

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: Dirección y Gestión de Empresas Hoteleras
y Turísticas

CURSO: 3° año

CICLO LECTIVO: 2023

CANTIDAD DE HORAS SEMANALES: 3 módulos

PROFESORA: Maria Claudia Vargas

PLAN AUTORIZADO POR RESOLUCIÓN N°: 278/03

**PROGRAMA ANUAL MATERIA DIRECCION Y GESTION DE EMPRESAS HOTELERAS
Y TURISTICAS – Año 2023**

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 2023.

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. Sistemas de Información para la función

contable, de comercialización, de producción y otras. Pensamiento Estratégico y Sistémico.

- **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

- SAUCEDO, RAUL, MASKARIC, JUAN PEDRO, Gestión de PyMEs hoteleras, Editorial Osmar Buyatti, CABA 2017
- URLI, CARLOS ALBERTO (COORDINADOR), Estrategia y gestión de Emprendimientos Hoteleros, Editorial Osmar Buyatti, CABA 2017
- FEIJOO, JOSE LUIS (COORDINADOR), El planeamiento estratégico en hotelería. Ugerman Editor. 2012

* 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 un 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 el Instituto Superior de Formación Técnica N° 46.

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

Se recursará 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