

Profesora Liliana Coelho

PROGRAMA
ESPACIO CURRICULAR
SEGURIDAD, HIGIENE Y MANTENIMIENTO

CORRESPONDIENTE AL 2º AÑO DE LA
TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERIA

RES. N° 2685-20
CARGA HORARIA: 2 (DOS) MÓDULOS
CICLO LECTIVO 2025
DOCENTE: LILIANA COELHO

FUNDAMENTOS
PROPÓSITOS Y SU RELACIÓN CON LAS PRÁCTICAS DE ENSEÑANZA

De acuerdo con el nuevo diseño curricular de la carrera Tecnicatura Superior en Hotelería, se encuentra en el 2º año, “Seguridad, higiene y mantenimiento”.

Este espacio curricular perteneciente al campo de la formación específica, ofrece la oportunidad a los/las estudiantes de conocer y evaluar los riesgos propios de los servicios de alojamiento y elaborar un plan para prevenir y controlarlos. Recorre el concepto y los procedimientos del mantenimiento preventivo correctivo, higiene y seguridad turística. Brinda las bases para gestionar un área clave para la producción de servicios de calidad.

Profesora Liliana Coelho

Adentrarse en la problemática que implica el mantenimiento de una unidad hotelera, desde la implicancia de su emplazamiento, antigüedad, escala o estilística; son algunos de los tópicos que abordará la asignatura.

Normas de seguridad e higiene. Planillas de locales. Distintas políticas que adoptan los hoteles que se ven reflejadas en las reglas o normas que implemente el establecimiento de acuerdo a su visión y características propias.

Puesto que el fin de la seguridad, higiene y mantenimiento es salvaguardar la vida y preservar la salud y la integridad física de los trabajadores por medio del dictado de normas encaminadas tanto a que se les proporcionen las condiciones de trabajo apropiadas, como a capacitarlos para que se eviten, dentro de lo posible, enfermedades y los accidentes laborales.

La higiene intenta mejorar la salud del individuo y las condiciones de trabajo en el que se desempeña, busca eliminar las causas que son motivo de alteraciones en la salud, modificar malos hábitos, estudiar las características del ambiente de trabajo en las que se desempeña; busca eliminar las causas que son motivo de alteraciones en la salud, modificar malos hábitos, estudiar las características del ambiente de trabajo, verificar periódicamente la salud de nuestros clientes, y detectar y controlar niveles de agentes contaminantes que puedan suscitarse en el lugar. Los factores básicos de la higiene, son el orden y la limpieza, puesto que el desorden lleva a situaciones que trae consigo una serie de enfermedades y riesgos laborales. Este aspecto de higiene se relaciona con el cumplimiento de normas aplicadas a situaciones del trabajo como es el uso de equipos protectores, anteojos, guantes, bota, etc. Que evitan la contaminación, los horarios en las comidas y el uso racional y ordenado de los servicios higiénicos. El cuidado constante y especial a los aspectos de limpieza e higiene proporciona una buena imagen al hotel, producen en el cliente, un efecto de tranquilidad, bienestar y seguridad.

Eliminar y prevenir las causas de las enfermedades que pudieran ser ocasionadas por un uso continuo y diverso de huéspedes, para una prevención de tipo profesional, se pretende reducir los efectos perjudiciales provocados por el trabajo.

Relativo a los alimentos, hacer una revisión constantes ya que existen algunos que requieren de un cuidado continuo así como la limpieza de las áreas de trabajo en la cocina, ya sea de restaurantes o bares.

Tener siempre limpia todas las áreas, suelos, ventanas, paredes, suministros, muebles etc.

CAPACIDADES A DESARROLLAR Y SU VINCULACIÓN CON LOS CONTENIDOS ACADÉMICOS ACTUALIZADOS Y CONTEXTUALIZADOS A PROBLEMÁTICAS DEL SECTOR SOCIO PRODUCTIVO AL QUE PERTENECE LA CARRERA

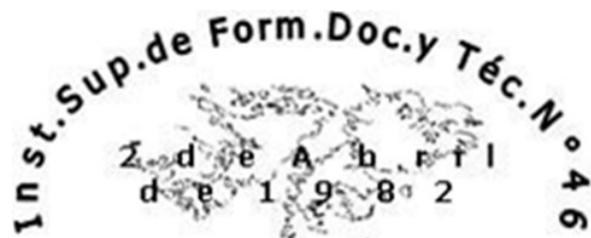
- Comprender los conceptos de la seguridad, higiene y mantenimiento, vinculados a los servicios de alojamientos.
- Identificar los actores involucrados en la gestión de la seguridad, higiene y mantenimiento
- Elaborar procedimientos y planes para realizar el mantenimiento y gestionar la seguridad e higiene en los establecimientos.
- Diseñar acciones de comunicación y sensibilización internas y externas a la organización.
- Disminuir en forma continua y significativa los accidentes, sobre todo los graves y mortales, buscando que los índices de incidencia de esta actividad sean iguales o inferiores al promedio del resto de las actividades económicas a nivel nacional.
- Alcanzar una cultura de prevención en seguridad e higiene en todas las personas que trabajan en la empresa.
- Crear y mantener un Sistema de Gestión y supervisión de Higiene y Seguridad Ocupacional eficiente
- Disminuir en forma continua y significativa los accidentes, sobre todo los graves y mortales, buscando que los índices de incidencia de esta actividad sean iguales o inferiores al promedio del resto de las actividades económicas a nivel nacional

- Alcanzar una cultura de prevención en seguridad e higiene en todas las personas que trabajan en la empresa
- Crear y mantener un Sistema de Gestión de Prevención de Higiene y Seguridad ocupacional eficiente
- Prevención de accidentes, incidents y enfermedades laborales
- Preservar la integridad psicofísica de todo el personal
- Minimizar, reducir y eliminar todo tipo de riesgos
- Implementar medidas preventivas y correctivas en caso que ameriten.

CONTENIDOS

Los contenidos enunciados responden a un recorte temático y relacionado con las capacidades y competencias mínimas requeridas para la formación de los profesionales de la carrera. Deben abordarse desde una perspectiva integral, en la cual cada espacio curricular forma parte de un todo integrado. Contemplan capacidades y competencias vinculadas al saber, saber hacer y saber ser, que cobran sentido en tanto se encuentran ligadas entre sí. De allí que se deba propiciar el diálogo entre los distintos espacios curriculares, generando diferentes miradas y respondiendo al espíritu de este diseño que implementa en todos sus espacios curriculares, las aulas-taller y fomenta y estimula la comunicación.

- Gestión de seguridad e higiene en organizaciones turística.
- Protocolos de salud. La gestión preventiva.
- Componentes de la gestión de riesgos. Clasificación de riesgos. Riesgos generales y específicos, medidas preventivas y de control
- Higiene. Señalización. Elementos de protección personal
- Seguros y responsabilidad civil. Marco legal.
- Evaluación de riesgos. Plan de prevención de riesgos.
- Emergencias, Plan de emergencias.
- Concepto de seguridad turística. La percepción de la seguridad y el miedo a la inseguridad. Los actores intervenientes en la seguridad turística. La protección del visitante.



Profesora Liliana Coelho

- El mantenimiento. Mantenimiento preventivo y correctivo. Control de equipos mecánicos y eléctricos. Revisión y mantenimiento de los servicios de las habitaciones y espacios comunes. Plan de mantenimiento

Unidad 1:

Gestión de la seguridad, higiene y mantenimiento en hoteles.

Introducción

Seguridad en los hoteles. Objetivo. Concepto

Sistema y procedimientos de seguridad. Puntos básicos

Normativa en seguridad hotelera

Este tema está directamente relacionado con la materia Política y Legislación en la gestión de los servicios de alojamiento.

Vías de evacuación: puertas, escaleras, detectores de humo, alarmas contra incendios, rutas de evacuación.

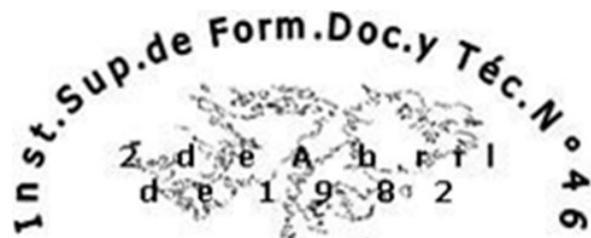
Unidad 2:

Seguridad contra incendios. Definición de fuego. Pirámide del fuego. Causa del incendio. Eléctricas. Cigarrillos y fósforos. Chispas mecánicas. Superficies calientes. Llamas abiertas.

Cómo prevenir incendios. Qué hacer en caso de incendio. Recordatorios. Planos de evacuación. Ubicación

Todos estos temas se relacionan con Administración de Pisos, Organización y gestión de los servicios de alojamiento y con Gestión del personal

Unidad 3:



Profesora Liliana Coelho

Control de llaves y cajas de seguridad. Llave tradicional. Llave magnética. Cerradura con código.

Cajas de seguridad. Procedimiento para su uso. Responsabilidad del personal y del huésped.

Plan de emergencia. Objetivo. Riesgos que prevee. Recursos. Qué es un simulacro?

Unidad 4:

Funciones del departamento de mantenimiento. Sus responsabilidades. Sistemas eléctricos y de iluminación. Sistemas de plomería. Calefacción, ventilación y aire acondicionado. Mantenimiento general del edificio y reparaciones. Mantenimiento de espacios exteriores.

Mantenimiento preventivo. Concepto. Objetivo

Personal del departamento de mantenimiento. Tareas.

Aspectos que aplica el mantenimiento preventivo. Sistema

Relacionado con Gestión de personal, y con Organización y gestión de servicios de alojamiento

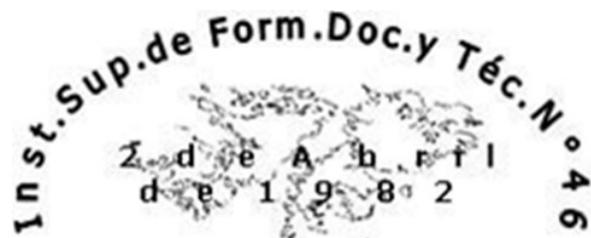
Aspectos que aplica el mantenimiento preventivo. Sistema eléctrico. Sistema hidráulico. Sistema mecánico. Fumigación. Ventajas del mantenimiento preventivo. Mantenimiento correctivo.

Unidad 5:

Riesgos adicionales. Huéspedes durmiendo. Tamaño del edificio. Alta fluctuación del personal.

Instalaciones eléctricas. Cocinas. Sala de calderas. Almacenes.

Prevención de accidentes en concina y restaurantes. Resbalón o tropiezo. Precauciones. Cocina segura. Utensilios de corte. Quemaduras y Escaldadura. El Ruido.



Profesora Liliana Coelho

Unidad 6:

La seguridad en los Establecimientos hotelera gastronómicos

Seguridad de personas y bienes

Lost and found. Políticas y procedimientos del departamento de lost and found. Registro de objetos perdidos. Planillas: datos que contiene

Seguridad informática. Se relaciona con Dirección estratégica y gestión de calidad, con Administración de pisos, y con Organización y gestión de los servicios de alojamiento

Seguridad informativa

Seguridad médica

Seguridad edilicia

Seguridad en recreación y eventos

Seguridad en ascensores

Seguridad en piscina, gimnasio y Spa

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Implementaré la forma de clases expositivas por parte del profesor, realizaremos trabajos en forma grupal, en pequeños grupos también, favoreciendo el trabajo colaborativo. Utilizando programas gratuitos como Miró, por ejemplo .Analizaremos artículos y noticias de internet, diarios, revistas, podcasts, distintos formatos de redes sociales y de experiencias concretas. Los estudiantes realizarán investigación y propondrán alguna problemática para que en la práctica, busquemos la solución a la luz de las normas.

Como dice Ausubel, el aprendizaje significativo se caracteriza por edificar los conocimientos de forma armónica y coherente, por lo que es un aprendizaje que construye a partir de conceptos sólidos.



Profesora Liliana Coelho

Esto mismo haré con la metodología que propongo, aclarando consignas, explicando términos y conceptos, dando ejemplos, que ellos también los den, para asegurarme que, al motivar al estudiante a que participe, que cuente su experiencia, su opinión o lo que investigó, leyendo y explicando los textos, solicitando que hagan cuadros, mapas conceptuales y resúmenes.

Se estimulará el aprendizaje colaborativo

Se tendrá en cuenta la alfabetización del nivel, se hará todo lo necesario para promover la alfabetización y la comprensión de consignas y textos, con una graduación desde lo más sencillo e ir complejizando a la vez que se aprende el contenido del espacio curricular.

Las investigaciones para los TP, se realizarán teniendo en cuenta lo aprendido en la materia “Metodología de la investigación y estadística aplicada”

Se les solicitará a los estudiantes la bibliografía o apuntes de esa materia.

CALENDARIZACIÓN: Secuencia temporal

En el marco del RAM, por resolución Nº 4196/24 se establece la cursada con un 70% de clases presenciales en la institución, para la Tecnicatura Superior en Hotelería será en el anexo EP Nº 24 entrando por la calle Arenales, y un máximo de 30% clases virtuales sincrónicas.

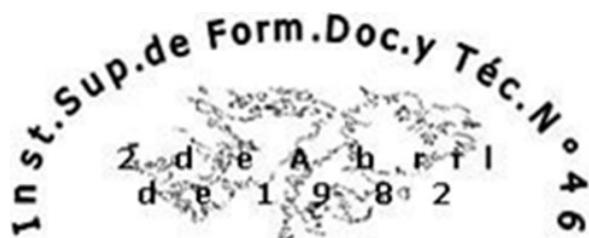
La cursada que realizan los y las estudiantes inscriptos en este espacio curricular denominado “Higiene, seguridad y mantenimiento” es de 2 (dos) módulos semanales y se divide en dos cuatrimestres.

En el primer cuatrimestre de marzo a julio: unidades 1; 2; 3 y 4

En el segundo cuatrimestre de agosto a noviembre: unidades 5 y 6

INSTANCIAS DE EVALUACIÓN

Durante la cursada habrá varias instancias de evaluación. T.P. individuales y grupales, exposiciones orales y exámenes parciales, uno en el primer cuatrimestre y otro en el segundo cuatrimestre. Los estudiantes, reunidos en grupo, en el 2do cuatrimestre realizarán un trabajo de investigación cuyas consignas serán dadas oportunamente, se



Profesora Liliana Coelho

entregará y luego de alguna corrección que pueda hacer la profesora, el equipo defenderá su trabajo.

Es decir que, en el segundo cuatrimestre en equipos (los que ya habían formado en el primer cuatrimestre, o si lo desean, rearmar nuevos equipos sin dejar a nadie fuera de ningún grupo) solicitaré que elijan un lugar, preferentemente un hotel, pueden hacerlo también cuando vayan a Hotelga, Hotels más verdes y o Fit para investigar y hacer un trabajo grupal. La profesora durante las clases, explicará las consignas de los temas que deben estar presente en el análisis, se profundizará y se realizarán los TP. Los trabajos serán orientados por la profesora en la clase. La investigación y el trabajo se realizará fuera del horario de clases; seguramente surjan dudas al hacerlo, por lo que la profesora aclarará y las responderá durante el primer momento de la clase, no extendiéndose más que 45' aproximadamente. En el resto de la clase la profesora expondrá temas que no estén incluidos en los que prepararán para los TP de los equipos. Podrán preparar láminas, power point, renders, filmaciones para realizar la presentación, pero la misma no podrá consistir en la mera lectura de lo que se está viendo. Si esto ocurriera, no se aprobará esta instancia de evaluación.

Este trabajo involucra responsabilidad de todo el equipo y de cada uno. Todos deberán saber todo el contenido del trabajo como si cada uno fuera exponer todo el trabajo. Aunque se dividirán los temas entre el equipo para que todos tengan oportunidad de hablar, repito, todos deberán saber el tema a exponer.

Acordaremos una agenda de exposición de los TP del 2º cuatrimestre. El acuerdo se respeta, no se cambia fecha entre equipos ni se saltean fechas. Ante cualquier inconveniente, se conversa con la profesora.

Es decir, que si algún integrante no puede asistir, sus compañeros expondrán la parte de quien no esté presente. Y quien no esté presente, expondrá todo el trabajo realizado en la instancia de recuperatorio. Recuerden que este TP es el equivalente al 2do parcial.

En el segundo cuatrimestre también se pedirán pequeños TP de lo que ya se vio y de temas del interés de los estudiantes que no estén propuestos por la profesora quien también investigará y se hará una puesta en común. Podrán ser algunos individuales y otros grupales. Consistirán en cuadros, mapas conceptuales, resúmenes y responder cuestionarios. Todos estos TP más los del 1º cuatrimestre, se presentan al momento de rendir el examen final.

Quien no haya aprobado el 1er parcial, podrá recuperarlo en el período de recuperatorio en el segundo cuatrimestre.

Quien no haya aprobado el 2do parcial que es la presentación y exposición del TP, también podrá recuperarlo en el período de recuperatorios en el segundo cuatrimestre.



Profesora Liliana Coelho

Quien no haya aprobado ni el 1er parcial ni el 2do parcial que es el TP, podrá recuperar todo en la instancia de recuperatorios en el segundo cuatrimestre.

Quien no apruebe ninguna instancia, recursará el espacio curricular

También se valorará la asistencia a clases, la participación, el trabajo colaborativo, la entrega de trabajos en tiempo y forma y la asistencia a los exámenes parciales.

En el sistema de calificación Facundo se reflejarán estas dos instancias de evaluación, siendo que si las dos instancias correspondientes a los dos cuatrimestres están aprobadas, los habilitará para rendir el examen final.

La profesora se encuentra a disposición por cualquier consulta, duda o sugerencia.

ENCUENTRO SINCRÓNICOS

En el marco del RAM, por resolución N° 4196/24 se establece que el 30% de clases serán virtuales sincrónicas.

La sincronía establece que la clase será en el mismo horario de la cursada en una videollamada.

Serán encuentros por Meet, a los que podrán acceder con el siguiente enlace:

<https://meet.google.com/xhd-nhok-awq>

Semanas de virtualidad sincrónica:

Abril: lunes 28 al miércoles 30

Mayo: lunes 26 al viernes 30

Junio: lunes 23 al viernes 27

Septiembre lunes 29 al viernes 03

Octubre: lunes 27 al viernes 31

CRITERIOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: CONDICIONES PARA LA PROMOCIÓN DIRECTA



Profesora Liliana Coelho

Este espacio curricular no se promociona, por lo que es apropiado recordar que se tomarán trabajos prácticos escritos y orales con nota numérica que no se promediará con la nota del parcial, pero se tendrá en cuenta al momento de evaluar al estudiante, y además será definitiva la calificación numérica de 4 (cuatro) puntos o más en cada instancia de parcial. De este modo, con ambos cuatrimestres aprobados en el Facundo, podrá acceder a rendir el examen final.

ORIENTACIONES PARA ESTUDIANTES QUE ACREDITEN EN CONDICIÓN DE LIBRE

Los/las estudiantes que opten por rendir este espacio curricular en condición de “libre”, deberá rendir examen final escrito y oral preparando para tal fin toda la bibliografía que se ofrecerá en la plataforma classroom y presentará todos los trabajos prácticos que se propongan durante el año cuyas consignas también estarán en la misma plataforma.

BIBLIOGRAFÍA POR TEMA

Toda la bibliografía será proveída por la profesora y estará disponible en la plataforma classroom. Con el siguiente código podrán ingresar a la misma.

[jyjxogv](#)

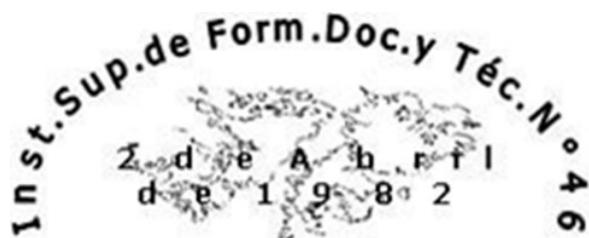
Para todas las unidades se utilizará el “Manual de seguridad e higiene hotelera” de Rubio, Vergel y Sierra

Apuntes de la profesora con compilación de textos diversos

“Seguridad en la hotelería” de Claudia Hernandez Castillo. Editorial Trillas

BIBLIOGRAFÍA OPTATIVA

Manual de seguridad de establecimientos hoteleros de la comunidad de Madrid de Vicente Ignacio López de Miguel y Fernando V. Moyano Cerrato



Profesora Liliana Coelho

Manual de Hotelería, de Sixto Báez

DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO EN EL ÁREA DE HOTELERÍA
KAREN PATRICIA BERMEO
ANGELY JASBLEIDY VARGAS MORALES
JENNY XIMENA HORMAZA

Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía, de Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina

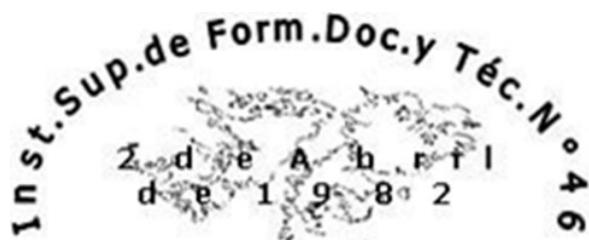
ACUERDOS INSTITUCIONALES QUE PUEDAN INCLUIR EXPERIENCIAS INTERDISCIPLINARIAS

Los estudiantes participarán de los Actos de entrega de Diplomas, colaborando con el armado, desarrollo y desarme, teniendo en cuenta todo elemento de seguridad que pueda ser revisado, sillas, escenario etc, informando cualquier rotura. Control del ingreso y egreso de egresados y familias.

Asimismo lo harán en Caminos y Sabores y en el High Tea organizados por las profesoras Agüero y Sinópolis.

Participarán también del workshop que realizarán las profesoras de prácticas, tanto de la carrera de Turismo como en la de hotelería.

Estaremos a disposición para acompañar en algunas salidas que realicen los estudiantes en el espacio curricular de prácticas profesionalizantes.



Profesora Liliana Coelho

ISFDYT 46 – CALENDARIO DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS 2025

Compartimos el calendario de actividades académicas 2025. En él faltan incorporar las actividades

institucionales organizadas por las diferentes carreras (Jornadas de Ciencias Sociales, Semana de la

ESI, Caminos y Sabores, Jornadas de Psicopedagogía, etc.). Se irán incorporando conforme se vayan definiendo las fechas.

Lunes 17 de marzo. Inicio del ciclo lectivo para 1er año. A cargo del Equipo de Conducción y de los y

las docentes con carga horario lunes y martes, que no se encuentren afectados/as a mesas 17 y o 18

de marzo.

Miércoles 19 de marzo. Inicio de ciclo lectivo de 2do a 4to año.

Del 05/05 al 09/05. Inscripción a mesas extraordinarias completa carrera mayo.

Del 19/05 al 23/05. Mesas extraordinarias.

Del 07/07/06 al 11/07. Inscripción a finales turno agosto 2025

Del 14/07 al 18/07. Recuperatorios de las materias cuatrimestrales dictadas en el primer cuatrimestre.

Viernes 18 de Julio. Finalización del primer cuatrimestre. Carga de notas parciales en Facundo.

Del 21/07 al 01/08. Receso invernal.

Del 04/08 al 15/08. Mesas de examen agosto. De ser necesario, en la semana del 18 al 22/08 se

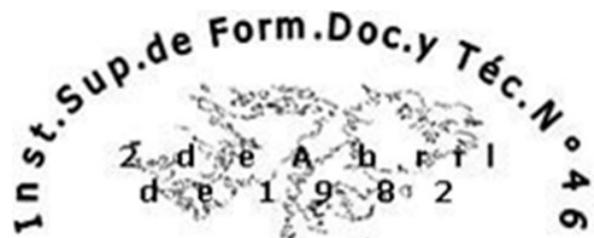
tomarán las mesas de aquellos casos en los que un curso tenga tres materias el mismo día.

Martes 19/08. Comienzo del segundo cuatrimestre.

Del 08/09 al 12/09. Inscripción a mesas extraordinarias completa carrera setiembre.

Del 22/09 al 26/09. Mesas extraordinarias.

Del 24/11 al 28/11. Semana de recuperatorios. Si bien se incorpora esta semana específica al



Profesora Liliana Coelho

calendario escolar dentro del segundo cuatrimestre, lo pautado es que debe existir una instancia de recuperatorio para cada instancia de evaluación.

Viernes 28/11. Fin del segundo cuatrimestre.

Del 22/11 al 29/11. Carga de notas de cursada en facundo

Del 24/11 al 30/11. Inscripción a finales turno diciembre 2025

Del 03/12 al 23/12. Mesas de examen diciembre.