 18:30 a 20:10

### **FUNCIONES DE LA CATEDRA:**

Las dificultades del contexto actual exigen a los docentes brinden a sus alumnos herramientas útiles que les permitan desenvolverse con idoneidad en las distintas tareas de la Organización y Administración de Empresas. Debido a la realidad socioeconómica actual, los conocimientos que se enseñen deben ser constantemente actualizados. Por este motivo se han integrado contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales en las áreas de la gestión organizacional, procurando que el abordaje del conocimiento se realice a partir de hechos que los estudiantes tengan oportunidad de vivir y experimentar.

Los contenidos seleccionados deben permitir que los estudiantes alcancen un conjunto de saberes que les posibiliten satisfacer sus necesidades de preparación profesional, para que puedan insertarse en el actual mercado laboral y continuar exitosamente sus estudios.

Con esta finalidad, se trabajará en conjunto con los otros docentes de las diferentes materias de la Tecnicatura Superior en Hotelería con el fin de integrar los contenidos de las diferentes materias.

Otros propósitos significativos a desarrollar, para fortalecer la formación académica de los futuros egresados son:

- Promover el desarrollo de saberes específicos, capacidades, habilidades y actitudes con el fin de fortalecer su aprendizaje.
- Estimular las actividades prácticas, tendientes a capacitarlos para el futuro laboral.
- Promover formas alternativas de enseñanza y aprendizaje.

### **FUNDAMENTACION:**

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.

La asignatura tiene por finalidad introducir a los estudiantes en la estructura y organización

formal de un hotel en sus diferentes propuestas, niveles de alojamiento y servicios. Se promoverá el desarrollo de habilidades vinculadas a la gestión cotidiana de la administración hotelera y a la capacidad de diseñar estrategias de atención acordes a la diversidad de huéspedes, propiciando el desarrollo de una actitud de servicio, iniciativa y pensamiento crítico.

El tratamiento de la materia será principalmente Teórico. A los efectos de apuntalar rápidamente los conceptos explicados en clase, se utilizarán ejemplos, ejercicios y análisis de casos especialmente elegidos, con el fin de aclarar las exposiciones hechas por parte del docente.

La Educación Tecnológica y Profesional Específica en el Instituto Superior de Formación Técnica asume el desafío de articular las lógicas del sistema productivo y el sistema educativo, a fin de superar la vieja separación entre los modelos de educación y trabajo y los procesos productivos en que se han venido expresando algunas prácticas socioeducativas.

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.
- La participación en equipos de trabajo para la resolución de problemas y la toma de decisiones, a pesar de trabajar normalmente de manera individual.
- La adaptación a nuevos sistemas de organización del trabajo.

Con estas capacidades el egresado podrá ingresar y participar en el medio productivo de una manera más eficiente.

### **EXPECTATIVAS DE LOGRO:**

Que el alumno logre apropiarse de los conocimientos para:

- Conocer el concepto de organización, sus características y recursos.
- Identificar diferentes tipos, características y categorizaciones de los servicios de alojamientos.
- Conocer los principios de la administración y organización de los establecimientos de alojamientos.
- Comprender las funciones de las distintas áreas de las organizaciones de alojamientos.
- Identificar las funciones operativas y conocer técnicas de gestión operativa desde una perspectiva integral.
- Comprender los principios de gestión de la calidad.

**ENCUADRE METODOLOGICO:**

Las estratégicas que se implementaran para el desarrollo de la catedra se centraran en la resolución de diferentes tipos de problemáticas, partiendo de la base de que un problema genera una situación incierta que se traduce en modificaciones de conducta, para encontrar la solución apropiada.

Se utilizará también la dinámica de intercambio de opiniones en el aula, con el profesor como moderador y en estos casos el material a analizar lo aportará el profesor. Esto tiene como objetivo propiciar un ámbito adecuado para poner en práctica los conocimientos adquiridos, propiciando desarrollar una disciplina mental propia.

El tratamiento de la materia será Teórico - Práctico. A los efectos de apuntalar rápidamente los conceptos explicados en clase, se utilizarán ejemplos y análisis de casos especialmente elegidos, con el fin de aclarar las exposiciones hechas por parte del docente.

**PLANIFICACION ANUAL:**

Se expone en el siguiente cuadro la planificación de las clases del año 2025, se tiene en cuenta para armar esta planificación tres clases que van a estar destinadas para parciales y recuperatorios.

Unidad didáctica	Propósito docente	Contenidos conceptuales	Estrategias metodológicas	Recursos	Presupuesto de tiempo(semanas)
<b>Unidad N° 1 Introducción a la Teoría de las Organizaciones</b>	Que el alumno conozca el concepto de organización y cuáles son sus características y recursos	La Organización. Concepto. Características. Clasificación. Cultura Organizacional. Las organizaciones como sistemas sociales. Los participantes en las organizaciones. Psicología de las Organizaciones. Comunicación Organizacional.	Clases expositivas. Análisis de casos.	Pizarrón Fotocopias Apuntes Estudio de casos Classroom.	6 (1 clase virtual)
<b>Conceptos Unidad N° 2 Estructura Interna de las Organizaciones</b>	Que el alumno conozca las características estructurales de las organizaciones.	Organizaciones de servicios: características particulares. Tipos de organización aplicables a hotelería. Misión, Visión y Objetivos en Hotelería. Los servicios de alojamiento.	Clases expositivas. Análisis de casos.	Pizarrón Fotocopias Apuntes Estudio de casos Classroom.	7 (1 clase virtual)
<b>Conceptos Unidad N° 3 Generales y Específicos del sector Hotelero</b>	Que el alumno conozca las características del sector hotelero.	Tipología de las Organizaciones. Estructuras Organizativas. La Organización como sistema. Elementos básicos de la estructura. Nivel superior, medio e inferior. Delegación. Centralización y Descentralización. Departamentalización: fundamentos.	Clases expositivas. Análisis de casos.	Pizarrón Fotocopias Apuntes Estudio de casos Classroom.	8 (2 clase virtual)
<b>Unidad N° 4 La Estructura Organizativa de un Hotel</b>	Que el alumno conozca la estructura de un hotel	Áreas y departamentos de un hotel. Análisis de los departamentos de línea, operativos y gerenciales. Análisis de los departamentos staff. Movimientos operativos del servicio. Organigramas. Calidad y servicio al cliente.	Clases expositivas. Análisis de casos reales. Ejercitación práctica.	Pizarrón Fotocopias Apuntes Estudio de casos Ejercicios prácticos Classroom.	8 (1 clase virtual)

### **BIBLIOGRAFIA:**

\* Para el Alumno:

- RODRIGUEZ ANTON, JOSE MIGUEL, Organización y Dirección de Empresas Hoteleras. Editorial Síntesis. 1º Edición. 2008.
- SAUCEDO, RAUL HORACIO, Organización y Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras. Centro Cultural de la Cooperación Floreal Gorini, 1º Edición. 2013.
- NARVAEZ, JORGE LUIS. Teoría Administrativa. Prometeo Libros. 2009.
- KOONTZ, HAROLD, WEIHRICH, HEINZ y CANNICE, MARK, Administración una Perspectiva Global y Empresarial. MC Grall Hill. 14º Edición. 2012.
- CHIAVENATO, IDALBERTO. Comportamiento Organizacional. Mc Graw Hill. 2009.

\* Para el profesor:

- RODRIGUEZ ANTON, JOSE MIGUEL, Organización y Dirección de Empresas Hoteleras. Editorial Síntesis. 1º Edición. 2008.
- SAUCEDO, RAUL HORACIO, Organización y Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras. Centro Cultural de la Cooperación Floreal Gorini, 1º Edición. 2013.
- NARVAEZ, JORGE LUIS. Teoría Administrativa. Prometeo Libros. 2009.
- KOONTZ, HAROLD, WEIHRICH, HEINZ y CANNICE, MARK, Administración una Perspectiva Global y Empresarial. MC Grall Hill. 14º Edición. 2012.
- CHIAVENATO, IDALBERTO. Comportamiento Organizacional. Mc Graw Hill. 2009.
- J.J. ADER Y COLABORADORES. ORGANIZACIONES. Paidos. 1992.
- GRILLI, JUAN JOSE Y COLABORADORES. Diseño y Efectividad Organizacional. 2000.

### **ARTICULACION CON LA EXPERIENCIA LABORAL:**

Se realizará un trabajo en conjunto con los profesores de materias afines. Este consistirá en aunar criterios y completar una visión general de manera integrada, con el fin de desarrollar trabajos de campo que permitan a los alumnos demostrar sus conocimientos y que estos generen valor para sí y para la comunidad donde se desarrollaran profesionalmente.

Las materias con las que se va a trabajar en conjunto son Alimentos y Bebidas que dicta la profesora

Patricia y Relaciones Públicas y Comunicación que dicta la profesora Beatriz Agüero.

**EVALUACIÓN:**

Si bien la evaluación se dará 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, 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 promocionar la materia los alumnos deben sacarse en los parciales de cada cuatrimestre una nota igual o mayor a 7 (siete). Si el alumno obtiene una nota entre 4 y 6 en los dos cuatrimestres deberá rendir un examen final para aprobar la materia. En caso de desaprobar un parcial de los dos parciales determinados en el año, el alumno deberá aprobar el recuperatorio correspondiente en la semana establecida por el Instituto Superior de Formación Docente y Técnica N° 46 al final del año.

Se recursará la materia si el alumno desaprueba el recuperatorio de cualquiera de los dos cuatrimestres. Aprobada dicha instancia de evaluación, el alumno obtendrá la regularidad de la materia.

Los alumnos que rinden la materia de forma libre deben rendir y aprobar un examen teórico – práctico de los contenidos del programa de la materia, una vez aprobado este parcial los alumnos debe rendir un examen oral para aprobar la materia.



Maria Claudia Vargas  
Licenciada en Administración  
Contadora Pública