



SAN MIGUEL DE TUCUMÁN, **26 OCT. 2015**

**RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**VISTO** las presentes actuaciones por las cuales la Dirección de Educación Superior y Artística solicita la aprobación del Diseño Curricular Jurisdiccional de la Tecnicatura Superior en Administración Hotelera, y

**CONSIDERANDO:**

Que lo solicitado se basa en un proceso de análisis, revisión y evaluación permanente de los diseños jurisdiccionales de las carreras de Educación Técnico Profesional de Nivel Superior, en el marco de lo dispuesto por la Resolución Ministerial N° 533/5(MEd)-15, que aprueba el procedimiento de definición de carreras y pautas para la elaboración de diseños curriculares de las carreras de Educación Técnico Profesional de Nivel Superior.

Que obra Resolución Ministerial N° 586/5(MEd)-15 por la cual se aprueba el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicatura Superior Administración Hotelera", y en base a lo expuesto en el considerando anterior se solicita dejar sin efecto la misma.

Que a fojas 05/63 se adjunta el Diseño Curricular Jurisdiccional de la Tecnicatura Superior en Administración Hotelera a aprobar.

Que a fojas 64 toma conocimiento la Secretaría de Estado de Gestión Educativa.

Que la oferta de la Tecnicatura Superior en Administración Hotelera, integra la realidad con la creciente industria turística y hotelera de manera constante y activa, y forma los recursos humanos capacitados para gestionar empresas de alojamiento, facilitando el desarrollo socio económico de la zona en donde se desempeñe a través de su contribución al Turismo sostenible.

Que el art. 36 de la Ley de Educación Provincial N° 8391, en relación a la Educación Superior, dispone que la Autoridad Educativa debe establecer las políticas, los mecanismos de regulación y los criterios de evaluación y de articulación relativas a los Institutos de Educación Superior bajo su dependencia, siguiendo los lineamientos acordados en el Consejo Federal de Educación. Asimismo debe planificar la oferta de las carreras de los Postítulo y el diseño de los Planes de Estudios, realizando una evaluación de la oferta de la Educación Superior cada 5 años.-

Que el pedido se ajusta a lo dispuesto en la Ley de Educación  
...///

Prof. SILVIA ROJES de TENKIN  
MINISTRA DE EDUCACION

Prof. MARIA SILVIA QUEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed.			

Art 30 01. 59



**Cont. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344/5(MEd)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**  
///... Nacional N° 26206.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por normas vigentes,

**LA MINISTRO DE EDUCACION  
RESUELVE:**

**Artículo 1°.- DEJAR SIN EFECTO** la Resolución Ministerial N° 586/5(MEd) de fecha 30 de Abril de 2015, que aprueba el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaura Superior Administración Hotelera", en virtud de lo expresado en los considerandos.

**Artículo 2°.- APROBAR** el Diseño Curricular Jurisdiccional de la "Tecnicaura Superior en Administración Hotelera", que se agrega como Anexo Único y que forma parte de la presente resolución.

**Artículo 3°.- AUTORIZAR** la implementación del Diseño Curricular Jurisdiccional de la Tecnicaura Superior en Administración Hotelera, en la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y turismo ARGENCAT – Gestión Privada-, por 03 (tres) cohortes, a partir del periodo lectivo 2015.

**Artículo 4°.-** La presente Resolución Ministerial será refrendada por la señora Secretaria de Estado de Gestión Educativa.

**Artículo 5°.-** Comunicar y pasar.-

M.Ed.			
-------	--	--	--

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

Prof. SILVIA ROKES de TEMKIN  
MINISTRA DE EDUCACION



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº **2344** /5(MED)  
EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-

Prof. SILVIA ROJES de TEMKIN  
MINISTRA DE EDUCACION

ANEXO ÚNICO  
DISEÑO CURRICULAR JURISDICCIONAL  
TECNICATURA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA

**1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO**

- I. **Sector de la Actividad Socioproductiva**  
Hotelería y Gastronomía / Administración y Gestión
- II. **Denominación del Perfil Profesional**  
Técnico Superior en Administración Hotelera.
- III. **Nivel y Ámbito de la Trayectoria Formativa**  
Nivel Superior. Educación Técnico Profesional

**2. PROPUESTA FORMATIVA**

**Vinculación Territorial**

- I. **Descripción de las características y perfil del ámbito socio productivo del territorio.**

Los "Lineamientos Estratégicos para el Desarrollo de Tucumán 2016/2020" constituyen un documento que grafica y describe la situación actual de la provincia en materia productiva, industrial, social, educativa y de servicios entre otros, proyectando de cara al Bicentenario de la Patria, una serie de objetivos estratégicos para la provincia con el propósito de paliar situaciones o cuestiones aún no resueltas, pero fundamentales para planificar el crecimiento sostenido y ordenado de los diversos sectores antes mencionados.

De esta manera, se establecen metas que contribuyan al logro de acciones que aporten a la provincia económica y productivamente; con una iniciativa dinámica y en expansión; dotada de recursos humanos y tecnológicos adecuados a las nuevas exigencias y con capacidad de generar empleo decente. Para ello, entre las orientaciones estratégicas que se plantean para la provincia en los próximos años y con miras al crecimiento de la economía y la producción son:

- Adaptación de la currícula académica a la estructura productiva local, incorporando especializaciones intermedias con salida laboral.
- Desarrollo de un mayor grado de articulación entre la oferta educativa y las empresas, para el fortalecimiento de pasantías laborales.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

1.Ed.



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**  
**Cont. Anexo Único**

///...

Dentro de estos parámetros los aspectos referidos al desarrollo del turismo en la provincia están contemplados integralmente, ya que para lograr un plan de desarrollo, es necesario impulsar políticas de integración, priorizar acciones que impacten en zonas con menor índice de desarrollo social y económico, adaptando las ofertas de carreras del Sistema Educativo provincial a las necesidades, características y demandas del ámbito socio productivo y cultural local.

En el **Plan Federal Estratégico del Turismo Sustentable** se articulan tres pilares de acción:

- La oferta turística: poner en valor los atractivos actuales y sumar nuevas opciones para los turistas.
- La comercialización: acciones de marketing y comunicación para posicionar al destino ante los mercados emisivos nacionales e internacionales.
- Los recursos humanos: plan de capacitación que procura la excelencia de todos los factores que intervienen en la cadena de valor.

Los mismos están centrados esencialmente en lo siguiente:

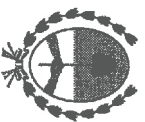
- Reconversión Hotelera: ha sido una prioridad de trabajo que se vio incluso acelerada por la realización de la Cumbre de Presidentes del Mercosur 2008.
- Apoyo a la inversión de nuevos hoteles.
- Apoyo a las agencias de Viajes Receptivas
- Fortalecimiento de establecimientos gastronómicos turísticos.
- Capacitación y reconversión de comercios turísticos
- Mejoramiento de Oficinas de Información Turística.
- Fortalecimiento y embellecimiento de Circuitos Turísticos.
- Mejoras en accesos a la capital.
- Señalización Turística.
- Transporte Turístico regular.
- Nuevas atracciones turísticas.

A nivel provincial, se destacan también:

- La Ley N°7436 promulgada por el Gobierno de la Provincia de Tucumán el 15/09/04, por la cual se crea el Colegio de Profesionales en Turismo que incluye en su colegiación a egresados de las carreras de Turismo y hotelería, Universitarios y terciarios, con planes de estudios no inferiores a 3 años.
- La Ley N° 7484/05, mediante la cual se crea el Ente Autárquico Tucumán

Prof. MARIASILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°

/5(MED)

EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-

2344

Cont. Anexo Único

///...

Turismo que "Declara al Turismo de Interés Provincial, calificándolo como Política de Estado por ser una actividad socioeconómico estratégica y esencial"

"El objeto de la presente ley es la ordenación y promoción del Turismo: el fomento, el desarrollo, la optimización de la calidad y la regulación de la actividad turística en cualquiera de sus formas; como así también los mecanismos de participación y concertación de los sectores públicos y privados en la actividad".

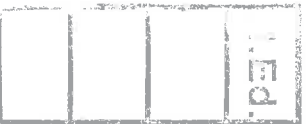
En el capítulo IV: "Ordenación de la actividad Turística" de la citada ley, en el Artículo 16, referido a Prestadores de Servicios Turísticos, Inciso a) se alude a Establecimientos de Alojamiento Turístico, los que "deberán obtener del Ente Autárquico Tucumán Turismo, en los términos que por norma se determinen, el reconocimiento de su especialización atendiendo a sus características arquitectónicas, a las características de los servicios prestados y a la tipología de la demanda. Los mismos deberán cumplir los requisitos de instalaciones, mobiliario y servicios que reglamentariamente se determine, en función del tipo, grupo, categoría y especialidad a la que pertenezcan. No serán considerados alojamientos turísticos aquellos que presten servicios por hora".

Para la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), los sectores hotelero, turístico y gastronómico son los que generan empleo de manera más creciente desde 1990. Actualmente Tucumán cambió su Marketing y está dando señales de haber tomado al Turismo como Política de Estado y, aunque falta desarrollo en algunas áreas, en el Sector Hotelero el crecimiento es sostenido, demandado profesionales, cada vez más especializados y creativos.

Tucumán crece turísticamente año a año gracias al respaldo del gobierno provincial y a los empresarios que mejoran constantemente sus servicios. El apoyo del gobierno nacional se traduce en hechos, desde que en Julio de 2010 elevó a rango de Ministerio a la Secretaría de Turismo de la Nación (SECTUR), permitiendo jerarquizar la actividad turística y potenciar su desarrollo. Ello va sumando una cantidad importante de camas en la Provincia, habiéndose producido una explosión de inversiones que, en un 80% son locales.

La infraestructura hotelera en Tucumán, que durante muchos años padeció un fuerte proceso de desinversión, está dando muestras evidentes de recuperación. En los últimos cinco años se inauguraron emprendimientos hoteleros de diversa envergadura desde: hoteles cinco estrellas, Hoteles Boutique y Hostels en San Miguel de Tucumán, Yerba Buena, Valles Calchaquíes y algunas ciudades del Sur

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº** /5(MEd)  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-** 2344

Cont. Anexo Único

///...

de la Provincia. Se recuperaron plazas hoteleras como San Javier, a la vez que se refaccionaron y modernizaron otros en la capital.

Los hoteles van tomando perfiles determinados, según sus características. Hay hoteles muy buscados para Eventos especiales, algunos trabajan con gente de negocios, otros casi exclusivamente con turistas y otros se concentran en el cuidado de las personas. Los hoteles Boutique están entre la última tendencia. La mayoría de ellos ha surgido de construcciones ya existentes en Tañí del Valle, Yerba Buena, Bella Vista y otras localidades del Sur de la provincia.

En 2009 se contaba aproximadamente con 5.000 plazas (camas) hoteleras, produciéndose un crecimiento acelerado y constante de establecimientos de 2 y 3 estrellas: hostels, hosterías, cabañas, bungalows, albergues, residenciales, apart-hoteles, hoteles boutiques, entre otros. Actualmente las plazas hoteleras autorizadas por el Departamento Servicios Turísticos del E.A.T.T. se han duplicado con el apoyo del estado a la inversión de nuevos hoteles y la reconversión de otros existentes, particularmente hoteles de 3 y 4 estrellas.

**SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS AUTORIZADOS EN TUCUMAN**  
Relevamiento del Departamento de Servicios Turísticos del EATT.  
Noviembre 2014 (No incluye establecimientos en Gestión)

Establecimientos	Localidad	Plazas	Habitaciones
7	AMAICHA del VALLE	234	74
2	AMPIMPA	66	14
3	COLALAO DEL VALLE	53	19
13	EL MOLLAR	763	202
2	S.J. DE CHASQUIVIL EL CADILLAL	32	15
1	RACO	23	5
4	SAN JAVIER	272	97
48	SAN MIGUEL DE TUCUMAN	5059	2200
25	SAN PEDRO DE COLALAO	1086	317
17	SUR	612	278
51	TAFI DEL VALLE	1677	589
5	YERBA BUENA	403	117
<b>178</b>		<b>10280</b>	<b>3927</b>

Prof. MARIA SILVIA QUEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION



En este contexto promisorio, se apunta en el próximo año a inaugurar más plazas hoteleras en gestión que incluyen servicios 5 estrellas a los ya existentes generando una gran cantidad de puestos de trabajo en el segmento de 3 a 5 estrellas y en establecimientos que requieren Técnicos y Profesionales Hoteleros pero que no son, sin embargo, hoteles. Estos últimos se incluyen en Institutos Geriátricos, Sanatorios, Clubes y Hoteles por hora que requieren expertos en



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MEd)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

hotelería para mejorar sus servicios y competir ventajosamente en un mercado en expansión. La tendencia en la región tiende a crecer satisfactoriamente con la inauguración de nuevos hoteles en Yerba Buena, El Cadillal y otros destinos turísticos importantes, conforme a políticas gubernamentales y privadas ante el advenimiento en 2016 del Bicentenario de la Independencia. Con relación a la Oferta de Carreras que forman recursos humanos para los Servicios de Alojamiento Turísticos, ésta es muy limitada. Sólo se cuenta en Tucumán con dos Tecnicaturas de Nivel Superior en Instituciones de gestión privada.

**II. Justificación de la Propuesta Formativa**

Uno de los paradigmas actuales es el conocido como "Paradigma de la globalización" o "mundialización". Este, afirma que estamos ante un nuevo sistema mundial interrelacionado que estimula las actividades, ya sean financieras, comerciales, culturales y mediáticas, entre algunas. El turismo forma parte ineludible de esta globalización y se funde con ella haciendo que las empresas turísticas y, entre ellas, los hoteles, se vinculen a través de nuevas tecnologías que les permiten acceder a clientes, proveedores, competidores o instituciones en cualquier instante y en cualquier país del globo terráqueo. Todo se ha convertido en cercano y permanente, lo material pasa a un segundo plano y el mundo de la comunicación y la información templan las empresas de forma constante e ilimitada. El hotel ya no es una pieza estática del entramado turístico; es un elemento flexible del sistema que tiene que adaptarse en forma constante a los cambios de la tecnología globalizada. Ya no se ofrece el producto básico de carna y comida, función básica de la hotelería del siglo pasado. Con la digitalización la distancia es solo cuestión de horas y el hotel, como lugar de llegada y de partida, se ha transformado en un gestor de las culturas, teniendo la obligación de entender y comunicarse con los huéspedes que recibe siendo al mismo tiempo una muestra inequívoca del entorno local donde está situado.

La hotelería del siglo XX ofrecía Productos/Servicios muy similares. El cliente o consumidor hotelero de cualquier nivel tenía ante sí una oferta rígida con clientes que no exigían más allá de sus necesidades básicas. A partir del boom turístico, esta uniformidad hotelera empieza a adquirir otras dimensiones y matices ante una demanda que busca en el hotel respuestas múltiples y necesidades instantáneas a satisfacer. Lo que realmente les causa impacto es el contacto humano en un entorno cualitativo, donde el hotel es ejemplo y punto de llegada y partida. La mirada de millones de personas que sirven y utilizan los establecimientos hoteleros buscan respuestas humanas que no estén globalizadas

Prof. MARÍA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
TUCUMÁN

Bicentenario de la Independencia 2010/2016

**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /5(MEd)**  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

solamente, sino que tengan, como los buenos vinos, los aromas, colores, textura y bouquet de la propia tierra a la que pertenecen. Durante los últimos 100 años de hotelería se ha contado con personal de mentalidad "mecanicista", es decir que para ocupar los diferentes puestos de trabajo los perfiles y exigencias eran muy concretos. El siglo XX que ha sido revolucionario en tantos y tan diversos aspectos, tiene en su haber la popularización de la enseñanza y la formación, dando oportunidades de diferente naturaleza a gran parte de la población. Es en las últimas décadas cuando las empresas hoteleras empiezan a darse cuenta de que la demanda va cambiando y que para satisfacerla necesitan personas con educación-formación, sea cual fuere la ocupación que desarrollen. Con esta perspectiva se pasa de hablar de "personal" a referirse a "Recursos Humanos", asociados, socios, colaboradores o clientes interiores, dando mayor importancia a aquellos que forman parte de la estructura empresarial, las organizaciones hoteleras inician un proceso de reconversión de sus estructuras funcionales, potenciándose la organización horizontal, la participación, la evaluación de desempeño, la competitividad, las competencias, etc. Los hoteles del siglo XXI se van adaptando a los cambios permanentes y requieren esencialmente la **gestión del talento**, buscando que la actividad se desarrolle a través del talento individual y colectivo, dejando atrás las operaciones mecánicas y repetitivas que no aportan al crecimiento de la empresa. La hotelería y su organización se van moldeando a través del talento de las personas que contribuyen al funcionamiento de la misma, pues cualquier producto/servicio que genere debe tener el "**talento materializado**" a través del conocimiento y la creatividad. En este marco, la empresa hotelera con visión de futuro que quiere permanecer en el mercado, necesita introducir un nuevo estilo en su gestión, acercándolo a estos tiempos de cambio y de progreso, con el fin de transmitir **calidad** a la organización en todos sus niveles. La calidad es honestidad y dignidad materializada con el conocimiento profesional de las empresas que participan en el desarrollo de los países. La **calidad es** aportar al bien común de la sociedad y los empresarios, directivos o responsables tienen que asumir la obligación de hacer de los hoteles, restaurantes, negocios grandes o pequeños, un espejo cualitativo para un turismo sostenible que beneficie a todos. En los países desarrollados, siete de cada diez personas no trabaja ni en la industria ni en el campo. Su fuente de empleo es el llamado **Sector Servicios**. La hotelería es una de las principales actividades de este sector y una de las que más crecerá de modo sostenido en los próximos años. Para la oficina Internacional del trabajo (OIT), el sector hotelero es el más dinámico de toda la actividad económica mundial. Se estima que para el 2020 más

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION







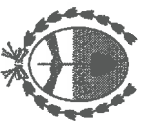
CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° /5(MED)  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.- 2344  
Cont. Anexo Único

///...

de 1.500 millones de turistas llegarán a algún lugar del planeta para ser atendidos por cerca de 500 millones de profesionales o trabajadores vinculados a este sector. Por otra parte, el mundo rico asiste a una disminución de los horarios de trabajo, con el consiguiente crecimiento de la industria del tiempo libre y el entretenimiento. Los viajeros necesitan cada vez más hoteles con personal preparado para atenderlos. En este contexto promisorio, la Argentina es uno de los países que se ha convertido en un nuevo punto de atracción turística. El crecimiento continuo de la Industria Hotelera genera una gran cantidad de puestos de trabajo, especialmente en el segmento de 3 y 4 estrellas, y en establecimientos que requieren profesionales de la hotelería y constituyen alojamientos especializados de la salud: Institutos Geriátricos, Sanatorios, Clínicas de Salud Mental, etc. Acompaña estos procesos de cambio la ley Nacional de Turismo N° 25997 que, en su artículo 1° considera al turismo como actividad socioeconómica, estratégica y esencial para el desarrollo nacional, dispone que la actividad "turística es "prioritaria dentro de las políticas de Estado", lo que implica considerarla como un eje central de la gestión gubernamental a la cual deben concurrir coordinadamente los distintos actores públicos y privados, orientando hacia su concreción los recursos humanos y económicos necesarios para otorgarle sustento. En síntesis: el desarrollo del turismo es una política de Estado y se **considera prioritario el turismo receptor**, para cuyo crecimiento se considera a la actividad privada como una "aliada estratégica". Por ello, la actividad se declara de Interés Nacional. En el artículo n°8 de la citada ley se establece que para realizar todo tipo de acciones orientadas al mejoramiento de la oferta turística nacional es esencial "promover la educación turística así como fortalecer la capacitación de actores y profesionales que se desempeñan en las distintas actividades". Entre las actividades directamente vinculadas al turismo, conforme la clasificación internacional de la O.M.T, están los **Servicios de Alojamientos** que incluyen camping, Refugios de Montaña, Hoteles, Hostels, Hosterías, Cabañas Bungalow, Aparts y Residenciales, Estancias, Albergues Juveniles, Apartamentos de tiempo compartido entre otros. La actividad Turística constituye actualmente un sector en ascenso en la economía de la Provincia de Tucumán. Siendo la Hotelería una de las actividades típicas asociadas al Turismo, también recorre transversalmente todas las actividades económicas y contribuye al conjunto de la economía local, demandando bienes de distintos comercios durante las estadias. Independientemente de la cantidad y categoría de los hoteles, para incentivar la llegada de viajeros se considera esencial una excelente atención. Esto significa que así sea un hotel de una Estrella el servicio debe ser de calidad. El pasajero es

Prof. MARIA SILVIA OLIVERA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GERCIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

alguien muy informado que mide lo que paga con lo que recibe a cambio. Todas las personas involucradas en la atención al huésped, recepción y reservas son profesionales especializados, capacitados para dar asesoramiento a los pasajeros que lo requieran en cuanto a tarifas, eventos, formas y configuraciones para la organización de las habitaciones, circuitos turísticos y atractivos que se pueden visitar en la provincia. Tanto la Hotelería como el Turismo, vienen aportando a la generación de empleo de manera creciente. Teniendo en cuenta la tasa de crecimiento histórico del empleo en sectores turísticos y no turísticos, el objetivo de la Política Jurisdiccional, es:

- Incrementar en 1,5 % el porcentaje de empleos vinculados a la actividad turística para el año 2020.
- Elevar el porcentaje de ocupados con calificación de tarea técnica en 25 %, y disminuir la mano de obra no calificada en 20% para 2020.

La introducción de metas vinculadas al Sector Turismo es una novedad en los Lineamientos Estratégicos para el Tucumán Productivo Sustentable. Entre esas metas están la educación, la formación, práctica de trabajadores, y las posibilidades de innovación y de transferencia tecnológica. Se propone una actualización cuya finalidad es aproximar a nuestra Provincia a las más ricas del país para garantizar el crecimiento económico sustentable a largo plazo. Desde el punto de vista del Desarrollo Sostenible del Turismo, el hotel es un alojamiento turístico que asume, en función de sus posibilidades, la responsabilidad de llevar a cabo un proyecto que respeta la biodiversidad del entorno, que tiene en cuenta las cargas e impactos que pueden soportar el espacio y sus residentes, introduce en su misión y visión una estrategia de mejora continua implantando un sistema de gestión medio ambiental y se integra en el desarrollo de la comunidad, participando en programas dirigidos a la educación y al estímulo empresarial de los residentes, tratando de favorecer aquellas iniciativas que permitan un crecimiento social sostenido. Al respecto, "la Provincia de Tucumán ha crecientado el valor de su capital humano en los últimos años". Sin embargo, "la creciente demanda de mano de obra calificada en industrias y empresas aumenta a un ritmo mayor que el de la capacitación de los trabajadores lo cual genera una brecha que debe aún ser cubierta". La calificación y educación de los empleados y trabajadores en Tucumán, se caracteriza por estar en una situación intermedia en el contexto de las provincias Argentinas. Los niveles de formación son razonables y más altos que otras provincias de la Región, pero con posibilidades de mejora. Ello permitiría satisfacer la creciente demanda de calificación y aumentar la competitividad de su economía. "Una de las líneas estratégicas para el aumento

Prof. MARIA SILVIA QUERA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-****Cont. Anexo Único**

///...

de la competitividad y la eficiencia de la economía requiere fortalecer la formación y el desarrollo del capital humano". A fin de incrementar el porcentaje de individuos con estudios superiores completos, se propone previamente como meta, avanzar en la mejora de la calificación de los trabajadores "a través de un aumento de su nivel de instrucción elevando el porcentaje de trabajadores con estudios secundarios completos al 75%". El nuevo posicionamiento de Tucumán exige mayor capacitación y formación de Recursos Humanos en relación a la infraestructura turística y a los servicios que se ofrecen, considerando el significativo crecimiento poblacional a la par de una producción más diversificada. La formación académica incluye la preparación en el manejo de informática y software específicos con más tiempo y condiciones para brindar atención personalizada a los clientes. La presente propuesta educativa pone claro énfasis en la aplicación práctica del conocimiento y de las habilidades, orientadas a una formación que satisfaga las demandas de calificación de los procesos económicos, socioculturales y productivos permanentes. La Oferta Educativa de Nivel Superior se incluye en los Lineamientos Estratégicos Provinciales. Se trata de un Proyecto Educativo que integra la realidad con la creciente industria turística y hotelera de manera constante y activa, articulando e intercambiando con las fuerzas vivas del territorio y otras organizaciones de la comunidad e instituciones del Estado.

**3. PROPUESTA CURRICULAR****I. Denominación de la Carrera de Referencia**

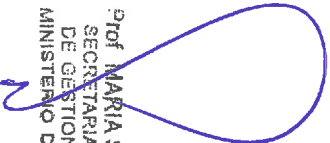
Tecnatura Superior en Administración Hotelera.

**II. Denominación del Título**

Técnico Superior en Administración Hotelera

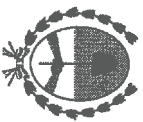
**Objetivos de la Formación**

- Propiciar una formación que favorezca la Identificación del fenómeno turístico dentro el contexto socioeconómico y cultural, la operatoria turística en las distintas modalidades y la relación del turismo con la hotelería.
- Promover espacios de trabajo que incentiven la investigación de problemáticas relacionadas a la naturaleza, dinámica y tendencias de la moderna hotelería y de los distintos campos y funciones que comprende su estudio en el marco de la legislación vigente.
- Propiciar el diseño y puesta en marcha de dispositivos que contemplen saberes sobre liderazgo, ciudadanía, participación y trabajo en equipo, para



Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° /5(MED)**

**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**2344**

**Cont. Anexo Único**

///...

- el desarrollo de competencias que favorezcan el nivel de empleabilidad y el desarrollo personal y social, utilizando los principios y procedimientos de las Relaciones Públicas y las herramientas de comunicación oral y escrita.
- Favorecer la construcción de procesos de articulación con el ámbito socio - productivo, a los efectos de fortalecer el vínculo educación - trabajo.
  - Propender a la generación de proyectos innovadores de prácticas de enseñanza y Prácticas Profesionalizantes para ser realizadas en hoteles, institutos Geriátricos, Hospitales, Sanatorios y Clubes.

**III. Perfil del Ingresante**  
Título Secundario.

**IV. Perfil Profesional**

El egresado de la Carrera: Técnico Superior en Administración Hotelera estará capacitado para gestionar empresas de alojamiento, facilitando el desarrollo socio económico de la zona en dónde se desempeñe a través de su contribución al Turismo Sostenible, participando transversalmente en todas las actividades económicas, lo que implica:

- Gestionar y administrar las diversas actividades comerciales, financieras y de servicio en la Empresa de Alojamiento.
- Organizar, dirigir y supervisar el área de Recepción con una estrategia de calidad en el servicio de atención al cliente.
- Gestionar las actividades Alojamiento: pisos y habitaciones, áreas de servicio y públicas, lavandería - lencería, preparación y conservación de las dependencias hoteleras.
- Planificar, organizar, dirigir y supervisar todas las actividades del Departamento Alimentos y Bebidas del establecimiento, tanto las referidas a la oferta como a su presentación y nivel de calidad.

**Alcances del título**

- Administrar una empresa de alojamiento, gestionando los recursos y servicios de un hotel en todas sus etapas y en sus aspectos generales y específicos, en el marco del Sistema Turístico.
- Gestionar los servicios de Recepción y Alojamiento, o de Alimentos y Bebidas en instituciones de la salud, en su carácter de servicios de alojamientos especializados: geriátricos, hospitales, clínicas, sanatorios.
- Asistir en el Análisis y Reingeniería de procesos del Sistema Organizacional Hotelero.

Prof. MARINA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





**TUCUMÁN**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
TUCUMÁN

Bicentenario de la Independencia 2010/2016

**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº** /5(MED)  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-** **2344**

**Cont. Anexo Único**

///...

- Participar e integrar equipos de trabajo para la elaboración e implementación de emprendimientos sustentables en la especialidad.
- Participar en la investigación e innovación en materia de tecnologías de gestión hotelera.

#### **VI. Áreas de competencia**

Intervenir en administración de las actividades comerciales, financieras y de servicio en la Empresa Hotelera.

- Realizar estudios del mercado hotelero en el escenario socio-político y económico en el que se desenvuelve, desde una perspectiva empresarial para planificar diversas modalidades de servicio.
- Participar en la elaboración del presupuesto Anual, el Plan de Inversiones y el Plan de Marketing del Hotel.
- Colaborar en el desarrollo de las políticas de gestión del establecimiento.
- Analizar y viabilizar las propuestas de ofertas de los Departamentos de Alojamiento, Alimentos y Bebidas, Recursos Humanos, Ventas, Finanzas, Mantenimiento y Seguridad.
- Cooperar en la instrumentación de las herramientas de la Administración de Recursos Humanos mediante la selección, formación, rotación y evaluación de desempeño.
- Contribuir a la fijación de Tarifas del Establecimiento Hotelero, realizando un seguimiento constante de los niveles de precios, ocupación, costos y posición en el mercado del negocio.
- Proponer e implementar programas de animación y recreación en el espacio hotelero.
- Verificar el cumplimiento de normas respecto a higiene y seguridad laboral, prevención y primeros auxilios para el personal, pasajeros y clientes.
- Analizar en forma continua la gestión de la empresa hotelera en relación con el entorno, el mercado y la competencia.
- Organizar, dirigir y supervisar el área de Recepción con una estrategia de calidad en el servicio de atención al cliente.
- Distribuir el trabajo según previsiones, asignando recursos materiales y humanos a tareas específicas de acuerdo a los índices de ocupación del hotel.
- Coordinar con el área de pisos actividades que conciernen a ambos departamentos: conciliación de habitaciones, habitaciones de entrada y salida, cambios de habitaciones, clientes especiales, bloqueos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

- Coordinar con el Departamento Mantenimiento, los trabajos por averías, reparaciones, planes preventivos o de mejora en sectores que afectan la estancia de los clientes.
- Supervisar las actividades de conserjería, verificando el buen servicio de maleteros, botones, atención telefónica en situaciones normales y especiales por ocupación, grupos, eventos, entre otros.
- Atender y responder quejas y reclamos de los clientes.
- Confeccionar y/o supervisar los informes diarios de ocupación.
- Gestionar las actividades Alojamiento: pisos y habitaciones, áreas de servicio y públicas, lavandería - lencería, preparación y conservación de las dependencias hoteleras.
- Supervisar la limpieza de las habitaciones y de las áreas públicas (Salones, Pasillos, Baños, entre otras), instalaciones (luces, carpintería y otros), el estado de la ropa y el mobiliario.
- Confeccionar los partes de ocupación y comprobar con el Jefe de Recepción las diferencias.
- Coordinar con los departamentos afectados los bloqueos de habitaciones para efectuar las operaciones necesarias de restablecimiento de su operación.
- Establecer y verificar los inventarios y el stock de ropas del establecimiento, suministros varios y material de limpieza para pisos, controlando los costos operativos.
- Verificar la calidad de la limpieza de lavado y planchado de ropa, tanto del hotel como de los clientes.
- Atender reclamaciones y a los clientes enfermos.
- Registrar y custodiar los objetos encontrados, olvidados o perdidos por los clientes.
- Controlar el cumplimiento de normas sobre prevención de riesgos laborales, seguridad e higiene.
- Asesorar en materia de decoración de habitaciones e inversiones sobre recursos materiales y equipamiento de pisos.
- Planificar, organizar, dirigir y supervisar todas las actividades del Departamento Alimentos y Bebidas del establecimiento, tanto las referidas a la oferta como a su presentación y nivel de calidad.
- Colaborar en la elaboración del Presupuesto Anual estableciendo objetivos cualitativos y cuantitativos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GERENCION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**  
**Cont. Anexo Único**

///...

- Supervisar las instalaciones de producción culinaria (Cocina) y puntos de venta gastronómicos (Restaurante, Cafetería, Bar, Tiendas).
- Confeccionar con los responsables de Cocina y otros puntos de venta, todos los menús y cartas que se ofrecen en el Hotel, estableciendo su ordenamiento técnico, descripción, diseño, costos y precios de venta.
- Elaborar Programas, Presupuestos y Órdenes de Servicios para Banquetes y Otras Ofertas Gastronómicas con motivos de fiestas, acontecimientos, jornadas, congresos y otros eventos.
- Supervisar la calidad de las Preparaciones Culinarias y del Servicio que se ofrecen, y realizar las correcciones oportunas cuando sea necesario.
- Organizar y Controlar el estado de los Depósitos de Alimentos y Bebidas, verificando la calidad del ordenamiento, higiene y seguridad.
- Mantener el nivel óptimo de stock de lencería, cristalería, vajilla y cubtería para cada punto de venta.
- Realizar estudios de la competencia (benchmarking) estableciendo con el departamento de ventas, políticas de ofertas en alimentos y bebidas, de acuerdo con las previsiones de la demanda y las estrategias del mercado.
- Coordinar el trabajo con los jefes de otros departamentos ante las previsiones de ocupación, acciones de higiene, manipulación de alimentos y seguridad, análisis de quejas, reclamaciones y felicitaciones, necesidades cualitativas y cuantitativas del personal, acordando con recursos humanos su selección, incorporación y período de prueba.

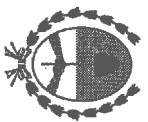
**VII. Ámbitos de inserción laboral**

- Hoteles, Apart Hoteles, Hostelerías, Hostels, Cabañas, Bungalows, Residenciales y similares que incluyan o no Servicio de Alimentos y Bebidas.
- Servicios de Hospedajes en Estancias y Albergues Juveniles.
- Servicios de Apartamentos de Tiempo Compartido y Glamping (carpas y casas rodantes adaptadas para prestar servicios de alojamiento en espacios naturales).

- Servicios de Salud: Clínicas, Sanatorios, Geriátricos y similares en sectores de Alimentos y Bebidas, y/o gestión de alojamientos.
- Servicio de Alojamiento en Transportes Marítimo, Terrestre y Aéreo Comercial de Pasajeros de Larga Distancia con fines Turísticos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

1. Ed.



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MEd)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

Cont. Anexo Único

///...

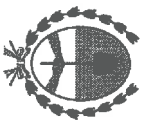
**VIII. Plan de Estudio (organizado por campos de Formación)**

UNIDADES CURRICULARES	horas cátedras semanales	horas cátedras anuales	horas reloj anuales	Formación G-F-F-P	General	Fundamento	Específica	Práctica	Porcentaje				
									Mínimo	Mínimo			
1 Sistema Turístico	3	90	60	F	0	90	0	0	8%	26%			
2 Servicios Hoteleros I	3	90	60	E	0	0	90	0	5%	20%			
3 Gestión de Alojamientos	3	90	60	E	0	0	90	0					
4 Restauración Hotelera	3	90	60	E	0	0	90	0					
1 Relaciones Públicas	2	60	40	F	0	60	0	0					
6 Métodos Cuantitativos	2	60	40	F	0	60	0	0					
7 Principios de Economía	2	60	40	F	0	60	0	0					
8 Informática Aplicada	2	60	40	E	0	0	60	0					
9 Inglés I	2	60	40	G	60	0	0	0					
10 Prácticas Profesionalizantes I	4	120	80	P	0	0	0	120					
<b>TOTAL PRIMER AÑO</b>	<b>26</b>	<b>780</b>	<b>520</b>		<b>60</b>	<b>270</b>	<b>330</b>	<b>120</b>					
1 Turismo Sustentable	3	90	60	E	0	0	90	0					
2 Servicios Hoteleros II	3	90	60	E	0	0	90	0					
3 Gestión de Alimentos y Bebidas	3	90	60	E	0	0	90	0					
4 Comercialización Hotelera	3	90	60	E	0	0	90	0					
2 Administración de Costos	2	60	40	F	0	60	0	0					
6 Sistemas Financieros	2	60	40	F	0	60	0	0					
7 Organización de Eventos	3	90	60	E	0	0	90	0					
8 Inglés Técnico I	2	60	40	F	0	60	0	0					
9 Portugués I	2	60	40	G	60	0	0	0					
10 Prácticas Profesionalizantes II	4	120	80	P	0	0	0	120					
<b>TOTAL SEGUNDO AÑO</b>	<b>27</b>	<b>810</b>	<b>540</b>		<b>60</b>	<b>180</b>	<b>450</b>	<b>120</b>					
1 Administración Hotelera	3	90	60	E	0	0	90	0					
2 Administración Gastronómica	3	90	60	E	0	0	90	0					
3 Gestión de Calidad	2	60	40	E	0	0	60	0					
4 Emprendimientos de Servicios	3	90	60	E	0	0	90	0					
5 Mantenimiento y Seguridad	2	60	40	F	0	60	0	0					
3 Legislación Turística	3	90	60	E	0	0	90	0					
6 Ética Profesional	2	60	40	G	60	0	0	0					
7 Inglés Técnico II	2	60	40	F	0	60	0	0					
8 Portugués II	2	60	40	F	0	60	0	0					
9 Prácticas Profesionalizantes III	5	150	100	P	0	0	0	150					
<b>TOTAL TERCER AÑO</b>	<b>27</b>	<b>810</b>	<b>540</b>		<b>60</b>	<b>180</b>	<b>420</b>	<b>150</b>					
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>2400</b>	<b>1600</b>		<b>180</b>	<b>630</b>	<b>1200</b>	<b>390</b>					
									<b>8%</b>	<b>26%</b>	<b>50%</b>	<b>16%</b>	
									<b>Mínimo</b>	<b>5%</b>	<b>20%</b>	<b>45%</b>	<b>10%</b>

Prof. MARINA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION







CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.- **2344** /5(MED)

Cont. Anexo Único

///...

IX. Cuadro con el detalle de horas Teóricas y Prácticas.

N°	UNIDADES CURRICULARES	Horas		Total Hs. Semanales
		Teóricas	Prácticas	
<b>PRIMER AÑO</b>				
1	Sistema Turístico	2	1	3
2	Servicios Hoteleros I	2	1	3
3	Gestión de Alojamientos	2	1	3
4	Restauración Hotelera	2	1	3
5	Relaciones Públicas	1	1	2
6	Métodos Cuantitativos	1	1	2
7	Principios de Economía	2	0	2
8	Informática Aplicada	1	1	2
9	Inglés I	1	1	2
10	Prácticas Profesionalizantes I	0	4	4
<b>SEGUNDO AÑO</b>				
1	Turismo Sustentable	2	1	3
2	Servicios Hoteleros II	2	1	3
3	Gestión de Alimentos y Bebidas	2	1	3
4	Comercialización Hotelera	2	1	3
5	Administración de Costos	1	1	2
6	Sistemas Financieros	1	1	2
7	Organización de Eventos	2	1	3
8	Inglés Técnico I	1	1	2
9	Portugués I	1	1	2
10	Prácticas Profesionalizantes II	0	4	4
<b>TERCER AÑO</b>				
1	Administración Hotelera	2	1	3
2	Administración Gastronómica	2	1	3
3	Gestión de Calidad	2	0	2
4	Emprendimientos de Servicios	1	2	3
5	Mantenimiento y Seguridad	1	1	2
6	Legislación Turística	2	1	3
7	Ética Profesional	2	0	2
8	Inglés Técnico II	0	2	2
9	Portugués II	1	1	2
10	Prácticas Profesionalizantes III	0	5	5
<b>TOTAL</b>		<b>41</b>	<b>39</b>	<b>80</b>

Prof. MARI SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

- X. **Desarrollo de las Unidades Curriculares (Contenidos y Referencias Bibliográficas)**

**UNIDAD CURRICULAR: SISTEMA TURÍSTICO**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Fundamento

Perfil Profesional: Licenciado/a en Turismo.

**Eje Temático Nº 1**

Sistema Turístico: El turismo: Aspecto conceptual. Clasificación. Orígenes. Evolución y Sistema actual del Turismo. El turismo como fenómeno social, cultural y económico. Sus efectos en el Medio Ambiente Natural y Político. Los centros receptores de turismo. Oferta y demanda turística. El funcionamiento del sistema turístico.

**Eje Temático Nº 2**

Geografía Turística – Económica. Significado y propósitos de la geografía turística. El alojamiento turístico. Restaurantes y gastronomía en los diferentes destinos turísticos del mundo. América Anglosajona. El continente europeo. México y el Caribe. América del Sur. Asia, África y Oceanía. República Argentina y Tucumán. Desarrollo Turístico Local y Regional. Rutas Gastronómicas. Cultura y Sociedad en los destinos Turísticos

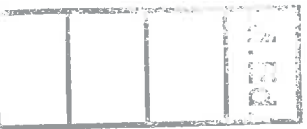
**Eje Temático Nº 3**

Mercado Turístico. Producto turístico. Planificación, administración y comercialización del producto. Políticas de promoción y publicidad. Medios de comunicación. Organización y características de las Agencias de viajes y medios de transporte. Relación hoteleros – agentes de viaje. Organizaciones nacionales e internacionales del turismo. El financiamiento de la gestión del turismo.

**Eje Temático Nº 4**

**El turismo y la Empresa Hotelera:** la dirección de hoteles en los nuevos escenarios del siglo XXI. El conocimiento de la realidad y el nuevo entorno turístico. El desarrollo de las Empresas hoteleras en el marco de la globalización turística. La oferta hotelera en la actualidad y principales datos sobre las actividades turísticas.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

**Bibliografía Básica de Referencia**

- Acereza, Miguel Ángel "Administración del Turismo" – Volumen I. editorial Trillas – México
- Almanaque Mundial, "Diccionario Geográfico", Ed. Televisa S.A.
- Álvarez Pérez, Ignacio y Garcerán García, Nuria "Técnico en Hotelería y Turismo". Editorial Cultural S.A. – Madrid – España (tomos I y II) Aranda Hipólito, Angel. (1998) "Dirección financiera en las Empresas Turísticas", Centro de Estudios Ramón Areces, Méjico Almanaque Mundial, "Diccionario Geográfico", Ed. Televisa S.A.
- Atlas de Argentina y Geografía Universal. Edic. Educativas, Madrid – España.
- Bocellon, Roberto "Las actividades turísticas y recreacionales" Editorial Trillas – México
- Callizo, Soneiro. "Aproximación a la Geografía del Turismo". Ed. Trillas, México.
- Carlevari, Isidora. "Geografía Argentina y Mundial". Edit. Kapeluz.
- Fernández Fuster, Luis "Teoría y Técnicas del Turismo" – Tomos I y II, Mundo científico – Barcelona – España
- Gallego, Jesús Felipe. (2002) "Gestión de Hoteles" – Una nueva Visión – Editorial Parainfo – España |
- García de Fuentes, Ana. "Turismo y Subdesarrollo Regional", Universidad Autónoma de México.
- Lanquar, Robert. "Turismo Internacional", Ed. Huemul, Bs.As.
- Organización Mundial del Turismo (OMS), "Introducción al Turismo". Egraf. Madrid – España – 1998
- Ramírez, Blanco, Manuel "Teoría General del Turismo" Volumen I – Mundo científico – Barcelona – España
- Sabas, M. y Baroudi, E. "El Desarrollo Integral de los Polos Turísticos", Penguin Education, Londres.
- Vera, Lutz. "Planificación central en una economía de mercado" – Ed. Ariel, España.

**UNIDAD CURRICULAR: SERVICIOS HOTELEROS I**

Tipo de unidad curricular: Materia

Prof. **MARIA SILVIA OJEDA**  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

M.Ed.



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 23445(MED)**

**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Específica

Perfil Profesional: Licenciado/a en Hotelería / Técnica/o Universitario en Hotelería y Turismo

**Contenidos**

**Eje Temático N° 1**

El Hotel. Conceptualización. Antecedentes y Evolución de la Industria Hotelera. Tipos de Establecimientos Hoteleros. Sistemas de categorización de Hoteles. Organigrama del Hotel. Niveles de Responsabilidad. La distribución del Hotel. Reglamentación de Alojamientos Turísticos en la Provincia de Tucumán y a nivel Nacional. Clasificación. Definición y Servicios. Requisitos mínimos para su homologación. Características de los distintos tipos de alojamientos. Habilitación del establecimiento. Las Reservas. Las Tarifas. Generalidades.

**Eje Temático N° 2**

Organización de Áreas del Hotel. Recepción, Reservas y Conserjería. Recepción: Front Office y Back Office. Funciones del Sector. Relaciones con otros Departamentos. Impresos: Tarjetas de Registro, Tarjeta de Bienvenida, Ficha de Policía, Libro de Recepción. Lista de Pensión Alimentaria. Parte de Averías. Parte de cambio de habitación. Lista de llegadas y salidas. Parte de Ocupación de Habitaciones. Reservas: Funciones del Sector. Procedimiento de solicitud de reservas. Relaciones con otros Departamentos. Impresos: Hojas de Reservas, Slip de Reservas y Planning. Los Vaucher: concepto y tipos. Overbooking: procedimiento para evitarlo. Conserjería: Funciones. Relaciones con otros Departamentos. Impresos. Entradas y salidas. Impreso del Despertador. Parte de Mensajes. Generalidades.

**Eje Temático N° 3**

Sector de Alojamientos. Regiduría de Pisos (Housekeeping). Habitaciones: clasificación. Funciones del Sector. Relaciones con otros Departamentos. Impresos. Control de Materiales Consumibles. Control de Materiales de Uso. Tareas de Mucamas y Amas de llaves. Lavandería. Lencería. Servicio Médico. Alimentos y Bebidas: presentación de Servicios en habitaciones y restaurante, Funciones del Sector. Relaciones con otros Departamentos. Organización de los Servicios de Cocina, Bar y Comedor. Generalidades.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

1. Ed.



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-** **2344** /5(MEd)

**Cont. Anexo Único**  
///...

**Eje Temático N° 4**

Las Actividades de Mantenimiento y Seguridad. Funciones. Relaciones con otros Departamentos. Impresos. Parte de Reparaciones. Tipos de Mantenimiento: Preventivo o Correctivo. Seguridad en Inmuebles o Edificios, Areas o Departamentos, Instalaciones y maquinarias. Generalidades.

**Eje Temático N° 5**

Cuenta Corriente. Funciones del Sector. Relaciones con otros Departamentos. Diario de Producción. Cierre de la Cuenta y Cobro del Servicio: Tipos de Facturas a emitir, Tratamiento de los voucher, de los Recargos, los Descuentos y las Señas. Generalidades.

**Bibliografía Básica de Referencia**

- "Escuela Daly de Hotelería y Turismo" – Primera parte .Daly S. L. Málaga. España
- Álvarez Pérez, Ignacio y Garcerán García, Nuria. "Técnico en Hotelería y Turismo". Editorial Cultural S. A., Madrid. España
- Gallego, Jesús Felipe : "Gestión de Hoteles" – Una nueva Visión .Editorial Paraninfo .España
- Gallego, Jesús Felipe. "Las claves del éxito en la nueva Hotelería". Edición Alción. España. "Hotelería y Productividad". Editorial Alción .España
- Ley Provincial de Turismo N° 7484/05
- Milio Balanzá, Isabel. "Organización y Control del alojamiento", Paraninfo. España
- Peirrolón Melendo, Ramón. "Diccionario de Hotelería". Paraninfo ..Madrid. España
- Pérez Pascual, José María. "Hotelería, Técnicas y Calidad de Servicio". Editorial Hotel España

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

**UNIDAD CURRICULAR: GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

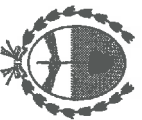
Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Específica

Perfil Profesional: Licenciada/o en Turismo / Licenciada/o en Hotelería





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

**///...**

**Contenidos.**

**Eje Temático Nº 1**

Recepción y Conserjería (FRONT-DESK): La importancia del alojamiento. Organización y Control de alojamiento. Departamento Recepción: Front Office, Impresos de Recepción, Ficha de Policía, Relación entre Recepción y otros Departamentos, Reservas de Habitaciones, Back Office. Departamento de Reservas, Impresos de Reservas, Planning, Bonos de Pago, Overbooking, Coordinación con otros Departamentos. Facturación de Servicios y Caja de Recepción, Impresos, Cuentas de Cancelación. Tareas de Mostrador, manejo de Centralita y Teléfonos. Servicio telefónico. Servicio de conserjería. Impresos: Entradas y Salidas de Equipajes. Un día en la vida de un recepcionista y un día en la vida de un Conserje. Destrezas y capacidades requeridas. Sus funciones según los tipos de alojamientos.

**Eje Temático Nº 2**

Administración de Pisos: (HOUSEKEEPING): la Regiduría de pisos. La gobernanta o "ama de llaves", funciones y responsabilidades. Habitaciones: entrada, salidas, atención al cliente. El "Vending" en las áreas de pisos. El roonservice. Objetos olvidados. Control de material de limpieza. "Amenities" para la habitación. Coordinación interdepartamental con Recepción, Conserjería, Bar y Restaurantes, Servicios Técnicos o Mantenimiento. Seguridad. Primeros Auxilios. Áreas públicas y de servicio. Revisión de habitaciones. Unidad de lencería. Unidad de lavandería. Instrumentos administrativos de control.

**Bibliografía Básica de Referencia**

- Alvarez Pérez, Ignacio y Garcerán García, Nuria. "Técnico en Hotelería y Turismo" (tomo I) Cultural S.A. Madrid .España""
- Escuela Daly de Hotelería y Turismo" tomo I y II . Servicios Hoteleros. Edit. Daly S.L. Málaga . España
- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Hoteles. Una Nueva Visión". Edit. Paraninfo. España
- Gallego, Jesús Felipe. "Las claves del Éxito en la Nueva Hotelería". Editorial Alción. "Hotelería y Productividad" Paraninfo España
- Milio Balanzá, Isabel. "Organización y Control de Alojamiento". Edit. Paraninfo. España

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

- Pérez Pascual, José María. "Hotelería, Técnicas y Calidad de Servicio" – Editorial Hotel España
- Sung Chon y Raymond Sparrowe. Atención al Cliente en Hostelería". Edit. Paraninfo. España.

### **UNIDAD CURRICULAR: RESTAURACIÓN HOTELERA**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Específica

Perfil Profesional: Licenciada/o en Administración Hotelera / Arquitecta/o

Contenidos.

#### **Eje Temático N° 1**

La Cocina en el Hotel. Antecedentes y Evolución. Tipos y clasificación. La revolución culinaria a fines del Siglo XX.: ofertas de comidas y bebidas en Hoteles. Tendencias actuales en el mundo: Siglo XXI. La oferta de comidas en Hoteles Urbanos y Hoteles Vacacionales. La Cocina en Bares, Restaurantes y afines. Características. Ofertas y Servicios. Tipos de Instalaciones, equipamiento, mobiliario, utensilios. Personal y Funciones

#### **Eje Temático N° 2**

La Planificación de la Cocina. Factores intervinientes, Construcción, Instalaciones y Equipos Básicos. Iluminación. Extracción, Ventilación, Acústica, Suelos, Paredes y Techos. Divisiones. Instalaciones de Gas, Agua, Electricidad, Extinguidores de Incendios, Montacargas. Instalaciones de Equipos de Conservación, Preparación (zonas frías y calientes). Instalaciones para la Cocina Diferida: refrigeración, congelación, envasado al vacío. Zona de entrega. Zona de limpieza. Organización de los Recursos Materiales y Humanos de la Cocina.

#### **Eje Temático N° 3**

La Cocina y el Restaurante. Coordinación interdepartamental. Prevención de Riesgos en Instalaciones, Equipos y Materias Primas. Bromatología. Seguridad e Higiene. La Coordinación del Personal. En Higiene y Manipulación de Alimentos. El Código Alimentario Argentino. Relaciones Interpersonales para un buen servicio.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

M.Ed.

--	--	--	--



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° **2344** /5(MED)  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-

Cont. Anexo Único

///...

### Bibliografía Básica de Referencia

- Álvarez Pérez, Ignacio., "Técnico en Hotelería y Turismo" – Ed. Cultural S.A., España.
- Esbach, C. Administración de A y B – Ed. Diana, México.
- Foster, Dennis. "Alimentos y Bebidas, Operaciones, Métodos y Costos" – Ed. Trillas, México. Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Hoteles" Paraninfo – España.
- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles" – Ed. Alción, España.
- Lara. Dirección de A y B en Hotel – Ed. Cúspide, Bs. As
- Sector. "Manual del Gerente de Alimentos y Bebidas" Ed. Cúspide. Bs.As.

### UNIDAD CURRICULAR: RELACIONES PÚBLICAS.

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento

Perfil Profesional: Licenciada/o en Relaciones Públicas / Licenciada/o en Comunicación Social / Licenciada/o en Ciencias de la Comunicación

### Contenidos

#### Eje Temático N° 1

Las Relaciones Humanas. El Ser Humano. Personalidad. Sociedad y cultura. La Conducta y campos de la Conducta. Roles. La Comunicación. Pasos para el desarrollo de la comunicación Eficaz. Ruidos en la comunicación. Los Grupos. Distribución de Liderazgo. Las Relaciones Humanas en la Empresa. Percepción interpersonal. Empatía: el proceso de comprender a otros. Frustración y conflicto. Los mecanismos defensivos. El uso de la inteligencia emocional.

#### Eje Temático N° 2

Las Relaciones Públicas. Concepto y diferencias con las Relaciones Humanas. Las Relaciones Públicas en la actualidad. Los Clientes. Planificación de un programa de Relaciones Públicas. Las necesidades. Los Deseos y Preferencias. La Demanda. Producto. El poder de la imagen. El Discurso. Identidad Corporativa.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION







**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MEd)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**  
**///...**

Opinión Pública. Rumor. Discusión. La negociación. El éxito de las ventas: como preparar y cerrar una venta. La Dirección del Equipo de venta.

**Eje Temático N° 3**

Relaciones Públicas y Publicidad. Objetos de la Publicidad. Estilos de mensajes publicitarios. Relaciones con los Medios. La Palabra Impresa. La Fotografía. Exposiciones y Ferias Comerciales. Películas y Audiovisuales. Uso de la Palabra Hablada. Códigos de Conducta y Ética Profesional. Análisis y Resolución de Casos.

**Eje Temático N° 4**

Técnicas Fundamentales para tratar con el Público. Motivación. Actitudes y Aptitudes. Los Clientes de los Servicios Hoteleros. Tipos de clientes. La Atención al Cliente: Quejas, Reclamos y Opiniones. La Satisfacción y Fidelización de los clientes. Lo que no le agrada al cliente. Hechos que molestan a un cliente en un Hotel y Restaurante. Reglas para atender a los clientes con eficacia. Calidad total del Servicio en Hoteles y Restaurantes.

**Bibliografía Básica de Referencia**

- Álvarez Pérez, Ignacio y Garcerán García, Nuria. (2003) "Técnico en Hotelería y Turismo", Cultural S.A., Madrid – España.
- Bleger, José. "Psicohigiene y Psicología Institucional", Paidós, Bs. As.
- Cirigliano, Gustavo. "Relaciones Públicas". Editorial Humanitas, Bs.As.
- Dale, Carnegie. "Cómo Ganar Amigos e Influir sobre las Personas", Edit. Sudamericana, Bs.As
- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Hoteles". Una Nueva Visión, Edit. Paraninfo, España.
- Kelly, Joe. "Relaciones Humanas en la Empresa" – El Ateneo Editorial.
- Reardon, K. "La Persuasión en la Comunicación", Edit. Paidós, Bs.As.
- Wise, Tom. "Qué Hacer Realmente para Atraer, Deleitar y Retener Clientes". Edic. Garnica, México.

Prof. MAIRA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

**UNIDAD CURRICULAR: MÉTODOS CUANTITATIVOS**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**  
///...

Perfil Profesional: Contador/a Público Nacional / Contador/a Público

**Contenidos**

**Eje Temático Nº 1**

Introducción a las Matemáticas. Revisión de las Operaciones Matemáticas Básicas. Las Operaciones Financieras. Concepto y Definición. Teoría del Interés Simple. Conceptos Básicos.: Interés Simple y Monto Simple. Fracciones de Periodos. Ejercicios con Resolución de Problemas.

**Eje Temático Nº 2**

La Estadística y su aplicación a las distintas ciencias. Etapas de un estudio estadístico. Estadística descriptiva e inferencial: Conceptualización y usos. Clasificación de la presentación de datos: Textual, Tabular, cuadros, semitabular, gráficos. Medidas que caracterizan una distribución de frecuencias. Medidas de posición, dispersión y forma. Técnicas de muestreo: Tamaño y selección de la muestra. Análisis de casos estadísticos, su descripción e inferencia. Trabajos prácticos sobre estadísticas hoteleras y gastronómicas.

**Eje Temático Nº 3**

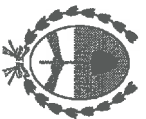
Sistemas Contables: Proceso de Sistemas de Información Contable. Concepto activo, pasivo y patrimonio neto. Los resultados. Libros de comercio. Hechos económicos frecuentes. Tipos de comprobantes: externos e internos de un hotel. Su utilización. Las cuentas, plan de cuentas de hoteles. Registros contables: el libro diario y mayor. Regímenes impositivos vigentes en materia de facturación. Formalidades de una factura – liquidación de haberes. Registración de costos y gastos. Determinación de la situación patrimonial y de resultados. Manuales de cuentas de Empresas turísticas. Amortización de los bienes de usos. Conciliaciones bancarias. Esquema de presentación de Estados Contables. Balances: Análisis e interpretación.

**Bibliografía Básica de Referencia**

- Cárdenas, Fabio. "Segmentación del Mercado Turístico". Edit. Paraninfo S.A, España.
- Bayón Competencias en Materia de Turismo, Editorial Trillas, México.
- Fernández, Carmen. "Estadística Descriptiva del Sector Turístico" Edit. Trillas, México.
- Gerard, W. Latín, "Administración Moderna de Hoteles y Moteles", Edit. Trillas, México
- Garret, Henry. "Estadística de Psicología y Educación" Edit Paidós,

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° /5(MED)**

**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.- 2344**

**Cont. Anexo Único**

///...

Bs As.

- Goeldner, Charles.; Richi, Brent "Turismo, Planeación, Administración y Perspectivas" Edit. Limusa. Grupo Noriega, España
- Mapas, Estadísticas Censales del INDEC, Catálogos, Folletos, Turísticos, Hoteleros y Gastronómicos".
- Ostengo, Héctor. "Teoría Contable Básica", Edit. El graduado, Tucumán.
- Samuelson, Paul y Otros, "Economía" de. Interamericana de España S.A.
- Soto, Aldo Mario. "Manual de Costo", de. Edit El Graduado, Tucumán

**UNIDAD CURRICULAR: PRINCIPIOS DE ECONOMÍA**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado Anual

Campo de Formación: Fundamento

Perfil Profesional: Licenciada/o en Economía / Contador/a Público Nacional /

Contador/a Público

Contenidos

**Eje Temático N° 1**

La Economía como ciencia. Campo y objeto de la Economía. La Economía como ciencia social. Teoría económica, el enfoque microeconómico y el enfoque macroeconómico. Política económica y Economía Política: conceptos e ideas fundamentales.

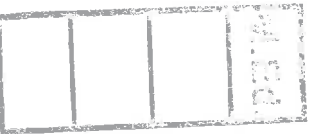
**Eje Temático N° 2**

Principales corrientes del pensamiento económico: Las corrientes contemporáneas recientes en Economía. Conceptos generales y diferencias filosóficas entre liberalismo, marxismo y keynesianismo. Vinculaciones con los momentos históricos en que estas distintas corrientes tuvieron origen. Distintas respuestas a los problemas económico sociales.

**Eje Temático N° 3**

El problema económico: Los problemas económicos: Necesidades, bienes y la escasez. Factores de la producción. Frontera de posibilidades de producción. Ley de rendimientos decrecientes. Costo de oportunidad económica. El circuito económico. Interrelaciones entre los sectores de la economía. El rol y la importancia del Estado y su accionar de acuerdo a las principales corrientes del

Prof. MARINA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-** **2344**

**Cont. Anexo Único**  
///...

pensamiento político y económico. Los mercados. Conceptos de demanda y oferta global. Sistema de precios y su aplicación en la lógica del circuito económico.

**Eje Temático N° 4**

Instrumentos del análisis económico: Teoría y realidad empírica. La contabilidad nacional, principales conceptos y cuentas que conforman las mediciones para obtener el consumo, la inversión, el ahorro, el producto neto y bruto, la oferta y demanda, entre otros. Variables, conceptos y mediciones del empleo, inflación, distribución de renta. Cuestiones económicas esenciales: Globalización, inflación, desempleo y pobreza. Aplicación a la economía argentina. Evolución histórica y análisis de indicadores económicos de coyuntura

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Cordomi, Manuel. (1998) Introducción a la teoría de los precios. Editorial Macchi. Bs. As.
- Fisher y Dornbush. (1998). Economía. Editorial M.C. Graw Hill. 2da edición. Bs.As.
- Fontaine, Ernesto. (1996). Teoría de los precios. Editorial Alfaomega. Bs.As.
- Hirshliferj. Teoría de los precios y sus aplicaciones. Editorial Prentice Hall. México. 2000.
- Iturrioz, Eulogio. (1982). Manual de Economía Política. Editorial Macchi. Bs. As.
- Lwicheft, R.H y Eckert, E.D. (2000). Sistema de precios y asignación de recursos. Nueva editorial interamericana. Bs.As.
- Mochón, Francisco y Becker, Víctor. (1997). Economía. Principios y aplicaciones. Editorial M.C. Graw Hill. 2da edición. Bs. As.
- Mochón, Francisco y Becker, Víctor. (1994). Elementos de micro y macroeconomía. Editorial M.C. Graw Hill. 2da edición. Bs.As.
- Samuelson, P.A. (1997). Economía. Editorial M.C. Graw Hill. 2da edición. Bs.As.

Prof. MARIA SILVIA DUEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed.

**UNIDAD CURRICULAR: INFORMÁTICA APLICADA**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344/5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**  
///...

Campo de Formación: Específica

Perfil Profesional: Ingeniero/o en Sistema de Información / Ingeniero/o en Informática / Ingeniero/o en Computación  
**Contenidos.**

**Eje Temático N° 1**

Entornos Operativos. Entornos Gráficos. Windows. Paquete Office: Word, Power Point, Excel – Base de Datos: Access. Hardware avanzado. Sistema Operativo Fidelio y Thor – Software de Hotelería: Reservas. Redes CD Room.

**Eje Temático N° 2**

Internet: Navegación y manejo de páginas web. Redes Sociales. Cuentas de correo: Hotmail, Gmail, Yahoo, Outlook.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Manuales de paquete office.
- Microsoft Windows 98 paso a paso – Catapult Inc. Mc Grawhill.
- Microsoft Word para Windows paso a paso – Catapult Inc. Mc Grawhill.
- Microsoft Excel para Windows paso a paso – Catapult Inc. Mc Grawhill.
- PALMA, Miguel "Introducción a la Computación" – Ed. Métodos S.A., Bs.As.
- Sistemas Informáticos Especializados en Hotelería y Gastronomía OASS del Grupo Mayor S.A. – Bs.As.

**UNIDAD CURRICULAR: INGLÉS I**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: General

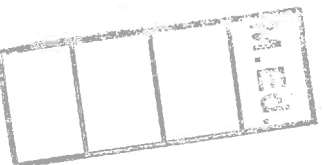
Perfil Profesional: Profesora/a Universitario en Inglés / Licenciada/o en Inglés

**Contenidos**

**Eje Temático N° 1**

Reserva, recepción y admisión de pasajeros en la actividad hotelera. Presentación. Pedir y dar información. Saludos. Recibir mensajes telefónicos. Pertenencias del Huésped. Atención y normas de una buena educación. Información sobre localización, comodidades, precios y otros servicios de un hotel o restaurante, compras, actividades recreativas y culturales, centros turísticos, transportes, etc. despedida del pasajero.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Coñt. Anexo Único**  
**///...**

### **Eje Temático N° 2**

Reserva y recepción de comensales en la actividad hotelera y gastronómica. Orientación y asesoramiento sobre bebidas y comidas. Quejas, excusas y propuestas de soluciones. La cocina de un Hotel y de un restaurante. Planificación de un menú. Nutrición. Recetas. Vinos. Eventos: organización y personal. Redacción de informes y cartas.

### **Eje Temático N° 3**

**Gramática:** Presente Simple de "To be". Pronombres personales. Adjetivos posesivos. Caso Posesivo "S". Preguntas en presente simple. Presente continuo: "To be" como auxiliar. Forma "ING". Formas afirmativas y negativas. La tercera persona singular. Artículos. Auxiliares "DO / DOES". Verbos modales: "CAN" (habilidad), "Isgood at" (gerundio), "Likes to" (infinitivo). Adjetivos comparativos y superlativos. Adverbios de frecuencia.

### **Bibliografía Básica de Referencia.**

- Diccionario de Inglés – Español y Español – Inglés – Edit. Grijalbo. Bs. As.
- Hall, Eugene "The language of Restaurants and Catering in English". Publishing Company. EE.UU.
- Keane, Leila International Restaurant English" de Leila Keane, EE.U LIZ and SOARS John "Headway Elementary", Oxford University Press. Units 1 to 4. Student Book, Workbook, Cassette.
- Rivell and Trish Stott, "English for the and Tourist Industry"
- Rivell and Trish Stott, "Highlight Recommended", Oxford University Press. Units 1 to 5. Student Book, Workbook, Cassette.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

### **UNIDAD CURRICULAR: TURISMO SUSTENTABLE**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Específica

Perfil Profesional: Licenciada/o en Turismo

**Contenidos.**

### **Eje Temático N° 1**

La Contaminación del Medio Ambiente. La Crisis Poblacional. La Crisis del Medio





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°**  
**EXPEDIENTE N° 0109401230-D-15.-** **2344 /5(MED)**

**Cont. Anexo Único**  
///...

Ambiente en Argentina. Turismo y Ambiente. El Turismo como sector productivo. Características del espacio turístico. El turismo y su contexto. Los problemas que genera el turismo. Los responsables de los impactos negativos del turismo.

**Eje Temático N° 2**

Turismo y Ecología. Preservación del Equilibrio Ecológico en los atractivos culturales. Criterios de Desarrollo del Ecoturismo. El principio de sustentabilidad. Criterios de desarrollo del Turismo alternativo: Turismo Rural y Turismo Aventuras. Capacidad de cargas de los atractivos naturales. Cálculo de la capacidad de carga turística.

**Eje Temático N° 3**

El impacto ambiental del futuro. Estrategias de desarrollo: Lineamientos de una Política Ambiental hacia un Turismo Sustentable. La Gestión Hotelera y Gastronómica en el Desarrollo del Turismo Sustentable. Política Medioambiental en hoteles. Ejemplos. El Pacto Mundial. Estudio y Análisis de Casos de Hoteles y otros Alojamientos Sustentables en el mundo: Construcción, Equipamiento y Vestimenta del Personal.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Boullon, Roberto. (2003). "Ecoturismo: Sistemas Naturales y Urbanos", Ediciones Turísticas. Bs. As.
- Ceballos, Héctor. "Ecoturismo. Naturaleza y Desarrollo Sostenible" de Héctor Ceballos .Edit. Diana, México
- Federovisky, Sergio. (2007). "El Medio Ambiente no le Importa a Nadie" Edit. Planeta. Bs. As.
- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Hoteles. Una Nueva Visión" (Cap. 14) Edit. Paraninfo, España
- Molina, Sergio. "Turismo y Ecología" Editorial Trillas, México.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

**UNIDAD CURRICULAR: SERVICIOS HOTELEROS II**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciada/o en Hotelería / Técnico/a Universitario en Hotelería y Turismo

M.Ed.				



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° /5(MED)

EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-

2344

Cont. Anexo Único

///...

**Contenidos**

**Eje Temático N° 1**

La nueva Hotelería. Feng shui Zen. Los pequeños alojamientos con encanto. Hoteles Balneario. Hoteles Spa y Balnearios urbanos. Oferta singular de los Hoteles – Balnearios Spa. Instalaciones y servicios que ofrece un balneario. Talasoterapia. Hoteles temáticos y otros alojamientos especiales. Planta Ejecutiva/business Center. Servicio Médico. Alojamientos Rurales. Hotel Boutique. Hostal. Cadenas Hoteleras nacionales e internacionales. Cruceros.

**Eje Temático N° 2**

Servicios Adicionales. Gestión y rentabilidad de Espacios Públicos. Tiendas, Boutiques, Exposiciones, Discotecas, Salones de Estética, Salones para Eventos y Banquetes, Guardería de niños, Guardería de vehículos, Alquiler de Autos, Cambio de Moneda, etc.

**Eje Temático N° 3**

Recreación y Animación en los Hoteles. Tiempo Libre, Recreación, Ocio, Juegos. Conceptualización. Objetivo. Ventajas e importancia, tipos y formas. Las nuevas tendencias de la Animación: Hoteles Vacacionales y Hoteles de Ciudad. El animador en el Hotel. Equipo de Animación. Planificación de la Animación. Programas de Animación y Recreación Hotelera. Tipos y Segmentos de Turistas. Psicología del Pasajero. Promoción. Beneficios Económicos. El Futuro de la Animación.

**Eje Temático N° 4**

Los Eventos en el Hotel. Promoción, venta y contratación. Desarrollo de Eventos en la actividad Hotelera. Reuniones de Trabajo. Planificación y Programación. Recursos Edilicios: Salones y otros espacios. Relevamiento del Salón. Clasificación de Áreas y su distribución. Recursos Humanos: Distribución y funciones. Recursos naturales y Tecnológicos. Organización e Implementación. Servicios ofrecidos. Servicios extras. Relación con otros Departamentos. Relaciones Públicas. Ceremonial y Protocolo. Técnicas y Procedimientos. Organización y presentación de Mesas, tipos de comida. El arte de Recibir. La Precedencia según el tipo de Evento. Normas de Comportamiento. Modales y Cortesía. Decoraciones variadas para ocasiones especiales. La Rentabilidad de los Eventos en el Hotel.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Álvarez Pérez, Ignacio y Garcerán García, Nuria. "Técnico en Hotelería y

Prof. MARA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

1.Ed.





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº** **2344** /5(MEd)

**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

- Turismo. Editorial Cultural S.A., Madrid - España.
- Blanco Villalta, Jorge "Ceremonial: Una Filosofía para el Tercer Milenio" Valleta Ediciones – Bs. As.
  - Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Hoteles"- Una Nueva Visión. Editorial Paraninfo, España.
  - Gallego, Jesús Felipe. "Las claves del Éxito en la Nueva Hotelería". Editorial Alción. España. "Hotelería y productividad". Editorial. Alción. España
  - Ley Provincial de Turismo Nº 7484/05.
  - Magallón, T. "Organización de Congresos y Convenciones" – Edit. Trillas – México
  - Pérez Pascual, José María, "Hotelería, Técnicas y calidad de servicio"- Editorial Hotel España.

### **UNIDAD CURRICULAR: GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/o en Gastronomía / Técnico/o Superior en Gastronomía.

#### **Contenidos**

##### **Eje Temático Nº 1**

Organización del salón. Técnicas de servicio. Destrezas en servicio. El Departamento de alimentos y bebidas. Funciones. Interrelaciones con otros departamentos. Relación con la cocina – preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de Alimentos y Bebidas (A y B). Diferentes modalidades operativas de las Empresas Hoteleras y Gastronómicas, de acuerdo a su tipo, categoría y nivel tecnológico. Preparación de alimentos y servicios de bebidas a la vista del cliente. Mise en Place del restaurante, servicios de brasería, roomservice, carta de habitaciones, frigobar. La Carta del Menú y la Carta de Vinos. El Personal: jerarquías y funciones, divisiones, organizaciones. Mozo o camarero, Comisse, Maître, Jefe de Departamento. Atención del comedor con diferentes estilos de servicio: Montaje y servicio de Buffet o Banquete, Mesas de Postres,

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**      **2344** /5(MED)**Cont. Anexo Único**

///...

Quesos, servicios de café o infusiones. La adición y pagos. Administración y control de A y B.

**Eje Temático N° 2**

Servicio de Bar: Cafetería y Coctelería. Antecedentes y Evolución. Criterios de explotación. Servicios que ofrece. El personal del bar. Estructura organizativa y funcional, Instalaciones y equipamientos. El Barman. Sus competencias: Misión y Funciones. El Perfil del Barman. Los diez mandamientos de un buen servicio. Útiles y complementos de la actividad del Barman, técnicas de venta. El bar Americano, la Mise en Place. Material y equipamiento del Barman. Cafetería: La máquina de café, distintas clases de café y servicios de cafetería especial. Origen y variedades del café. Las bebidas del bar, complementos y guarniciones. Estación central. Tipos y características de las bebidas más usuales. Bebidas básicas para Coctelería clásica y moderna. Clasificación de los cocteles. Carta Internacional de cocteles y tragos largos. Decoración de copas. Copas heladas. Snack Bar. Administración del Bar. Conducción y capacitación del personal, Higiene y seguridad en el servicio de bar. La Rentabilidad del Bar.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Achával González, Manuel. (2005). "El Sutil Encanto del Vino". Edit. Métodos Bs As Lara, "Dirección de A y B en Hotel". Ed. Cúspide, Bs. As.
- C. Esbach, "Administración de A y B". Ed. Diana, México.
- Foster, Dennis. "Alimentos y Bebidas, Operaciones, Métodos y Costos". Ed. Trillas, México.
- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles" – Ed. Alción, España.
- Gallego, Jesús Felipe. "Manual Práctico de Restaurante" – Cap. IV – Edit. Paraninfo S. A. – España.
- "Larousse de los Vinos" (2002). Los Secretos del Vino, Países y Regiones Vitivinícolas – SPES Editorial S. L., Barcelona. España.
- Marciales, "Los mejores Cócteles", Editorial Cúspide, Bs. As.
- Sector. "Manual del Gerente de Alimentos y Bebidas". Ed. Cúspide, Bs. As.
- Thomson Learning, "Manual Práctico de Cafetería y Bar" Paraninfo, España

**UNIDAD CURRICULAR: COMERCIALIZACIÓN HOTELERA**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año

Prof. MARIA SILVIA QUEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /S(MED)**  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

Carga horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Especifica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Comercialización / Licenciado/a en Marketing

**Contenidos**

**Eje Temático Nº 1**

El Marketing del Nuevo Milenio. Contexto y Propósitos del Marketing. Principios que lo fundamentan. Características de los Servicios Hoteleros y Gastronómicos. Concepto y Evolución del Marketing. El Marketing en el entorno económico de la Empresa.

**Eje Temático Nº 2**

El Marketing en sus dos dimensiones: Estratégico y operacional. Marketing Estratégico: Determinación del mercado de referencia, evaluación de la demanda y competitividad o bench marketing. Marketing Operacional: Investigación de Mercados y Plan de Marketing.

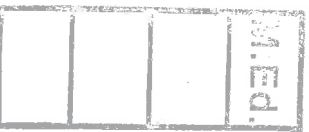
**Eje Temático Nº 3**

Marketing en la Red. Clubs, Tarjetas, Base de Datos y otros Medios para la Promoción y Venta. Técnicas de Venta: visión, metas y objetivos. Detección de oportunidades. Promoción y Publicidad. Fuerzas de venta. Negociación. Retroalimentación y Fidelización de Clientes. Ferias, Encuentros y Workshops.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Braidot, Néstor P "Marketing Total" – Ed. Macchi, Bs. As.
- Berry, Leonard.; Parasuramán, A. "Marketing en las Empresas de Servicios" – Ed. Norma, Colombia.
- Covey, Stephen R. "Siete Hábitos de la Gente Altamente Efectiva". Ed. Paidós, México.
- Echeverría, Rafael "Ontología del Lenguaje" – Bs. As.
- Fisher y Patton, "Si... de Acuerdo" – Cómo negociar sin ceder – Ed. Norma, Colombia.
- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Hoteles" - Una Nueva Visión - Ed. Paraninfo, España.
- Holden, Phillips "Ética para Managers" Ed. Paidós Plural, Bs. As.
- Kotler, Phillips y Armstrong, Gary. "Fundamentos de Mercadotecnia". Ed. Prentice Hall, México.
- Robledo, Camacho y Marco, "Marketing Relacional Hotelero" – Ed.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

Profesionales y Empresariales, Bs. As.

- Wise, Tom. "Si, se puede" – Ed. Granica, Bs. As.

**UNIDAD CURRICULAR: ADMINISTRACIÓN DE COSTOS**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Contador/a Público Nacional / Contador/a Público

**Contenidos.**

**Eje Temático N° 1**

Organización del Sector Compras. Procedimiento de adquisición de suministros corrientes. Clasificación y selección de proveedores. Métodos de determinación de costos. Los Presupuestos. Organización del almacén o economato. Conservación de los bienes. La política de compras.

**Eje Temático N° 2**

La gestión de stock. Lote económico de compras. Stocks mínimos, máximos y críticos. Comprobantes que intervienen: Remisos, Informe de Recepción, Facturas, Recibos y Órdenes de Pago. Método de Control: Los Inventarios. Relación Interdepartamental.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Cemat Salas, Ariel "Contabilidad y Finanzas de Hoteles". Ed. Gestión S.A. Barcelona, España.
- Escuela Daly de Hostelería y Turismo". Primera y Segunda Parte. Ed. Daly S.L. Málaga, España.
- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Hoteles". Edit. Paraninfo, España.
- Gallego, Jesús Felipe. "Hotelería y Productividad". Edit. Paraninfo, España
- Mestres, Juan R. "Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera". Ed. Gestión S.A. Barcelona, España.
- Milio Balanzá, Isabel "Organización y Control del Alojamiento". Edit. Paraninfo, España.
- Sector, "Contabilidad para Restaurantes". Edit. Cúspide, Bs. As.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MEd)  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-  
Cont. Anexo Único  
///...

### UNIDAD CURRICULAR: SISTEMAS FINANCIEROS

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año.

Carga horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento.

Perfil Profesional: Contador/a Público Nacional / Contador/a Público

Contenidos.

#### Eje Temático N° 1

Introducción a la Matemática Financiera. Generalidades. Concepto. Definición.

Capital Financiero. Leyes clásicas de la capitalización: simple y compuesta. Leyes clásicas de descuento: Descuento simple y comercial. Descuento completo.

Equivalencias. Resolución de Problemas.

#### Eje Temático N° 2

La Operación Financiera. Concepto y clasificación. Características comerciales.

Operaciones Financieras a corto plazo: Letras del tesoro, Pagars de Empresa.

Cuentas Corrientes.

#### Bibliografía Básica de Referencia.

- Bonilla Musoles, A. (2006). "Matemáticas de las Operaciones Financieras"- Teoría y Práctica. Edit. Thomson.
- Bonilla Musoles, A. (2002). "Operaciones Financieras": Enfoque Teórico Práctico- Madrid
- López Pablo. (2002). "Valoración Financiera". Edit. Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

### UNIDAD CURRICULAR: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Ceremonial y Protocolo / Licenciado/a en

Organización de Eventos





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.- 2344 /5(MEd)

Cont. Anexo Único

///...

**Contenidos**

**Eje Temático N° 1**

La Empresa de Eventos. El Departamento de Eventos. Caracterización. Actividades, características y objetivos del Departamento. Áreas y Relaciones Interdepartamentales. Posición y relaciones dentro de la estructura organizativa. Relaciones Funcionales. El Organizador Profesional de Eventos: Descripción del Perfil, funciones, competencias y actividades. Planificación y organización del trabajo. Acciones prioritarias. Cronograma de actividades. Tiempos estándares de las actividades.

**Eje Temático N° 2**

Etapas del Evento: Pre-Evento, Desarrollo y Post-Evento, Checklist, Timing Y Cronograma del organizador. Cálculo de Costos. Presupuestos. Programas y equipamientos. Actividades según el tipo de Evento. Tipos de Recepciones, formalidades y objetivos. Procedimientos de Gestión, coordinación y control. Técnicas de procesos administrativos aplicados al Departamento de Eventos. Uso de Computadoras: programas informáticos. Data base. Uso de Paquete Office. Manual de Métodos y Procedimientos.

**Eje Temático N° 3**

Seguridad, Higiene, Salud, Impacto Ambiental y Calidad. Normas, medidas y criterios de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente. Actuación en casos de emergencias. Uso de matafuegos, extinguidores, detectores de humo, salidas de emergencia y alarmas. Manual de primeros auxilios. Detección de problemas y sus causas. Metodología para la resolución de problemas. Calidad: concepto: importancia, normas, procedimientos, métodos y planes. Estándares de calidad. Preservación del Medio Ambiente. Conceptos de Ecología, Medio Ambiente y Sustentabilidad. La Mejora continua y los Planes de Mejora.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Blanco Villalta, Jorge. "Ceremonial. Una filosofía para el Tercer Milenio". Valleta Ediciones SRL, Bs As, Argentina.
- Carril, Alicia y Gill, Elisa. (2008) "Cómo organizar Eventos Exitosos Y Fiestas Inolvidables" Edic Aguilar, Bs As – Argentina.
- Jijena Sánchez, Rosario. (2007) "Organización de Eventos" Ugerman Editor, Argentina.
- López, Francisco. (2006) "Manual de Protocolo". Nieto. Edit Ariel, Barcelona.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°** 23445(MEd)  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**  
**Cont. Anexo Único**  
///...

**UNIDAD CURRICULAR: INGLÉS TÉCNICO I**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento

Perfil Profesional: Profesora/a Universitario en Inglés / Licenciada/o en Inglés

**Contenidos**

**Eje Temático N° 1**

El Hotel y sus Servicios. El Restaurante y sus Servicios. Organización y dependencias. Reservaciones. Citas, pedidos, sugerencias. Ubicaciones. Direcciones. Medios de Transporte y de comunicación. Actividades habituales y presentes. Experiencias pasadas. Itinerario de Tours. Dar razones. Dar consejos.

**Eje Temático N° 2**

Gramática: Horarios. Pasajes aéreos y terrestres. Adverbios de frecuencia: de lugar y movimiento. Más y menos en Sustantivos contables. Presente simple y presente continuo. Pasado simple: verbos regulares e irregulares. Imperativos. Adjetivos comparativos.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Diccionario de Inglés .Español y Español. Inglés. Edit. Grijalbo.
- Keane, Leila. (1990). "International Restaurant English", Prentice Hall.
- Manual de Inglés Técnico Hotelero" de Sectur. Edit. Cúspide, Bs. As.
- Rivell, Rod and TRISH Stott "Highlight Recommended". Oxford University Press.
- Soars Liz and John. (1990). "Headway Elementary". Oxford University Press.
- Soars Liz and John. (1990). "New Headway Pre-Intermediate Oxford University Press.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

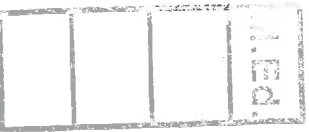
**UNIDAD CURRICULAR: PORTUGUÉS I**

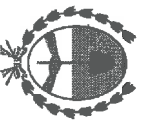
Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

**Campo de Formación: General**

**Perfil Profesional: Profesora/ta Universitario en Portugués / Profesora/ta Superior no**

**Universitario en Portugués.**

**Contenidos**

**Eje Temático N° 1**

Tratado del Mércosur. Brasil: datos geográficos e históricos. La lengua oficial. Pronunciación carioaca o chiante y sibilante. Presentación. Saludos. Profesiones y Nacionalidades. Pedir y dar información. Tiempos cronológicos. Medios de transporte. Ciudades, ubicación espacial. Esparcimiento y Recreación. Centros comerciales. Productos típicos, las compras, los viajes, las reservas. El alojamiento. Los Restaurantes: comidas y bebidas. Recetas populares. Centros Turísticos y Hotelería en Brasil y Argentina. Atracciones Turísticas del NOA y Tucumán. Itinerarios más importantes. Documentación y requisitos para desenvolverse en Argentina y Brasil. Asesoramiento general de servicios de emergencias: hospitales, bomberos, policía, etc.

**Eje Temático N° 2**

Gramática: Artículos definidos e indefinidos, preposiciones y contracciones obligatorias. Verbos presente de indicativo e imperativo. Verbos regulares terminados en ar, er, ir. Verbos ser, estar, ir. Aumentativo y diminutivos. El futuro inmediato. Verbos en futuro simple. Los posesivos. Verbos en pasado: regulares e irregulares, demostrativos. El pretérito perfecto e imperfecto. Adverbios de lugar y de cantidad. Localizadores espaciales. Tiempos verbales compuestos. Adjetivos calificativos.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Collins Y Pocket Diccionario de Traducción Portugués – Español y Español – Portugués, de Collins y Pocket, Ed. Grijalbo S.A., México
- Eberlain Lima y A. Samsa “Falando, lendo, escrevendo Portugués”. Edit. Pedagógica e Universitaria, L.T.D., Brasil.
- Infante, Ulises “Gramática aplicada aos textos” – Edit. Scipione, Brasil.
- Lima, Emma y Otros, “Avenida Brasil” – Edit. Pedagógica e Universitaria, L.T.D., Brasil
- Leite Y Coimbra, “Portugués sem Fronteiras”, Edit. Sulina, Brasil.
- Marchant, Mercedes, “Portugués para extranjeros”, Edit. Sulina, Brasil.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION







CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° /5(MEd)  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.- 2344

Cont. Anexo Único  
///...

### UNIDAD CURRICULAR: ADMINISTRACIÓN HOTELERA

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciada/o en Administración de Empresas

#### Contenidos

##### Eje Temático N° 1

La Reingeniería Hotelera: de las Funciones a los Procesos. Funciones Directivas: Planificación, Organización, Dirección, Coordinación y Control. La Empresa Hotelera, su organización y objetivos: nuevas estructuras y organigramas. Valores clásicos en crisis: el entorno cambiante, calidad y competitividad. Innovación Tecnológica. Evolución de la Jerarquía. Los Directores del Siglo XXI. Principios de Dirección. Ejemplo de ocupación Hotelera. Puestos: Director General y Director Económico- Financiero. Aspectos Técnicos: Objetivo general del puesto. Descripción de Funciones. Aspectos situacionales. Condiciones singulares de cada puesto.

##### Eje Temático N° 2

La Función de Dirección. La Gestión de Recursos Humanos. Competencias. El Estilo de Dirección. El Liderazgo. La Conducción del Equipo Humano. Los Canales de Comunicación. La integración de los Equipos de Trabajo. La Delegación Eficaz. La Gestión del Tiempo. Estrategias de Dirección ante los cambios.

##### Eje Temático N° 3

Responsabilidad de la Dirección: Planificación del Personal. Necesidades reales de la empresa hotelera. El Inventario de los Puestos de Trabajo: El análisis de Puestos. El Futuro de las ocupaciones hoteleras. Selección de Personal: Fases del proceso de Selección. Incorporación, adaptación, seguimiento y control de nuevos empleados. La Formación del Personal: capacitación, adiestramiento, especialización y perfeccionamiento. Modalidades de Formación. Programas de Entrenamiento en Hoteles. Beneficios Sociales de la Empresa.

#### Bibliografía Básica de Referencia.

- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Hoteles". Una Nueva Visión Paraninfo, España.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.- 2344 /5(MED)**

**Cont. Anexo Único  
///...**

- Gallego, Jesús Felipe, "Los Nuevos Perfiles Profesionales de los Directivos Hoteleros", Ed. Alción, España.
- Gallego, Jesús Felipe, "Hostelería y Productividad", Ed. Alción, España.
- Milio Balanzá, Isabel. "Organización y Control de Alojamiento" – Paraninfo, España.
- Paz del Pozo, Enrique. "Curso de Gerencia y Dirección Hotelera". ICE de VPM, España.
- Tomasko, Robert. "Repensar la Empresa". Paidós Ibérica, España.

**UNIDAD CURRICULAR: ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA**

Tipo de unidad curricular: Materia.

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año.

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/o en Administración de Empresas

**Contenidos**

**Eje Temático N° 1**

El Panorama Culinario de los Alojamientos. Propuestas renovadas y nuevas ofertas. Restauración Franquiciada. El "Outsourcing" de la Restauración Hotelera. Contratación externa del Servicio de Comidas. Restaurantes Asiáticos y de Fusión. La Producción Culinaria: Ofertas. Gestión de Compras y conservación. Planificación de la Producción. Praelaboraciones. La Prestación de Servicios de Comidas y Bebidas.

**Eje Temático N° 2**

La Restauración como Área Estratégica de Negocio. Unidades estratégicas del negocio de la restauración. El Presupuesto. Elaboración de Presupuestos en Restauración. Contenidos y características. El Control Presupuestario. Los reajustes del Presupuesto.

**Eje Temático N° 3**

Datos Estadísticos: cubiertos totales servidos. Índice de frecuentación, porcentaje de desglose de cubiertos, porcentaje de desayunos servidos. Ingresos totales por restaurante, bar, bodega y otros. Gastos y costos. Análisis Financiero y Análisis Económico.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Cerra, Javier y otros, "Gestión de Producción de Alojamiento y





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.** **2344** /5(MEd)

**Cont. Anexo Único**

///...

- Restauración", Edit. Síntesis, Bs. As.
- Durán García C., "Restaurante como Empresa" – Ed. Cúspide, Bs. As.
- Escuela Daly de Hostelería y Turismo, "Servicios de Bar y Restaurantes", Ed. Daly, SL. España.
- Gallego, Jesús Felipe, "Gestión de Hoteles". Una Nueva Visión Paraninfo, España.
- Gallego, Jesús Felipe, "Manual Práctico de Restaurantes", Ed. Paraninfo, España.
- Sectur "Operación para Restaurantes" Ed. Cúspide, Bs. As.
- Sectur, Contabilidad para Restaurantes" Ed. Cúspide, Bs. As.

### **UNIDAD CURRICULAR: GESTIÓN DE CALIDAD**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Específica.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Higiene y Seguridad / Técnico/a Universitario en

Higiene y Seguridad

### **Contenidos.**

#### **Eje Temático N° 1**

La Calidad en los Hoteles. La Calidad en la Restauración y el Medio Ambiente. El origen. El auge súbito de la calidad. La globalización de los mercados. La calidad en el siglo XXI. Los maestros de la calidad. El concepto de calidad visto con diferentes criterios. Las expectativas y la percepción de la calidad. La calidad como instrumento de gestión. Normas de calidad en hostelería y restauración.

APPPCC: Marco Legislativo. Normas ICHE. Medidas de la Calidad: Indicadores y

Sistemas para medir la Calidad en los Servicios.

#### **Eje Temático N° 2**

Los sistemas de servicios. La calidad del servicio. Técnicas y herramientas para la gestión de calidad. Tormentas de ideas (Brainstorming). Hoja de Recolección de datos. Diagramas y Matrices de valoración. Las Buenas Prácticas en la Gastronomía. Técnicas para resolución de problemas. Métodos para la mejora de procesos. Un modelo para la implantación de la calidad en el marco de la hotelería: ITQ (2000) Normas ISO – Otras Normas, Certificaciones y Premios.



Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°  
EXPEDIENTE N° 0109401230-D-15.-

2344 /S(MEd)

Cont. Anexo Único

///...

### Bibliografía Básica de Referencia

- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes" – Edit. Paraninfo, España.
- Gallego, Jesús Felipe. "Gestión de Hoteles – Una Nueva Visión" Edit. Paraninfo, España,
- Ford, Robert y Heaton C. "Atención al Cliente en los Servicios de Ocio" Edit. Paraninfo, España
- Feijoo, José Luis. (2008). "La Gestión Aplicada a la Hotelería y Turismo", Bs. As.
- "El Modelo de Aproximación a la Calidad Turística" P1 "El Cliente, el Profesional y el Destino Turístico"; P2 "Manual de Buenas Prácticas: Albergues"; "Manual de Buenas Prácticas: Hoteles y Apartamentos Turísticos" – SCTE Internacional, versión Argentina 01 – 2007 – Ministerio de Industria, Turismo y Comercio de España.
- Puig, Jorge. "Certificación y Modelos de Calidad en Hostelería y Restauración" – Durán Fresco – Edit. Diaz de Santos, Bs. As.

### UNIDAD CURRICULAR: EMPRENDIMIENTOS DE SERVICIOS

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Especifica

Perfil Profesional: Licenciada/o en Administración de Empresas

### Contenidos

#### Eje Temático N° 1

Perfil del empresario de alojamiento. Empresariado y crecimiento económico. Las empresas en Argentina: su distribución geográfica y sectorial. Importancia de la Pyme gastronómica en el desarrollo local de las comunidades. El emprendedor. Riesgo y supervivencia de las Pyme en Argentina.

#### Eje Temático N° 2

Definición de proyecto de un Microemprendimiento. Proceso de formulación y evaluación. Estudio preliminar del mercado: técnico y económico-financiero del proyecto. Viabilidad del proyecto. Formato de presentación ante entidades

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /S(MEd)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**  
///...

públicas y privadas para financiar Microemprendimiento. Cooperativismo y asociativismo. Conceptos generales y marcos legales.

**Eje Temático N° 3**

Diseño organizacional. Contrato social. Distribución y asignación de tareas, de responsabilidades y resultados. Organigrama. El plan de producción. Análisis de costos. Diseño del presupuesto financiero y de ventas.

**Eje Temático N° 4**

Gestión organizacional: ciclo operativo de la empresa (compra, producción y ventas). Registros de operaciones en un sistema contable. Confección de informes. Ajustes en la planificación. Cumplimentación de normativas para inscripción y habilitación (afip, DGR, municipales). Elaboración de balances. Ganancias y pérdidas. Liquidación de la empresa.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Bussiness Review, Deusto. "Como medir el rendimiento de una empresa". Harvard. Consejo Federal de Inversiones. Internet.
- Pindyck, Robert; Beket, Víctor; Rdinfield, Daniel, (2000). Microeconomía, Prentice Hall.
- Kessler, Ana (1999). "Microemprendimiento, un Macro desafío". Secretaria de la Pequeña y Mediana Empresa
- Pérez Huele, Joaquín; Varela, Raúl. (2001). Tribuciones para las Pymes en América Latina, IEPA
- Villegas, Héctor, (2000). Manual de las finanzas públicas, Desalma.
- Vinitzcki, Guillermo, (1989). Gestión y éxito empresario, Tesis.
- Womack, James; ROOS Daniel. (1992). La Máquina que cambió al mundo, Mc Graw Hill.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

**UNIDAD CURRICULAR: MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento

Perfil Profesional: Licenciada/o en Higiene y Seguridad / Técnica/o Universitario en Higiene y Seguridad





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /5(MEd)**  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

**Contenidos**

**Eje Temático Nº 1**

Inmueble y edificios. Instalaciones básicas de un hotel. Otras instalaciones y maquinarias: lavandería, habitación y áreas; bar, cafetería, restaurante; cocina, mayordomía, economato y bodega.

Elementos administrativos de control.

**Eje Temático Nº 2**

La nueva tecnología. Programas de mantenimiento. Esquemas de las instalaciones. Calefacción y agua caliente sanitaria. Aire acondicionado. Ahorro de energía. Energía eléctrica y otras formas. Contrataciones externas para el mantenimiento. Reglamento de instalaciones: normativas, técnicas vigentes. Establecimientos con cocinas, su clasificación: dimensiones reducidas, elaboración de cocina rápida, exposición de comidas, procesos de elaboración de comidas frías, cocinas de hospitales. Cocinas de salones para banquetes. Catering para medios de transporte. Cocina con nuevas tecnologías. Cocinas de restaurantes especializados.

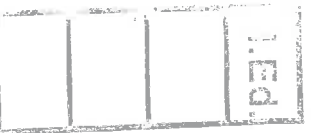
**Eje Temático Nº 3**

La seguridad en el servicio hotelero. Prevención de incendios. Normativas legales. Símbolos gráficos de señalización. Manual de emergencia. Capacitación de personal. Protección de estructuras. Medios de extinción. Plan de evacuación. La seguridad en los Espacios abiertos del Hotel. Servicios técnicos. Análisis general de proyecto y obras de un servicio gastronómico. Normativas técnicas legales vigentes.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Gallego, Jesús Felipe. (2002). "Gestión de Hoteles" – Una Nueva Visión – Edit. Paraninfo – España.
- Ley 19.587, "Higiene y Seguridad en el Trabajo". Ed. Valleta, 1998.
- Ley 24.557, "Superintendencia de Riesgo de Trabajo". Bs. As.
- Norma IRAM 3.800, "Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional", 1998.
- Pérez Pascual, José M., (2001). "Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicios", Hotel.
- Pestarino, Carlos "Apuntes sobre el Lenguaje Corporal", Eudeba, Bs. As.
- Sánchez Gómez, Manuel y Merelo, "Seguridad Física", Universidad Pontificia Comillas, España.

Prof. MARINA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

Cont. Anexo Único

///...

- Tejida Palacios, Luis "Gestión de Imagen Corporativa" - Ed. Norma Bs. As.

### **ESPACIO CURRICULAR: LEGISLACION TURÍSTICA**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga Horaria: 3 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Específica

Perfil Profesional: Abogado/o con capacitación/especialización en Legislación Turística

#### **Contenidos**

##### **Eje Temático N° 1**

El Derecho: Concepto. Fuentes. La Ley: Formación, vigencia y derogación. La costumbre. La Doctrina. La Jurisprudencia. La Pirámide Jurídica (Bloque Constitucional). Clasificación y Ramas del Derecho, Derecho Moral, Derecho Natural, Derecho Positivo, Derecho Público y Privado. Actual Proceso de Unificación del Derecho Civil y Derecho Comercial. Persona Humana. Personas Jurídicas. Relaciones y Diferencias entre el Derecho Civil y Comercial. La Constitución Nacional.

##### **Eje Temático N° 2**

El Derecho del Trabajo. Contrato de trabajo. Clasificación. Modelos Contractuales. Ley Nacional de Contrato de Trabajo N° 20.744. Ley Nacional de Empleo y Flexibilización Laboral N°25.013.Ley de Riesgos de Trabajo N° 24.557, decreto reglamentario el N° 1338/96. Ley de Higiene Y Seguridad en el Trabajo N°19.587. Empresas de Trabajo Temporal. Los Convenios Colectivos. La Negociación Colectiva. La Formación Del Consentimiento en la Contratación Electrónica. Análisis de Casos y Jurisprudenciales de Tribunales Federales y Comerciales. Ley Nacional de Pasantías Educativas N° 26.427.

##### **Eje Temático N° 3**

Legislación Turística. Ley N° 24240 y su modificatoria N° 26361. Ley Nacional de Turismo N° 25.997. Ley Provincial de Turismo N°7484: "Creación del Ente Autárquico Tucumán Turismo". Ley Nacional N° 26.522 "Servicios de Comunicación Audiovisual". Ley Nacional N° 19.787: Declara de Interés General la difusión de la Música Argentina y dispone exención del impuesto IVA. Ley Nacional N° 23.670 de Espectáculos Públicos:

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2.344 /5(MEd)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

Para empleadores cuya actividad es la organización y explotación de Eventos y Espectáculos Públicos. Leyes Nacionales N° 26.870 y 26.871: Autorizan el consumo de vino y mate en Eventos y actividades culturales, sociales y deportivas oficiales, previstos en Agendas Nacionales e Internacionales. Ley Nacional de Defensa del Consumidor N°26.361.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Aftalión, L. (Cap. XVIII) "Introducción al Derecho"
- Borda Guillermo A. (1987). "Tratado de Derecho Civil". 9ª Edición. Editorial Perrot. Buenos Aires. Capítulo I, II, VI, VII; IX.
- Casanova Ferra, Gonzalo. "Derecho y Turismo ". Ediciones Turísticas. De la Poza, "Servicios Turísticos". – Edit. Cúspide, Bs As.
- Código Civil y Código de Comercio
- Llambias, J. "Derecho Civil I"
- Ley N° 24557, "Superintendencia de Riesgos de Trabajo"
- Leyes N°24240 y 26361, "Ley Nacional de Defensa del Consumidor"
- Ley N° 7484 de " Creación del Ente Autárquico Tucumán Turismo"
- Ley de "Pasantías Educativas" N°26427
- Ley N°25997 "Nacional de Turismo"
- Ley N° 26.361 modificatoria de Defensa del Consumidor.
- Márquez, José F. y MOISSET de SPANES, Luis " La Formación del Consentimiento en la Contratación Electrónica
- Nuevo Código Civil y Comercial de la Nación Comentado. Borda Guillermo A. (1987). "Tratado de Derecho Civil". 9ª Edición. Editorial Perrot. Buenos Aires. Capítulo I, II, VI, VII; IX
- Puig – Vitta, "Legislación y Contratos de la Provincia de Tucumán.
- Varela, Eduardo D, " La Actividad Hotelera y el deber de Custodia
- Vázquez Ferreyra, Roberto " Turismo y Defensa del Consumidor"

**UNIDAD CURRICULAR: ÉTICA PROFESIONAL**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: General

Perfil Profesional: Profesora/a Universitario en Filosofía / Licenciada/o en Filosofía

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MEd)  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-****Cont. Anexo Único**

///...

**Contenidos****Eje Temático N° 1**

Responsabilidad Social y Ética Administrativa. Códigos de Ética. Concepto de cultura organizacional. Tipología. El cambio y desarrollo organizacional. El papel del facilitador en el cambio. Los fundamentos del comportamiento. Ontología del lenguaje. La motivación. Administración por objetivos.

**Eje Temático N° 2**

La ética en los negocios. Problemas éticos en la industria Hotelero-Gastronómica. La misión de la Empresa de Servicios. La hospitalidad de un hotel. Gestión de la calidad en la Empresa, en el servicio, recursos humanos y organización. Los costos de la calidad. Calidad total. Optimización continúa.

**Bibliografía Básica de Referencia.**

- Alonso, José María y Provedo, Pedro. (1998). "Gestión de la Calidad" Editorial Santillana. Madrid, España.
- Echeverría, Rafael. "Ontología del Lenguaje"
- Falconi Campos, Vicente. "TQC – Control de la Calidad Total" (Al Estilo Japonés) – Brasil.
- Gallego, Jesús Felipe. (2002). "Gestión de Hoteles" Una Nueva Visión. Cap. 2. Editorial Paraninfo S.A. España.
- Kofman, Fredy. (2003). "Metamanagement". Ediciones Granica. Argentina.
- Michele Roberto., (1998). "Los Códigos de Ética en las Empresas". Editorial Granica. Buenos Aires, Argentina
- Robbins Stephen P. y Coulter Mary. (2000). "Administración". Editorial Prentice Hall. EE.UU.

**UNIDAD CURRICULAR: INGLÉS TÉCNICO II**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado: Anual.

Campo de Formación: Fundamento

Perfil Profesional Profesor/a Universitario en Inglés / Licenciado/a en Inglés

**Contenidos.****Eje Temático N° 1**

Registración. Rutinas de Hotel y de Restaurante. Preguntas y respuestas sobre

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344/15(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

disponibilidades. Descripción de lugares, ciudades, países, familias y parientes. Servicios especiales del Hotel y Restaurante, Bar y coctelería. Documentos, pasaportes y visas. Redacción de mensajes, informes, cartas y solicitudes: empleo, cambio, cancelaciones, conformidad, permisos, delegaciones. Normas de seguridad en medios de transporte. Referencias. Cultura. Ofertas turísticas.

**Eje Temático N° 2**

Gramática: Fórmulas de preguntas y respuestas habituales y de quejas. Formas personales e impersonales. Preposición de lugar. Adjetivos comparativos y superlativos. Adverbios de tiempo compuesto. Preposición de movimiento. Formas afirmativas, interrogativas y negativas. Verbos Modales. Oraciones con verbos regulares e irregulares. Verbos de obligación. Narraciones.

**Bibliografía Básica de Referencia**

- Diccionario Español – Inglés e Inglés – Español, de Collins y Pocket – Edit. Grijalbo S.A., México
- Duckworth, Michel "Highlight Recommended", – Oxford University Press
- Rod, Revell and TRISH, Stott "Highlight Recommended", – Oxford University Press SOARS, Liz and John "Hedway Elementary", Oxford University Press.
- Soars, Liz and John "New Headway Pre-Intermediate", – Oxford University Press.

**UNIDAD CURRICULAR: PORTUGUÉS II**

Tipo de unidad curricular: Materia

Ubicación en el plan de estudio: Tercer Año

Carga Horaria: 2 hs. cátedras

Cursado Anual.

Campo de Formación: Fundamento

Perfil Profesional: Profesora/a Universitario en Portugués / Profesora/a Superior no Universitario en Portugués

**Contenidos**

**Eje Temático N° 1**

El Turismo y la Hotelería. Terminología Técnica. La evolución del Turismo en los países de habla portuguesa. Tipos de Turismo. Recursos y atractivos. El Turismo en Latinoamérica. Factores condicionantes de la sociedad contemporánea: el consumismo, las motivaciones, la calidad de vida. Los servicios turísticos.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°** /5(MED)  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-** **2344**  
**Cont. Anexo Único**

///...

Agencias de viajes, transportes, hoteles, restaurantes. Destinos Turísticos en Brasil y Portugal. Requerimientos para viajes. Obligaciones y prohibiciones. Información sobre vacaciones. Traducciones. Redacción de informes, notas y cartas. Organización de un Tour a Brasil.

#### Eje Temático N° 2

Gramática. Verbos regulares e irregulares – Textos narrativos: Brasilia. Verbos Faser, Pôr, Dizer, Dar, Trazer (todos os tempos). Pronombres Personales – Frases idiomáticas populares. Texto Narrativo; São Paulo. Imperfecto del Indicativo. Comparativo.

Estar + Gerundio. Verbos vir, saber, conhecer. Texto Narrativo: Usos e costumes Bahía, Ceará, Río Grande do Sul. Verbo sentir, ouvir, pedir, dormir, subir (todos los tiempos). Verbos pronominales. Superlativos. Señales de tránsito y advertencia. Texto Narrativo: Duas Sendas indígenas. Pronombres indefinidos. Los ordinales. Textos: Cataratas del Iguazú y Un passeio pelo Brasil. Modo Subjuntivo. Imperfecto del Subjuntivo. Oraciones condicionales.

#### Bibliografía Básica de Referencia.

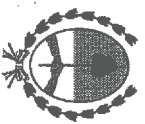
- Collins y Pocket Diccionario de Traducción Portugués – Español y Español – Portugués, Ed. Grijalbo S.A., México.
- Infante, Ulises "Gramática aplicada aos textos". Edit. Scipione, Brasil.
- Leite y Coimbra, "Portugués sem Fronteiras", Edit. Sulina, Brasil
- Lima, Eberlain y Samsa, A. "Falandu, lendo, escrevendo Portugués". Edit. Pedagógica e Universitaria, L.T.D., Brasil.
- Lima, Emma y Otros, "Avenida Brasil". Edit. Pedagógica e Universitaria, L.T.D., Brasil.
- Marchant, Mercedes "Portugués para extranjeros", Edit. Sulina, Brasil.

Prof. MARIA SILVIA QUEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

M.Ed

--	--	--	--

- XI. Régimen y Modalidad de Cursado considerando la especificidad de la propuesta formativa y en concordancia con el RAM Jurisdiccional Resolución 1269/5 (Med).
- La modalidad de Cursado de la Tecnicatura Superior en Producción de Eventos y Espectáculos es Presencial.
  - Clases Teórico - Prácticas.
  - Desarrollo de Practicas Profesionalizantes en contextos reales de trabajo.



**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /5(MEd)**  
**EXPEDIENTE Nº 0109401230-D-15.-**  
**Cont. Anexo Único.**

///...

**XII. Criterios de Evaluación y Promoción por unidad curricular considerando la especificidad de la propuesta formativa y en Concordancia con el RAM Jurisdiccional Resolución 1269/5 (Med).**

• La Evaluación de las Unidades Curriculares con fines de Promoción podrá realizarse mediante Examen Final o por Promoción Directa sin examen final.

• Los Exámenes Finales de los alumnos regulares serán efectuados por un tribunal conformado por tres (3) docentes de forma Oral. Tendrá carácter de público y sus resultados en notas se registrarán en el Libro de Actas correspondiente.

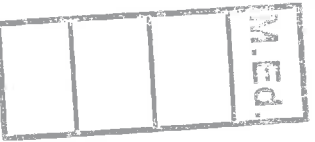
• **Oral y de Desempeño:** consiste en la demostración, por parte del estudiante, de una acción o dispositivo de acciones, uso de equipos o instrumentos, aplicación de maniobras técnicas, destrezas informáticas, entre otras. Se utilizará en aquellas unidades curriculares a los que le sea propia la evaluación de procedimientos específicos o de creatividad. A los efectos del registro en actas, se consignará como oral.

• **Escrito:** Se utilizará en aquellas unidades curriculares a los que le sea propia la competencia para la comunicación escrita, o cuyos contenidos hagan necesaria la realización de cálculos escritos, expresiones gráficas de datos, etc.

• **Escritos y Orales:** Se podrán combinar en las unidades a los cuáles les sea propia la evaluación de competencias para la comunicación, tanto escrita como oral.

En el Campo de Formación de **Prácticas Profesionalizantes**, las unidades curriculares correspondientes se acreditarán a partir de la evaluación del **Proceso de Práctica**, presentación de informe y trabajo final, más defensa del trabajo en instancia de coloquio.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





TUCUMÁN

MINISTERIO DE EDUCACION  
TUCUMAN

Bicentenario de la Independencia 2010/2016

**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-**  
**Cont. Anexo Único**

///...

Nº	Unidades Curriculares	Evaluación
PRIMER AÑO		
1	Sistema Turístico	Examen Final
2	Servicios Hoteleros I	Examen Final
3	Gestión de Alojamientos	Examen Final
4	Restauración Hotelera	Examen Final
5	Relaciones Públicas	Examen Final
6	Métodos Cuantitativos	Examen Final
7	Principios de Economía	Examen Final
8	Informática Aplicada	Promoción Directa
9	Inglés I	Promoción Directa
10	Prácticas Profesionalizantes I	Examen Final
SEGUNDO AÑO		
1	Turismo Sustentable	Examen Final
2	Servicios Hoteleros II	Examen Final
3	Gestión de Alimentos y Bebidas	Examen Final
4	Comercialización Hotelera	Examen Final
5	Administración de Costos	Examen Final
6	Sistemas Financieros	Examen Final
7	Organización de Eventos	Examen Final
8	Inglés Técnico I	Promoción Directa
9	Portugués I	Promoción Directa
10	Prácticas Profesionalizantes II	Examen Final
TERCER AÑO		
1	Administración Hotelera	Examen Final
2	Administración Gastronómica	Examen Final
3	Gestión de Calidad	Examen Final
4	Emprendimientos de Servicios	Examen Final
5	Mantenimiento y Seguridad	Examen Final
6	Legislación Turística	Examen Final
7	Ética Profesional	Examen Final
8	Inglés Técnico II	Promoción Directa
9	Portugués II	Promoción Directa
10	Prácticas Profesionalizantes III	Examen Final

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





CONT. RESOLUCION MINISTERIAL Nº **2344** /5(MEd)  
EXPEDIENTE Nº 010940/230-D-15.-  
Cont. Anexo Único

///...  
XIII. Régimen de Correlatividades

AÑO	Nº	Unidades Curriculares	Para Cursar	Para Rendir
			-tener regular-	-tener aprobada-
PRIMER AÑO				
1	1	Sistema Turístico	--	--
	2	Servicios Hoteleros I	--	--
	3	Gestión de Alojamientos	--	--
	4	Restauración Hotelera	--	--
	5	Relaciones Públicas	--	--
	6	Métodos Cuantitativos	--	--
	7	Principios de Economía	--	--
	8	Informática Aplicada	--	--
	9	Inglés I	--	--
	10	Prácticas Profesionalizantes I	--	--
SEGUNDO AÑO				
2	1	Turismo Sustentable	1:1	1:1
	2	Servicios Hoteleros II	1:2, 1:3, 1:4	1:2
	3	Gestión de Alimentos y Bebidas	1:4	1:4
	4	Comercialización Hotelera	1:5, 1:6	1:5, 1:6
	5	Administración de Costos	1:6, 1:8	1:6
	6	Sistemas Financieros	1:6, 1:7	1:7
	7	Organización de Eventos	1:2, 1:3, 1:4, 1:5	1:2, 1:3, 1:4, 1:5
	8	Inglés Técnico I	1:9	1:9
	9	Portugués I	1:1, 1:5	1:1, 1:5
	10	Prácticas Profesionalizantes II	1:10	1:10
TERCER AÑO				
3	1	Administración Hotelera	2:2, 2:5, 2:6	2:2, 2:5, 2:6
	2	Administración Gastronómica	2:3, 2:5, 2:7	2:3, 2:5, 2:7
	3	Gestión de Calidad	2:1, 2:2, 2:7	2:1, 2:2, 2:7
	4	Emprendimientos de Servicios	2:2, 2:4, 2:7	2:2, 2:4, 2:5
	5	Mantenimiento y Seguridad	1 <sup>er</sup> Año, 2:2, 2:3	2:1, 2:2, 2:3
	6	Legislación Turística	2:1, 2.2, 2:9	2:1, 2:2, 2:4
	7	Ética Profesional	2:1, 2:7	2:1, 2:7
	8	Inglés Técnico II	2:8	2:8
	9	Portugués II	2:9	2:9
	10	Prácticas Profesionalizantes III	2:10	2:10

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

**XIV. Proyecto de Prácticas Profesionalizantes (Fundamentación, Modalidades de organización, ámbitos de realización)**

**Fundamentación**

La creciente complejidad de los sistemas tecnológicos enfrenta al trabajador técnico-profesional con situaciones cotidianas que requieren capacidades complejas. Estos conocimientos, competencias habilidades, destrezas y actitudes deben ser contruidos en el nivel educativo mediante abordajes pluridisciplinarios que tiendan a estrechar la diferencia entre el **saber hacer** exigido en el campo profesional y el saber y el hacer, a menudo fragmentados en las prácticas pedagógicas- didácticas vigentes en la actualidad.

La educación tecnológicas y profesional específica actual, exige a las instituciones, asumir el desafío de articular las lógicas del sistema productivo, industrial y de Servicios con el Sistema educativo provincial, a fin de superar la antigua separación entre los modelos de educación y trabajo, y los procesos productivos en que se vienen expresando algunas prácticas socioeducativas.

La **Práctica** como eje vertebrador del diseño, tiene un fuerte peso específico en cada uno de las Unidades Curriculares por medio de actividades que contextualicen los contenidos, establezcan evidencias de logros de las expectativas propuestas y contribuyan a la formación de las competencias profesionales expresadas en el Perfil Profesional. La **Práctica Profesionalizante**, en tanto Campo de Formación, se visualiza como un proyecto que aporte y participe estratégicamente en el desarrollo socio productivo y cultural de los territorios donde se inscribe. Debería entenderse, entonces, como un ámbito de protagonismo institucional que genera acciones concretas de conectividad respecto del "texto territorial". Se trata esencialmente de una **Práctica Profesionalizante** que, inscripta en un proyecto educativo institucional, promueva un **vínculo activo** respecto de los cambios científicos tecnológicos y culturales tanto locales como globales. Desarrollar el vínculo entre los campos académicos, ciudadano y laboral, desde un proceso formativo donde se implica la práctica Profesionalizante, significa asumir el desafío de producir un propuesta que inscriba en los ejes estratégicos de los espacios curriculares respectivos. El grupo de Formación Profesionalizante, es el **Espacio de Formación** a partir del cual se propicia el **entrecruzamiento** de las distintas que conforman el Plan de Estudio y, a partir del cual, se sostienen acciones que vehiculizan el tránsito del estudiante al mundo del trabajo. Una de las características más significativas de este tipo de

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**  
///...

ofertas, es que se organizan con una fuerte impronta referida al desarrollo de **Emprendedores de Servicios de Alojamientos**. Ello significa que los estudiantes en el último año de cursado deberán elaborar y poner en marcha sus propios emprendimientos, siendo condición esencial para la acreditación de la carrera.

### **UNIDAD CURRICULAR: PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES I**

Tipo de unidad curricular: Taller

Ubicación en el plan de estudio: Primer Año

Carga Horaria: 4 hs. cátedras

Cursado: Anual

Campo de Formación: Práctica

Perfil Profesional: Licenciada/o en Hotelería y Turismo

En esta primera instancia de implementación de la carrera es necesario iniciar un proceso de investigación del medio social y empresarial (socio productivo) circundante a la luz de los conceptos teóricos que se van adquiriendo paulatinamente durante el primer año. Esto implica poder comenzar a leer y comprender las diferentes situaciones y protagonistas donde luego deberá desempeñar su rol profesional con distintos niveles de complejidad. A su vez, estos acercamientos permitirán desarrollar un modelo de análisis interdisciplinario en el que se articulen los saberes disciplinarios y se profundice en la realidad productiva y de servicios.

#### **Modalidad de Prácticas**

Proyectos Institucionales referidos al conocimiento y análisis del ámbito socio productivo local: Elaboración de instrumentos de investigación. Administración de encuentros para relevamientos de información en Servicios de Ay B, Análisis y evaluación de datos, informe de resultados estadísticos y gráficos. Coordinación con el Dpto. de Servicios Turísticos.

- Proyectos Institucionales referidos Recorridos Turístico. City Tours y Visitas Guiadas.
- Incorporación de estudiantes en contextos reales de práctica: Prestación de Servicios al cliente como Auxiliares Reales de Organismos Estables o Privados:
- Recepción: Check-in, check-out, cambio de habitaciones
- Conserjería: Mensajes, llaves, equipajes, reserva de entradas
- Comunicaciones: Telefonía, Fax, Télex, internet

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION







CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° **2344** /5(MED)  
EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-

Cont. Anexo Único

///...

- Información Turística local (Tucumán): en EATT, Municipalidad Capital y en Eventos Científicos.

## UNIDAD CURRICULAR: PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES II

Tipo de unidad Curricular: Taller

Ubicación en el plan de estudio: Segundo Año

Carga Horaria: 4 hs. cátedras

Campo de Formación: Práctica.

Cursado: Anual

Perfil Profesional: Licenciado/a en Hotelería y Turismo.

Desde este espacio curricular se articularán en clases teórico- Prácticas del aula, todos los contenidos específicos sobre los **Servicios Hoteleros** como unidades estratégicas de la Empresa Hotelera. Ello incluye: la coordinación de la producción culinaria con Dpto. de Alimentos y Bebidas (Restaurantes) la comercialización, los cortos, las finanzas, la oferta y demanda de Evento, en el marco de una programa sustentable. La elaboración de un cronograma de trabajo lo más completo y ajustado que incorpore tareas, tiempos y recursos, permitirá elaborar presupuestos compatibles con el trabajo real. Ello posibilitará que los alumnos se enfrenten a situaciones prácticas propiamente dichas en los ámbitos empresarial y organizacional con un mayor nivel de complejidad y destrezas con sentido ético y reflexivo, como eje articulador de todas aquellas acciones específicos de la carrera.

La incursión en terreno por parte de los alumnos permitirá modificar, mejorar o proponer alternativas superadoras tendientes a incrementar al valor agregado en las empresas y organizaciones en las que pudiera desempeñarse, orientados a resolver situaciones problemáticas con propuestas innovadoras.

### Modalidad de Práctica

- Proyectos Institucionales: destinados a conocer e investigar el sector socio productivo local vinculado a la Gastronomía y a la infraestructura disponible de Salones y otros servicios para Eventos en Hoteles. Rutas Gastronómicas en Tucumán y el NOA". Elaboración de Trabajo Grupal con exposición y defensa del mismo en instancia de coloquio.
- Recorridos Turísticos con visitas guiadas a Salones, Restaurantes, Bares y afines de Hoteles y otras empresas, Bodegas Artesanales de Capital y valles calchaquies.

Prof. MARIA SILVIA QUEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N°** **2344** /5(MED)

**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

- Empresas Simuladas en el establecimiento u otras instituciones educativas, con actividades afines al área, referidos a Eventos, Ferias, Exposiciones, Fiestas y Commemoraciones mediante clases demostrativas y prácticas en Servicios de Bar, Coctelería, Vinos y bebidas.
- Pasantías en empresas, organismos estatales o privados, o en organizaciones no gubernamentales:
- Prácticas en Comedores, Bares, Restaurantes y Afines
- Ayudante de Alimentos y Bebidas: preparación de Bebidas de Bar y comedor, acondicionamiento del Servicio completo
- Auxiliar de Buffet y banquetes
- Auxiliar en Jornadas Gastronómicas en operaciones previas y posteriores a la realización de Eventos
- Servicios de Pisos: camarero/a en habitaciones para Desayuno y cartas.

### **UNIDAD CURRICULAR: PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES III**

Tipo de unidad curricular: Taller.

Ubicación en el plan de estudios: Tercer Año.

Carga horaria: 5 hs. cátedras

Campo de Formación: Práctica.

Cursado: Anual.

Perfil Profesional: Licenciado/a en Hotelería y Turismo

Hacia el tercer año la vinculación entre el proyecto formativo y el mundo del trabajo dentro del ámbito socio-productivo específico, debe tender a alcanzar su máximo nivel. La incursión en el contexto interno de las organizaciones empresariales debe tener como premisa fundamental el ensayo por parte de los alumnos de las situaciones y acciones concretas encuadradas en las incumbencias profesionales del Técnico Superior en Administración Hotelera.

Otro aspecto no menor y que deberá verse reflejado en el trabajo de campo o en las acciones que los alumnos realicen en las organizaciones donde se incorporen, es la integración y la transferencia de los contenidos aprendidos en los tres años de cursado de la carrera.

Por último es posible que desde este campo de formación se favorezca la paulatina inclusión de los alumnos en el ámbito laboral a través de la incorporación de los estudiantes en espacios reales de trabajo y de la generación de





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /S(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

emprendimientos personales, esto incluye el acompañamiento por parte de la institución en los primeros pasos del alumno como sujeto en actividad.

#### **Modalidad de Práctica**

- Incorporación de los alumnos en los ámbitos socio- productivos, enmarcados en proyectos institucionales y/o pasantías educativas. Las acciones específicas que realizaran deben desprenderse del encuadre de las incumbencias profesionales y del perfil profesional del Técnico en Hotelería.
- Generación y Puesta en Marcha de un Emprendimiento de Servicios Hoteleros por parte de los estudiantes, sean éstos en forma grupal o individual. Gestión de financiamiento a través de Subsidios, Créditos, Planes y/o Programas Locales Nacionales o Internacionales.
- Elaboración de un Proyecto Integrador. Presentación del mismo en instancia de coloquio, que contemple la aplicación de los conocimientos recibidos durante la cursada y la vinculación de la Carrera en los Contextos Reales Observados o en los que se haya incorporado. Lo que incluye: "Políticas Medioambientales en los Servicios Hoteleros de Tucumán". Presentación de trabajos individuales o grupales. Exposición y defensa en Instancias de Coloquio.

#### **4. CONDICIONES INSTITUCIONALES**

- I. **Definición de los entornos formativos y condiciones institucionales por familia de carrera.**

La carrera de Técnico Superior en Administración Hotelera debe desarrollarse en instalaciones debidamente equipadas a los fines de dictar las clases teórica - prácticas a cargo de profesionales altamente capacitados y especializados. Se puede agrupar los principales requerimientos en: infraestructura, equipamiento, mobiliario, recursos humanos y gestión institucional.

#### **Infraestructura:**

Aulas teóricas, con superficie mínima de un (1) metro cuadrado por alumno, dotadas de sillas, escritorios, pizarrones, equipos didácticos (Proyector, Pc, Notebook, TV, Cámaras Fotográficas, Tablet), y equipos de acondicionamiento climático.

Aulas Prácticas, instalaciones tales como salones, patios cubiertos, sala de informática que tenga como mínimo 1,5 metros cuadrados por alumno, dotadas de equipos informáticos con Internet Wii y Equipos de Acondicionamiento climático.





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /S(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

Otros sectores importantes son: depósitos de vajilla, depósitos de bebidas, material para decoración de eventos, entre otros. El sector de dirección y administración también debe cumplimentar los requisitos generales de las instalaciones educativas.

**Equipamiento:**

Los principales equipos:

- Higiene y Seguridad: Matafuegos, alarmas, cámaras, disyuntores eléctricos, botiquín de primeros auxilios.
- Equipos de Aire Acondicionado Frio Calor.
- Equipos de Informática: Pc, Notebooks, Estabilizadores, Tablet, Impresoras, Modem Router Wifi.
- Equipo para Actos: Micrófono, Trípode, Proyector con Pantalla, Cámara Digital de Foto, Cámara Filmadora, Equipo de Música con Parlantes, CDs de Música variados.
- Equipos de Reproducción Digital: TV Led, Blue Ray, Reproductor de DVD. Unidad de Almacenamiento masivo con Música variada.
- Equipos de Comunicación: Teléfono fijo, inalámbrico, fax, teléfonos celulares inteligentes, entre otros.
- Biblioteca Especializada: Libros de Texto y Videos didácticos.

**Mobiliario:**

- En sector de dirección y administración: deberán estar dotados de escritorio, sillas, armarios metálicos, ficheros, bibliotecas, computadoras, teléfono, impresora, equipo de proyección, Unidad de Almacenamiento Masivo (Pen Drive) con videos, cajones metálicos rodantes, dispensers, mesas de pc, kit de portero eléctrico, instalación eléctrica trifásica, heladera tipo frigo bar.

- En sector de aulas teóricas: los principales muebles serán, sillas con pupitres, escritorio para docente, pizarras, armario metálico, muebles para facilitar proyecciones, y exhibición de productos.

- En sector de práctica, equipos informáticas con internet, sillas, mesada de trabajo grupal, estabilizadores.
- En sector de despensa: estanterías, armario, fichero, mesada.
- En sector de salones: mesa, sillas, armarios metálicos para depósito de mantelería, utensilios y vajilla; mesas de bar, pizarra, equipos de proyección, TV.

Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARIA DE ESTADO  
DE GESTION EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION





**CONT. RESOLUCION MINISTERIAL N° 2344 /5(MED)**  
**EXPEDIENTE N° 010940/230-D-15.-**

**Cont. Anexo Único**

///...

**Recursos Humanos:**

El dictado de la carrera de Técnico Superior en Administración Hotelera, estará a cargo de docentes con formación superior (terciaria o universitaria), con especialización en la asignatura que le corresponda y vinculación con el sector empresario. También podrán participar instructores o idóneos con especialización o trayectoria empresarial en las áreas de alimentos y bebidas, recepción y conserjería, administración de habitaciones y espacios públicos, entre otras; a fin de fortalecer la calidad educativa y alcanzar criterios de excelencia y competitividad para el mundo del trabajo.

Otras principales condiciones del entorno formativo institucional en cuanto a recursos humanos, la institución deberá contar con equipos de trabajo para atender las necesidades áulicas y de prácticas Profesionalizantes de los alumnos. Los docentes se caracterizaran por ser proactivos y con marcado sesgo hacia la tarea de investigación, desarrollo empresarial e innovación tecnológica.

**Gestión Institucional**

Como la industria hotelera se correlaciona transversalmente con todos los sectores de la actividad turística, la **gestión institucional** apunta a formalizar vínculos con el medio socio productivo local a través de convenios que incluyen instituciones públicas y empresas privadas, entre esos convenios se destaca la práctica laboral en los servicios turísticos de la Provincia: Ley Nacional de Pasantías Educativas N° 26.427.



Prof. MARIA SILVIA OJEDA  
SECRETARÍA DE ESTADO  
DE GESTIÓN EDUCATIVA  
MINISTERIO DE EDUCACION

Prof. SILVIA ROJES de TENKIN  
MINISTRA DE EDUCACION