

LICENCIATURA EN HOTELERÍA

SEDE ANDINA - SAN CARLOS DE BARILOCHE
ESCUELA DE ECONOMÍA, ADMINISTRACIÓN Y TURISMO

NORMATIVA
Resolución CSDEyVE N° 51/2021
Resolución Ministerial N° 679/2011

FICHA DE CARRERA

TÍTULO DE GRADO – Licenciado/a en Hotelería

DURACIÓN – 4 Años

TÍTULO INTERMEDIO – Técnico/a Universitario/a en Hotelería

DURACIÓN- 2 Años y 1/2

PERFIL

El perfil académico de la carrera de hotelería, tanto en su título intermedio como el de grado están orientados hacia una formación profesional proactiva, flexible, con una alta capacidad de adaptación al cambio, respondiendo a las nuevas necesidades y tendencias de la hospitalidad y de la gastronomía en general, así como de los cambios socio culturales, tecnológicos y económicos que impactan en la actividad turística.

El/La egresado/a con el título intermedio de **Técnico/a Universitario/a en Hotelería** dispondrá de los siguientes conocimientos en estas áreas y disciplinas:

- En Administración, que brinda el marco teórico y práctico vinculado con la administración y gestión de emprendimientos hoteleros y gastronómicos.
- En las estructuras instrumentales de Contabilidad, que le permite el uso de herramientas y conocimientos apropiados para las gestiones contable, presupuestaria, costos y auditoria, aplicados a las empresas hoteleras y gastronómicas.
- A partir de los fundamentos del Derecho Constitucional y Privado, incluyendo un adecuado conocimiento de las ramas de la legislación general y aplicada a las actividades empresariales hoteleras y gastronómicas, que le permitirán interpretar cabalmente y aplicar las normas jurídicas, éticas y morales que el adecuado desempeño de la profesión exige.
- Los aportes de la Economía a la interpretación del contexto microeconómico y macroeconómico en el cual se encuentra inserta la organización empresarial hotelera y

gastronómica y su importancia como una actividad productiva de servicios.

- Para los fundamentos teóricos del turismo en general, introducción al turismo y sistema turístico brindarán un completo panorama de la actividad en el mundo y la Ciudad de Bariloche.
- Para conocer los atractivos, actividades como recursos culturales y naturales, Geografía Turística, Patrimonio Turístico tanto americano como argentino aportarán estos conocimientos, para tener las capacidades de razonamiento, analíticas y cálculos que permitan la resolución de problemas y el empleo de métodos estadísticos, encontrarán dichos conocimientos en Métodos Matemáticos para Hotelería.
- Los aportes a las áreas especializadas de la hotelería como de la gastronomía proporcionarán conocimientos de recepción, reservas, conserjería, habitaciones y Alimentos y Bebidas entre otras.
- Informática Básica (TIC's) como en Informática para Hotelería, aportarán herramientas para el manejo de la tecnología, comunicaciones e internet como sistema de gestión.

Estos conocimientos le brindarán al/a la egresado/a de la tecnicatura:

- Capacidad de comunicación, interacción y creatividad.
- Habilidad para fortalecer las relaciones de trabajo en equipo.
- Dominio de conocimientos analítico-cuantitativos.
- Capacidad para modelizar problemas y poder participar en diversos medios sociales y organizacionales.
- Conocimiento de la evolución socio-histórica del management y sus tendencias.
- Capacidad para transformar las ideas en acción eficiente.
- Comprensión de las fuerzas que conforman el entorno de los negocios hoteleros y gastronómicos.

Los/as graduados/as con el título de **título de Licenciado/a en Hotelería**, además de los precedentes, dispondrán de conocimientos en las siguientes áreas y disciplinas:

- Saberes técnicos y profesionales en la gestión de Alimentos y bebidas, Hotelería y Restauración.
- Conocimientos de compras y almacén necesarios para abastecer, almacenar y controlar inventarios en todas las áreas del hotel como de un restaurante.
- En el marco de Gestión de Sistemas de Calidad como Técnicas de Servicios, conocerán las modernas técnicas y procedimientos de excelencia en los servicios.

- Para el manejo profesional de reuniones corporativas y sociales, Organización de eventos, Relaciones Públicas Ceremonial y Protocolo, otorgan los conocimientos necesarios para su organización, planeamiento y desarrollo.
- El ciclo vinculado a la conservación y preservación edilicia y la integralidad de los huéspedes, sus equipajes y equipos, de los establecimientos, se consideran en Higiene, Seguridad y Mantenimiento.
- A partir de los fundamentos y técnicas de Marketing como de la comercialización y ventas, conocerán todas las herramientas de manejo comercial tanto digital como virtual.
- Para organizar y maximizar el desempeño y productividad de los empleados de un establecimiento en Administración de Recursos Humanos encontrarán todas las técnicas, métodos para gestionar esta área.
- La integración de los conocimientos teórico – prácticos adquiridos, se aplicarán con Gestión de Establecimientos de alojamiento, Plan de Negocios y el Taller Integral.
- En la Práctica Pre Profesional el/la egresado/a in situ integrará y desarrollará todos los conocimientos, habilidades adquiridas, que le permitirán resolver a futuro todos los desafíos que deparará su actuación profesional.

Estos estudios le otorgarán al/a la **licenciado/a en Hotelería:**

- Habilidades en Administración y operaciones de la gestión de unidades productoras de servicios de hospitalidad incluyendo alojamientos turísticos y emprendimientos gastronómicos.
- Habilidades para el desarrollo de estrategias para la toma de decisiones.
- Conocimientos para capacitar a terceros para el desarrollo de planes orientados a la obtención de resultados.
- Comprensión de los roles funcionales y los procesos críticos de las empresas y los negocios hoteleros y gastronómicos.
- Capacidad para implementar las mejores prácticas y lograr éxito sustentable a largo plazo.
- Dominio de técnicas y estrategias que aseguren la competitividad global.
- Conocimientos y actitudes que permitan el desarrollo de la capacidad de liderazgo.
- Capacidad para construir y cambiar la cultura organizacional y trabajar hacia una visión compartida.
- Capacidad de análisis de las problemáticas del sector hotelero y gastronómico.
- Conocimientos para formular una perspectiva de negocios integrada.

- Conocimientos para trazar estrategias de negocios.

ALCANCES

Los alcances del **Título Técnico/a Universitario/a en Hotelería** comprenderán:

- Asistir en la identificación y análisis de los problemas que enfrentan las organizaciones Hoteleras y gastronómicas en su desarrollo y colaborar en la propuesta de soluciones factibles.
- Asistir en las actividades de elaboración e implementación de métodos y procedimientos de administración, contabilidad, costos, presupuestos, compras y almacén en empresas del rubro hotelero y gastronómico.
- Elaborar diagnósticos de las áreas operativas y funcionales de una empresa y participar en la formulación de estrategias competitivas.
- Participar en la planificación del cambio en todas las dimensiones de la organización para su implementación.
- Colaborar y asistir técnicamente a los/as profesionales del área en:
 - ° La implementación de métodos y procedimientos para el desarrollo de las funciones de los distintos sectores de una empresa hotelera y gastronómica y supervisar su aplicación.
 - ° El relevamiento y la sistematización de la información para la realización de estudios y diagnósticos de las empresas del rubro.
 - ° La implementación de métodos y procedimientos para el desarrollo del negocio hotelero/gastronómico o de programas de comercialización específicos para las empresas

Los alcances del **Título de Licenciado/a en Hotelería** comprenderán:

- Formular y evaluar proyectos de inversión hoteleros y gastronómicos.
- Desarrollar acciones de liderazgo para conducir equipos de trabajo en empresas o proyectos hoteleros y gastronómicos.
- Desarrollar habilidades estratégicas para la toma de decisiones.
- Desarrollar estrategias de conducción y posicionamiento económico-financiero de empresas vinculadas al alojamiento y la gastronomía.
- Planificar metas y recursos de la organización a corto y largo plazo.
- Entender los roles funcionales y los procedimientos críticos de los recursos y metas de la organización.
- Entender los roles funcionales y los procesos críticos de las empresas hoteleras y

gastronómicas.

- Administrar, organizar, controlar, y dirigir la gestión de los negocios en grandes, medianas y pequeñas empresas vinculadas a los servicios de alojamiento y la gastronomía.
- Preparar sistemas de información gerencial utilizando soportes informáticos y sistemas de gestión hotelera.
- Elaboración e implementación de métodos de administración de personal en las empresas del rubro.
- Realizar investigaciones de mercado y marketing estratégico,
- Capacitación a terceros para el desarrollo de planes orientados a la obtención de resultados.
- Implementar las mejores prácticas para lograr el éxito sustentable a largo plazo y asegurar la competitividad de la actividad hotelera y gastronómica.
- Realizar el control de gestión y evaluación sobre las acciones planificadas en la actividad de pertenencia.
- Construir y cambiar la cultura organizacional y trabajar con una visión compartida.
- Formular una perspectiva de negocios integrada.
- Desarrollar una carrera académica como docente y/o investigador o extensionista especializado en temáticas de la práctica profesional propia de la gestión de organizaciones hoteleras y gastronómicas.

ORGANIZACIÓN CURRICULAR

El Plan de Estudios estipula un sistema de correlativas que cada estudiante podrá visualizar en su perfil de ingreso al sistema SIU Guaraní

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN HOTELERÍA				
CÓDIGO GUARANÍ	N° ORDEN	MATERIA	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL
1° AÑO				
PRIMER CUATRIMESTRE				
1	B5043	Introducción al Turismo	4	64
2	B6050	Geografía Turística	4	64
3	B6051	Introducción a la Hospitalidad	4	64
4	B6052	TIC's- Tecnología de la Información y la Comunicación	4	64
SEGUNDO CUATRIMESTRE				
5	B5050	Patrimonio Turístico Americano	4	64
6	B6053	Administración General	4	64
7	B6054	Sistema Turístico	4	64
8	B6055	Contabilidad	4	64
9	L0002	Inglés Integral I	4	64
Subtotal Primer Año			36	576
2° AÑO				
PRIMER CUATRIMESTRE				
10	B5066	Recepción y Conserjería	4	64
11	B5057	Patrimonio Turístico Argentino	4	64
12	B5087	Contabilidad Hotelera	4	64
13	B6056	Legislación Turística y Hotelera	4	64
14	L0003	Inglés Integral II	4	64
SEGUNDO CUATRIMESTRE				
15	B6057	Gestión de Alimentos y Bebidas	4	64
16	B5065	Gestión de Habitaciones	4	64
17	B6058	Marketing Estratégico Turístico	4	64
18	B5081	Informática para Hotelería	4	64
19	B6059	Métodos Matemáticos para Hotelería	4	64
Subtotal Segundo Año			40	640
3° AÑO				
PRIMER CUATRIMESTRE				
20	B6060	Economía	4	64
21	B5086	Costos Hoteleros	4	64
22	B5071	Compras y Almacén	4	64
23	B6061	Derecho del turismo	4	64
24	B6062	Portugués Técnico I	4	64
25	B6063	Práctica Pre Profesional I	4	64

Técnico/a Universitario/a en Hotelería			1600	
SEGUNDO CUATRIMESTRE				
26	B5076	Gestión de Sistemas de Calidad	4	64
27	B6064	Gestión de Recursos Humanos	4	64
28	B5079	Higiene, Seguridad y Mantenimiento	4	64
29	B5080	Comercialización y Ventas Hoteleras	4	64
30	B6065	Portugués Técnico II	4	64
Subtotal Tercer Año			44	704
4° AÑO				
PRIMER CUATRIMESTRE				
31	B5085	Plan de Negocios	4	64
32	B6066	Hotelería y Restauración	4	64
33	B6067	Gestión de Establecimientos de Alojamiento	4	64
34	B6068	Organización de eventos	4	64
35	B5075	Relaciones Pública, Protocolo y Ceremonial	4	64
SEGUNDO CUATRIMESTRE				
36	B6069	Optativa 1	4	64
37	B6070	Taller Integral de la Empresa Hotelera	4	64
38	B6071	Técnicas de Servicio	4	64
39	B6072	Práctica Pre Profesional II	6	96
40	B6073	Optativa 2	4	64
41	B6074	Optativa 3	4	64
42	B6075	Trabajo Social Obligatorio TSO	4	64
Subtotal Cuarto Año			50	800
CARGA HORARIA TOTAL: 2720				

Optativas: La oferta de optativas es flexible y podrá variar cada año en función de los recursos humanos disponibles en la Universidad, preferencias de las cohortes, lineamientos de desarrollo e investigación de la carrera y otra política institucional.

CONTENIDOS MÍNIMOS

ASIGNATURA	INTRODUCCIÓN AL TURISMO Código Guaraní: B5043
OBJETIVOS	Introducir a las y los estudiantes en los conceptos básicos necesarios relativos al sector turismo y la hotelería, contemplando una visión global y lenguaje técnico, brindando un panorama más específico sobre la carrera.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Definiciones, marco conceptual, Ocio, tiempo libre, recreación y turismo. El turista, tipología, motivación, comportamiento. Los Orígenes y desarrollo. Historia del Turismo. El Turismo en la Argentina. La importancia del turismo en la economía. Situación del turismo en el mundo, América Latina y Argentina. Evolución. La Globalización. El mercado, Oferta, demanda. Sistema turístico. Interrelaciones. Espacio turístico: Importancia del municipio. Diferentes tipos de turismo. El turismo especializado. Nuevas formas de turismo. Influencia de la informática e internet. Impactos del turismo: positivos y negativos.

ASIGNATURA	GEOGRAFÍA TURÍSTICA Código Guaraní: B6050
OBJETIVOS	Analizar, desde una perspectiva teórico-metodológica la evolución de la ciencia Geográfica y, específicamente, los alcances de la Geografía del Turismo Identificar los cambios que se experimentan a partir de los procesos de implantación y desarrollo turístico; Identificar espacios geográficos de fuerte impacto turístico y los efectos positivos y/o negativos que la actividad provoca; Introducir en las concepciones de Ordenación y Planificación del Territorio Turístico y su vinculación con aspectos económicos, ambientales, sociales, culturales y demográficos; Identificar modelos y tipologías turísticas (turismo rural, urbano, cultural, sol y playa, entre otros) y las relaciones que se establecen con los espacios geográficos; Conocer y utilizar diferentes fuentes estadísticas, cartográficas, documentales y telemáticas para el estudio de la actividad turística a diferentes escalas.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Reconocimiento de los principales sitios de interés turístico de las principales ciudades y localidades de la región de incumbencia (naturales y Culturales). Ubicación geográfica de cada uno y reconocimiento de sus características. Descripción de la flora y fauna que nos rodea. Lectura de cartografía local y regional. Interpretación de fotografías e imágenes de diferentes temáticas. Descripción de circuitos turísticos (desde sus características hasta información de interés general) Expresión oratoria para brindar información y cautivar al/a la cliente / huésped. Asesorar en relación con las necesidades manifiestas y no manifiestas (interpretar y observar al otro)

ASIGNATURA	INTRODUCCIÓN A LA HOSPITALIDAD Código Guaraní: B6051
OBJETIVOS	<p>*Dar a conocer a los/as alumnos/as los conceptos básicos de servicio y hospitalidad en el mundo del turismo, la gastronomía y el alojamiento; *Lograr que el/la alumno/a conciba al servicio como una forma de vida; *Que el/la alumno/a entienda y trabaje para fortalecer los conceptos de Actitud y Aptitud en materia de servicio y hospitalidad; *Entender la importancia de su participación dentro del sistema turístico; *Conocer parte de la historia de la Industria de la Hospitalidad y su evolución, para poder entender la realidad actual y sus cambios.</p> <p>El/La alumno/a deberá introducirse en el mundo de la Hospitalidad, conociendo los diferentes tipos de establecimientos hoteleros existentes y su funcionamiento integral; Adquirir el conocimiento de todas las rutinas operativas que tienen lugar en la actividad de servicio; Es fundamental la óptima integración de todos los conceptos adquiridos para entender que lo esencial es la calidad del servicio y la satisfacción de la demanda; Que el/la alumno/a pueda integrar todos los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas, de modo de poder volcar en la práctica todo lo aprendido; Al finalizar la cursada, el/la alumno/a deberá estar seguro de si desea formar parte del mundo del servicio y dar todo de sí, teniendo todas las herramientas a su disposición.</p>
CONTENIDOS MÍNIMOS	<p>Concepto de Hospitalidad. Componentes del sistema Turístico (desde la Oferta). Proceso de Servucción: elementos que componen el proceso. La Servucción vs la Producción (servicio vs. producto), características de cada uno. Servicio de calidad, proceso de Servucción en Hotelería y Turismo. Importancia y tratamiento del/de la Cliente Interno/a. Reseña histórica Internacional del Turismo y de la Hotelería. Historia del Turismo en Bariloche. Evolución y factores determinantes. Concepto de Hotel. Alojamientos turísticos. Categorización Hotelera: Clasificación de hoteles según características internacionales. Diferentes tipos de alojamientos turísticos y Categorías. Influencia gubernamental. Legislación vigente en materia de Categorización de establecimientos hoteleros y de alojamiento (Ley Nacional Nº 18.828, y Ordenanza Municipal de San Carlos de Bariloche 1526/05), características, interpretación y aplicación. Principios de organización (Enfoque sistémico para el sector). Estructuras básicas. Crecimiento del sector Turístico. El sector hoy día. Alojamientos y servicios alternativos. Mercado local, nacional y receptivo. Tendencias. Razones principales que motivan el viaje. Vocabulario técnico.</p>

ASIGNATURA	TIC´S (TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES) Código Guaraní: B6052
OBJETIVOS	<p>Qué el/la alumno/a pueda incorporar las TICs en sus actividades áulicas, de investigación y de desarrollo profesional.</p>
CONTENIDOS MÍNIMOS	<p>Programas básicos para procesar texto, imagen, sonido y video y programas para diseño de páginas web. Google Drive. Cloundcomputing, Programas para estadística y administradores de bases de datos. Programas para diseños cualitativos y análisis de datos cualitativos. Sistemas de información geográfica. Elementos periféricos necesarios para la investigación. Recursos bibliográficos disponibles en Internet: bibliotecas universitarias (repositorios), revistas electrónicas de acceso libre y restringido y foros en línea. Herramientas del profesional en administración de empresas, turismo y hotelería. Herramientas del viajero. Relación e importancia de los medios informáticos. Redes Sociales. E-Commerce. Buscadores. Metabuscadores.</p>

ASIGNATURA	PATRIMONIO TURÍSTICO AMERICANO Código Guaraní: B5050
OBJETIVOS	Abordar las nociones de patrimonio natural – cultural y otras categorías de análisis vinculadas, su conservación y relación con el desarrollo del Turismo Cultural y del Turismo en la Naturaleza en América; Brindar criterios y técnicas para la gestión turística de bienes y áreas de interés patrimonial; Propiciar en los alumnos y las alumnas la incorporación del vocabulario técnico-conceptual.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Culturas precolombinas de Mesoamérica y el Espacio Andino: poblamiento y prehistoria de América; complejos culturales americanos y elementos que definen a las culturas del espacio mesoamericano y a las culturas del espacio andino. Gestión turística del patrimonio arqueológico y experiencia del visitante con el patrimonio. Legado colonial: arquitectura y arte del Colonial de las regiones culturales México-Guatemala, El Caribe, Centroamérica, Sudamérica Hispana y Brasil. Misiones jesuíticas. Principales ejemplos de gestión museística. Panorama del contexto y del uso turístico del arte latinoamericano del siglo XX. Ciudades americanas con declaratoria de Patrimonio de la Humanidad. Rutas e itinerarios culturales. Modelos teóricos de planificación aplicada a la gestión del patrimonio; principios de la Economía del patrimonio. muralismo latinoamericano Áreas naturales protegidas (ANP) en América: definición de área protegida, principios y categorías de manejo UICN; cambios en el tiempo del concepto de parque nacional. Sistemas de parques nacionales en América y corredores biológicos. Gestión turística en ANP: áreas con reconocimiento internacional. Gobernanza en las ANP. Turismo en la naturaleza. El patrimonio cultural prehispánico: culturas mayas, aztecas e incas: su legado cultural y arquitectónico, ciudades y monumentos. Etapa colonial: influencia histórica, arquitectónica y religiosa. Ciudades coloniales. Fuertes y Fortines. Los Jesuitas. Formación y desarrollo de las grandes ciudades. Patrimonio urbano: grandes monumentos y construcciones, museos, parques temáticos. Manifestaciones populares, religiosas, tradiciones y folclor. Patrimonio natural: principales recursos naturales. Grandes parques y reservas. Conservación y preservación de los recursos naturales.

ASIGNATURA	ADMINISTRACIÓN GENERAL Código Guaraní: B6053
OBJETIVOS	Se espera que durante el cursado de la presente materia, los y las estudiantes: Entiendan qué es la administración y su importancia en el contexto de las organizaciones; Comprendan cómo se modeló la administración como disciplina, a partir de los aportes de diversas escuelas de pensamiento administrativo; Entiendan qué es una organización, e identifique diversos modelos organizativos; Comprendan las habilidades y roles a desempeñarse en el ejercicio de la administración profesional; Detecten áreas funcionales dentro de la estructura de las organizaciones; Comprendan la importancia del proceso administrativo, y las funciones administrativas que lo conforman.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Introducción a la administración y al estudio de las organizaciones. Administración y ciencias administrativas. Conceptos fundamentales. Modelos para la descripción de las organizaciones. Los criterios de la administración. Administración profesional. Recursos y dinámica organizacional. Planificación estratégica y control. Dirección y Comunicación

ASIGNATURA	SISTEMA TURÍSTICO Código Guaraní: B6054
OBJETIVOS	Aportar a los/as alumnos/as los conceptos y herramientas claves que sustentan el desempleo del profesional en turismo y la importancia de su participación en la actividad; Comprender y analizar el sistema turístico y su relación con todos los actores del sector; Analizar los escenarios y problemáticas emergentes en el contexto de Competitividad mundial que afectan a las actividades turísticas.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Sistema Turístico. La estructura de la actividad Turística. Características y componentes. Las estructura de la actividad Turística. Empresas de Origen y Empresas de Destino. Las Empresas de Transporte. Las Agencias de viajes y el Operador receptivo. Servucción. Cualidades requeridas para el RRHH en la actividad y sus características. El sector Público. Capacitación de los recursos humanos en sus tres niveles: oficios, tecnicaturas y universitarios. Competitividad en turismo. El funcionamiento de los mercados turísticos. Tipología de la Demanda y el cálculo de la misma. Distribución del turismo y sus diversas tipologías. Turismo de Ciudad. El consumo en relación con el turismo. La accesibilidad turística. Tecnología de la información en la industria turística. Principales tendencias. La presencia creciente de internet. Necesidad de intervención pública en el mercado turístico. El uso del tiempo libre Psicosociología del turismo. Concepto transversal de calidad.

ASIGNATURA	CONTABILIDAD Código Guaraní: B6055
OBJETIVOS	Que los/as alumnos/as conozcan los objetivos de la contabilidad, su ámbito laboral, profesional y el desarrollo doctrinario de la misma. Su importancia en la vida del ente y en el proceso de toma de decisiones; Conozcan el proceso contable, los elementos necesarios para preparar la información contable y el resultado final de este proceso, los informes contables acordes a cada usuario destinatario de los mismos.
CONTENIDOS MÍNIMOS	La importancia de la contabilidad como medio de información. El proceso contable. Conceptos básicos. Patrimonio y capital. Patrimonio neto. Igualdad contable básica. Las cuentas, clasificación y el plan de cuentas. El balance de sumas y saldos como sistematización de las operaciones registradas. Normas contables.

ASIGNATURA	LEGISLACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA Código Guaraní: B6056
OBJETIVOS	Conocer la legislación sectorial nacional y comparada, dotando al/a la estudiante de autonomía en la toma de decisiones, resolución de conflictos y contrataciones del sector. Asimismo, se espera que el/la estudiante pueda evaluar la legislación turística vigente, proponer cambios y, de manera independiente trabaje en el sector público y privado de la actividad turística
CONTENIDOS MÍNIMOS	El derecho y la legislación turística. El marco jurídico de la comercialización turística. La legislación de las agencias de viajes, el alojamiento, el turismo rural, activo y ecoturismo. La reglamentación del turismo estudiantil. El derecho aeronáutico, y la legislación del transporte turístico. Las administraciones turísticas y organismos internacionales: ordinaria, institucional y colegiada. Las profesiones turísticas. Los fondos nacionales de turismo. Nociones generales de derecho civil y comercial. El derecho administrativo turístico. Relaciones entre el derecho administrativo y otros sectores del ordenamiento jurídico relacionado con el turismo. La administración turística argentina en sus niveles nacional y provincial. Análisis de la legislación turística argentina nacional y provincial. Nociones generales de derecho civil y comercial. El derecho administrativo turístico. Relaciones entre el derecho administrativo y otros sectores del ordenamiento jurídico relacionado con el turismo. La administración turística argentina en sus niveles nacional y provincial. Análisis de la legislación turística argentina nacional y provincial.

ASIGNATURA	RECEPCIÓN Y CONSERJERÍA Código Guaraní: B5066
OBJETIVOS	El/La alumno/a deberá adquirir el conocimiento de todas las rutinas operativas que tienen lugar en la actividad hotelera dentro del Departamento de Recepción. Es fundamental la óptima integración del departamento en todo el contexto hotelero para que su función sea esencialmente el buen servicio. Un objetivo general de la asignatura será integrar todos los conocimientos adquiridos por el/la alumno/a durante las clases teóricas, de modo de poder volcar en la práctica todo lo aprendido. Mediante esta asignatura el/la alumno/a comprenderá el alcance operativo y administrativo del sector de Recepción, encausando habilidades de planificación y organización en todas las tareas para poder desarrollar un servicio profesional y obtener mecanismos de supervisión e implementación de técnicas continuamente modernizadas para acceder a las exigencias que hoy mandan los establecimientos. También aprenderá el manejo de la organización del personal de cada sector, creando rutinas de trabajo modificables para situaciones excepcionales.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Departamento Recepción o Front Desk. Funciones y Organización. Recepcionista. Departamento de Reservas o Reservas. Tarifas. Departamento servicio al Huésped. Característica del personal de servicio. Tendencias en servicio al huésped. Telefonista y Encargado del teléfono. Gerente nocturno. Auditoría. Conserjería. Funciones y organización. Capitán. Bell boy o Botones. Controles y presupuestos del área. Gestión y administración del departamento. Estrategias y funcionalidad. Comunicación. Nuevas herramientas de ventas y comercialización. Canales de comercialización y utilización en reservas.

ASIGNATURA	PATRIMONIO TURÍSTICO ARGENTINO Código Guaraní: B5057
OBJETIVOS	Abordar y problematizar los procesos de patrimonialización y activación turística de recursos naturales y culturales en la Argentina; Identificar los principales destinos, líneas de producto y atractivos patrimoniales del país; Establecer la relación entre el turismo y las áreas naturales protegidas a escalas nacional y provincial; Brindar criterios y técnicas para la gestión turística de bienes y áreas de interés patrimonial; Relacionar el patrimonio cultural con nuevas tendencias en oferta hotelera.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Las políticas culturales patrimoniales y agentes sociales, los lugares e instituciones de la cultura. Las regiones culturales y el turismo en la Argentina. La autenticidad en el patrimonio edilicio (urbano-rural) y el rol del turismo. El patrimonio cultural inmaterial. Los espacios del turismo en la ciudad, el consumo y el rol del patrimonio cultural. Arte precolombino como atractivo en rutas turísticas del NOA y Patagonia. Principales expresiones arquitectónicas de la etapa colonial en la Argentina durante siglos XVI, XVII y XVIII en ciudades turísticas, conjuntos patrimoniales y corredores turísticos de la Región Noroeste y Centro, Misiones Jesuíticas Guaraníes, Bonaerense y Costas del Atlántico Sur. Políticas patrimoniales, preservación del patrimonio edilicio y su activación turística en áreas urbanas y rurales. Casos de análisis: tendencias Neoclasicismo, Neocolonial, Neo-renacimiento Neo-gótico, Eclecticismo, Modernismo. El turismo cultural, segmentos de visitantes y propuestas museográficas en distintos lugares de la cultura, con colecciones de pintura Argentina de artistas aficionados, precursores, generación pintores de 1880, vanguardias nacionales. Situación ambiental en la Argentina: eco-regiones y su representatividad en el sistema federal de ANP, la conservación de la biodiversidad y el rol del turismo. Las Áreas Naturales Protegidas (ANP) y el Turismo: nociones generales sobre administración, dominio y jurisdicción en ANP, sistema nacional y sistemas provinciales de áreas naturales protegidas. Marco normativo, usos directos e indirectos, actividades y beneficios que aportan las ANP en la Argentina. El plan maestro y herramientas para la gestión de visitas en áreas protegidas: la zonificación; introducción a los conceptos de capacidad de carga turística y límites de cambio aceptables; la interpretación del patrimonio.

ASIGNATURA	CONTABILIDAD HOTELERA Código Guaraní: B5087
OBJETIVOS	Analizar los fundamentos de la contabilidad hotelera y su importancia en la administración de una empresa hotelera. Describir la necesidad de contar con una estructura contable dentro de la organización. Determinar los informes contables que reflejen la producción de bienes y servicios hoteleros. Interpretar la información de los costos para uso gerencial
CONTENIDOS MÍNIMOS	Características de la contabilidad hotelera. La estructura administrativa de un hotel. Departamentos. El plan de cuentas. Diferencias con un pequeño hotel. Estructura contable de un hotel. Costos fijos y costo variables. Capital. Manejo de divisas. Presupuesto económico, financiero, inventarios. Presupuesto proyectado. Análisis de resultados. Herramientas para el análisis e interpretación de las transacciones operacionales de las áreas de servicios y producción. Fundamentos de la necesidad y características organizacionales. Identificación, descripción e importancia del patrimonio de la empresa hotelera. Los métodos de registración contable. Elaboración de reportes e informes, alguno de ellos de carácter obligatorio, como así también; liquidación de sueldos hotelero gastronómico y aplicación de métodos de control interno.

ASIGNATURA	DERECHO DEL TURISMO Código Guaraní: B6061
OBJETIVOS	Profundizar los conocimientos del derecho público y privado del turismo, desarrollados en Derecho y legislación turística, dotando de mayor autonomía al/a la alumno/a en la toma de decisiones, resolución de conflictos y contrataciones del sector. Asimismo se espera que el/la alumno/a pueda evaluar la legislación turística vigente, proponer cambios y, de manera independiente trabaje en el sector público y privado de la actividad turística.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Derecho público y privado del turismo. Nociones de derecho administrativo aplicado al sector turístico. La Administración turística. Contratos y sociedades en turismo y hotelería. Los contratos electrónicos en turismo y hotelería. Seguros turísticos. Convenios laborales en sector turístico y hotelero. Jurisprudencia y doctrina más relevante del derecho del turismo. Instituciones del derecho en la organización de la sociedad. Las fuentes del derecho. La constitución nacional. Los principios del derecho administrativo. El derecho como proceso para proteger acuerdos voluntarios entre las partes. Aspectos fundamentales del derecho civil y del derecho comercial, considerados como el tronco común del derecho privado. Comprende la parte general y el derecho real, con profundización en lo referente a las relaciones patrimoniales de las personas.

ASIGNATURA	INGLÉS INTEGRAL I Código Guaraní: L0002
OBJETIVOS	Desarrollar la competencia comunicativa oral y escrita integrando las cuatro habilidades (comprensión lectora y auditiva, producción oral y escrita) de modo que el/la estudiante sea capaz de interactuar en entornos académicos y/o profesionales con el grado de adecuación discursiva requerido por la situación
CONTENIDOS MÍNIMOS	Adquisición de la competencia comunicativa en relación con ciertos géneros ligados al campo disciplinar. Estrategias de comprensión auditiva: predicción, inferencia, detección de información general y específica. Estrategias para desarrollar la fluidez en las presentaciones orales propias del campo académico: pronunciación, recursos de organización de la información (marcadores discursivos, elaboración de un guión para estructurar la exposición, etc.) más frecuentes. Comprensión lectora y producción escrita de géneros en entornos académicos. Principales géneros académicos a abordar (acordes a cada campo disciplinar), a) orales (intercambios informales en congresos y situaciones laborales, entrevista laboral, etc.) y b) escritos (currículum vitae, resumen, etc.)

ASIGNATURA	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Código Guaraní: B6057
OBJETIVOS	Presentar al/la alumno/a el área de A&B a partir de la historia de la gastronomía, la evolución en el mundo y en nuestro país; Mostrar el desarrollo del área de A & B a través de casos concretos de hoteles y establecimientos gastronómicos de nuestro país y región; Promover el conocimiento del área y la evaluación de cada área para que el/la alumno/a desarrolle su criterio personal; Generar el espacio dentro del aula para el intercambio, la crítica, las propuestas, el desarrollo de la vocación de servicio y la integración de la teoría y la práctica; Facilitar al/a la alumno/a herramientas para que desarrolle la autonomía y la autoestima.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Planificación y control de las operaciones. Equipos, elementos e insumos. Compra de alimentos. Costos y técnicas de control de costos. Organización, preparación y servicio de alimentos. Restaurantes, FastFood. Selección de la ubicación. Diseño del lugar. Selección, control y supervisión del personal: funciones y responsabilidades. Organización, preparación y servicios de bebidas. Servicio, relación entre bebidas alcohólicas y las comidas. Bares. Higiene: causas y prevención en la contaminación de alimentos. Problemas específicos en la

	industria hotelero/gastronómica. Higiene personal. Higiene de utensilios y herramientas en gastronomía. Higiene de los locales de preparación de comidas. Conocimientos básicos de biología. Área de Banquetes y Eventos. Técnicas de organización de eventos sociales-comerciales, congresos y convenciones. Características conceptuales. Procesos. Organización y métodos. Planeamiento. Actividades. Preparación. Operativa. Desarrollo dentro del hotel. Catering. RoomService.
--	--

ASIGNATURA	GESTIÓN DE HABITACIONES Código Guaraní: B5065
OBJETIVOS	El/La alumno/a deberá alcanzar un conocimiento bien desarrollado de la organización departamental – ama de llaves, al manejo del personal y su distribución profesional. Las diferentes tareas de los diferentes sectores tienen que ser perfectamente conocidas desde su propia rutina hasta su forma de influir en los costos y en la economía departamental; Es fundamental la óptima integración de este departamento en todo el contexto hotelero para que su función sea esencialmente el buen servicio; Mediante esta asignatura el/la alumno/a comprenderá el alcance operativo y administrativo del Dto. de Housekeeping; Desarrollará habilidades para todo tipo de cálculos técnicos y aprenderá el manejo de la organización del personal de cada sector, creando rutinas de trabajo modificables para situaciones excepcionales; Asimismo, aprenderá a evaluar el rendimiento operativo y de costos que resulta de toda la actividad; En síntesis: interpretará el Departamento en función de la mejor satisfacción del/de la huésped.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Gerencia de habitaciones. Estructura, organización, funciones. Interrelación y áreas de responsabilidad: habitaciones, áreas públicas. Procedimientos y técnicas de trabajo. Puestos de trabajo: Ama de llaves, Supervisora. Camareras. Distribución y cálculo de personal. Llaves, uso y control. Tareas de los diferentes turnos. Las rutinas de limpieza. Equipos, elementos e insumos. Inventario. Lencería. Ropa blanca. Rotación de colchones. Lavandería: servicios que ofrece. Tintorería. Encargado de Lavandería. Controles y presupuestos del área. Gestión y administración del departamento. Estrategias y funcionalidad. Comunicación.

ASIGNATURA	MARKETING ESTRATÉGICO TURÍSTICO Código Guaraní: B6058
OBJETIVOS	Introducir a los/as alumnos/as en los principios de la producción, venta y comercialización de los servicios turísticos que presenta características diferenciadas. Conocer la competencia vigente en turismo tanto a nivel de empresas como de Destinos turísticos, de aquí la necesidad de incorporar conocimientos que permitan actuar en este tipo mercados.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Definición de Marketing y su evolución. Marketing de Servicios. La actividad turística, Análisis de Situación. Objetivos y Metas. Estrategias. Las P del Marketing y su interpretación en servicios y en particular en turismo. Producto: atractivos y servicios. Destino y Productos. Localización. Precio: tarifas. Soporte Físico. La colocación del producto: las formas de promoción en turismo. Estudio de mercado: segmentación. Posicionamiento. Internet - Marketing digital (Tecnologías) En servicios no hay distribución. El concepto de entrega del producto o la prestación del servicio. El Plan de Marketing.

ASIGNATURA	INFORMÁTICA PARA HOTELERÍA Código Guaraní: B5081
OBJETIVOS	Que los/as alumnos/as logren utilizar el software de aplicación general respecto y el software aplicado y adquieran los conocimientos y la fluidez en el manejo de dichas herramientas. Adquieran los conocimientos para poder utilizar la informática. Como herramienta de trabajo y medio de comunicación. Apliquen los conocimientos adquiridos en su quehacer cotidiano. Asuman responsabilidades individuales y grupales en un trabajo conjunto. Construyan colectivamente el conocimiento mediante técnicas de trabajo grupal. Elaboren propuestas turístico-tecnológicas acordes a la nueva situación.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Análisis de sistemas informáticos de gestión hotelera. Principales sistemas utilitarios. Interfaces. Reservas. Perfiles. Opciones. Análisis de sistemas informáticos de gestión gastronómica. Manejo de sistemas informáticos específicos avanzados. Redes sociales, realidad virtual, Big Data, correo electrónico, pagina WEB. Intranet.

ASIGNATURA	MÉTODOS MATEMÁTICOS PARA HOTELERÍA Código Guaraní: B6059
OBJETIVOS	Que el/la alumno/a aplique herramientas estadísticas y matemáticas en la solución de situaciones que son esencialmente de naturaleza cuantitativa adquiriendo conceptos y estrategias que le permitan analizar y desenvolverse de manera autocrítica en diversas situaciones que se presentan en los cursos de su formación profesional. Que el/la alumno/a resuelva planteamientos matemáticos y financieros mediante leyes y procedimientos de interés simple, compuesto y valor del dinero en el tiempo para aportar elementos en la toma de decisiones en la prestación de servicios turísticos.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Funciones. Aplicación de funciones en la vida cotidiana. Conjunto de números reales Concepto de función. Funciones lineal y cuadrática. Sistemas de ecuaciones lineales. Límites: concepto y propiedades Interpretación de gráficos. Límites, continuidad y derivadas defunciones de una variable real y recta tangente. Introducción al análisis diferencial de dos o más variables. Introducción al cálculo integral. Análisis de máximos y mínimos. Análisis de función. Modelos matemáticos aplicados al turismo. Interpretación de gráficos Introducción y principios de geometría. Técnicas estadísticas. Estadística cuantitativa, cualitativa, descriptiva. Medidas de tendencia central, de dispersión. Organización de datos. Probabilidades, variables, aleatorias. Principales distribuciones, inferencia estadística. Pruebas de hipótesis. Estimación de parámetros. Muestreo. Regresión y correlación. Series cronológicas .Pronósticos. Números índices. Datos Estadísticos del hotel

ASIGNATURA	ECONOMÍA Código Guaraní: B6060
OBJETIVOS	Se pretende que los/as alumnos/as alcancen las siguientes capacidades: Interpretar gráficos, tablas y notas con información económica. Interioricen los conceptos macroeconómicos de las cuentas nacionales. Comprendan los problemas básicos de la macroeconomía, como el crecimiento, la distribución del ingreso, la inflación y el desempleo, y sus impactos en el ámbito de la firma y la sociedad. Construyan una primera noción del funcionamiento sistémico de la economía y de las relaciones entre los distintos agentes e intereses. Interioricen los conceptos del campo de la microeconomía con especial referencia al funcionamiento y la estructura de los mercados y el comportamiento de los agentes. Comprendan las interrelaciones entre los diferentes actores económicos y el papel de las relaciones internacionales en el desarrollo doméstico. Sean capaces de asociar los conceptos aprendidos con la realidad económica nacional

	y global. Comprendan el papel del Estado en el desarrollo de las sociedades y las limitaciones y virtudes del mercado en el desempeño de las mismas. Reciban una primera intuición sobre los grandes lineamientos que diferencian a las escuelas del pensamiento económico. Explore y comprendan su propio comportamiento y el de otras personas en situaciones simuladas. Reconozcan formas alternativas de pensar y actuar. Desarrollen relaciones interpersonales y habilidades de comunicación.
CONTENIDOS MÍNIMOS	La economía como disciplina científica. Problemas económicos fundamentales. Los factores de la producción. La microeconomía y la macroeconomía. El mercado, la oferta y la demanda. Los precios. Análisis del consumidor. Elasticidades. La empresa. Tecnología y costos. Producción y productividad. Teoría del comportamiento del consumidor. Demanda individual y de mercado. Teoría de la firma y sus objetivos. Funciones de producción, de costos y de oferta. Estructura de los mercados. La competencia perfecta. La competencia imperfecta o monopólica. El monopolio y el oligopolio. Los mercados de factores. Innovación y cambio tecnológico. Problemas de optimización y sus aplicaciones económicas. Software para acceder a una resolución rápida de estos temas. Nociones de crecimiento y desarrollo el PBI y IDH. Turismo y Balanza de Pagos. Cuenta Satélite.

ASIGNATURA	COSTOS HOTELEROS Código Guaraní: B5086
OBJETIVOS	Facilitarle las herramientas para el análisis e interpretación de los costos operacionales de las áreas de servicios y producción de este importante sector de la economía nacional. Que conozcan los fundamentos de la contabilidad de costos. Identificar, describir y entender la importancia del área de costos en la estructura orgánica modelo de un complejo hotelero. Conocer y analizar los métodos de acumulación y registros contables de los costos para áreas de servicios y producción que les interesan a la administración general. Especializarse en la elaboración de reportes e informes sobre la producción de los bienes y servicios hoteleros y sus efectos y presentación en los estados financieros
CONTENIDOS MÍNIMOS	Conceptos generales y específicos, objetivos e importancias de la contabilidad de costos. El papel que desempeña en las empresas turísticas y hoteleras las principales cuentas y movimientos por áreas básicas hoteleras y estados financieros. Normas y procedimientos Informe resumido de las operaciones realizadas. Conceptos básicos de la contabilidad de costos. Clasificación de los costos. Principales cuentas y movimientos por áreas básicas hoteleras.

ASIGNATURA	COMPRAS Y ALMACÉN Código Guaraní: B5071
OBJETIVOS	Presentar al/a la alumno/a el área de Compras y Almacén dentro de la estructura hotelera. Mostrar el funcionamiento del área de Compras y Almacén a través de casos concretos de hoteles y establecimientos gastronómicos de nuestra región. Promover el conocimiento del área y la evaluación de cada área para que el/la alumno/a desarrolle su criterio personal. Generar el espacio dentro del aula para el intercambio, la crítica, las propuestas, el desarrollo de la vocación de servicio y la integración de la teoría y la práctica. Facilitar al/a la alumno/a herramientas para que desarrolle la autonomía y la autoestima.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Departamentos de compras. Organización y control. Elección de proveedores. El precio y calidad de los productos. Recepción, Almacenamiento y Conservación de Mercancías. Caja de Recepción. Control físico, Inventarios y stock. Circuitos administrativos de aprovisionamiento interno. Requerimiento de cada área del hotel.

ASIGNATURA	INGLÉS INTEGRAL II Código Guaraní: L0003
OBJETIVOS	Perfeccionar la competencia comunicativa oral y escrita integrando las cuatro habilidades (comprensión lectora y auditiva, producción oral y escrita) de modo que el/la estudiante sea capaz de interactuar en entornos académicos y/o profesionales con el grado de adecuación discursiva requerido por la situación.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Profundización en estrategias de comprensión auditiva: predicción, inferencia, detección de información general y específica. Profundización de estrategias para desarrollar la fluidez en las presentaciones orales propias del campo académico: pronunciación, recursos de organización de la información (marcadores discursivos, elaboración de un guion para estructurar la exposición, etc.) más frecuentes. Comprensión lectora y producción escrita de géneros más complejos en entornos académicos. Principales géneros académicos a abordar (acordes a cada campo disciplinar), a) orales (exposición de ponencias, etc.) y b) escritos (ensayo académico, etc.).

ASIGNATURA	PORTUGUÉS TÉCNICO I Código Guaraní: B6062
OBJETIVOS	Los/las estudiantes, en tanto agentes sociales, tendrán que desarrollar en su profesión diversas tareas, en una serie determinada de circunstancias, en un entorno específico y dentro de un campo de acción concreto. En este marco, el propósito general de la asignatura es iniciarse en el desarrollo de la competencia comunicativa en portugués de modo tal que los/las futuros/as profesionales puedan entender y expresarse de forma adecuada en todas aquellas tareas en las que necesiten del uso de este idioma (en atención directa a clientes, en agencias de viajes, en oficinas de turismo, en hoteles, en traslados, en participación en congresos y ferias, etc.)
CONTENIDOS MÍNIMOS	La inclusión del idioma portugués en el programa de la carrera tiene el objetivo de capacitar a los/as alumnos, al ser Bariloche un destino preferido por turistas de origen brasileño, además para acceder a la bibliografía que circula en el ámbito internacional donde el portugués opera como lengua franca. Asimismo, se pretende capacitarlos para que estén en condiciones de participar en ámbitos de discusión e intercambio internacional, ya sea en congresos presenciales o virtuales, foros de discusión o convenios de intercambio. Para ello se requiere que el/la alumno/a adquiera capacidades para la comprensión de textos, la redacción escrita y la conversación. La aprobación de un examen eximirá de este requisito a los/as alumnos/as que ya posean el nivel de portugués adecuado. Incluir tipos de textos o géneros que serán trabajados, algunos como insumos, otros como productos, en las diferentes actividades que se propondrán: guías de viaje, noticias, reportajes, publicidades, documentales, avisos, menús, tickets, folletos, facturas, emails, opinión en foros, mensajes de whatsapp, reclamos escritos y orales, publicaciones de facebook, comentarios en sites, relatos de viajeros, narraciones históricas, mapas, informes, conversaciones telefónicas, registros hoteleros, etc. Los contenidos socioculturales serán transversales a los otros contenidos presentes en las distintas unidades. Trabajaremos aspectos de historia, geografía, festividades de las distintas regiones de Brasil y los modos de organización y valores atribuidos por parte del pueblo brasileño a la vida familiar, el esparcimiento, el trabajo, la alimentación, las celebraciones populares, etc...

ASIGNATURA	PRÁCTICA PROFESIONAL I Código Guaraní: B6063
OBJETIVOS	Lograr aplicar los conceptos y herramientas adquiridas en materias teóricas a situaciones reales de la práctica profesional; Establecer un contacto con el campo laboral, desarrollar su capacidad crítica y resolver situaciones de los diferentes sectores donde se desempeñen: Front Desk, Housekeeping, Servicio de AA&BB y/o Reservas y Ventas; Adquiera conocimientos sobre el marco legal dentro del cual se realizara las pasantías Educativas; Aplique los conocimientos adquiridos en el transcurso de las Coursadas de las Materias teóricas Adquirir la destreza práctica necesaria en el área específica de manera que le permita insertarse laboralmente con experiencia previa; Acortar el período de inserción en el mercado laboral hotelero, brindando experiencia en la orientación elegida junto con el estudio correspondiente; Lograr la inserción laboral de nuestros/as egresados/as en el mercado hotelero gastronómico de nuestra localidad, en puestos acordes a la especialización que brinda nuestra institución.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Funciones y responsabilidades del Recepcionista, Conserje, Telefonista, Auditor Nocturno. Polifuncionalidad. Jefe de Recepción. Perfiles Sociales y Técnicos. Capacitación y coaching del equipo de trabajo. Atención del teléfono atendiendo clientes internos y externos. Gestión de la queja interna y externa. Técnicas para una correcta transmisión de turno. Interacción con Ventas & Reservas, Housekeeping, Administración, AA&BB. El pre-check in – El Check-in – Estadía – El CheckOut – El momento de la verdad: evaluación del servicio al momento del Checkout. Servicio después del CheckOut. Documentación operativa y vocabulario técnico asociado a cada proceso. AABB: organización del departamento, personal, funciones.- Distintos servicios, previsión de insumos, atención a clientes.- Housekeeping: Funciones y responsabilidades. Organización de las tareas para su personal. Cálculo de cantidad de mucamas necesarias por día, Confección de la planilla de horarios en Forecast Sistema de distribución del personal. Centralizado y No Centralizado. Interacción con el resto de los departamentos de un Hotel. Previsión de trabajo de mantenimiento y aseo profundo. Breafing del día. Productos químicos de uso profesional en Habitaciones y Espacios Comunes. Vínculo con Proveedores.-

ASIGNATURA	GESTIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD Código Guaraní: B5076
OBJETIVOS	<p>Propone temáticas referidas a aspectos operativos y estratégicos de los sistemas, aplicables a cualquier tipo de organización, ya que su orientación pone foco en las cuestiones de mediano y largo plazo, así como también hace referencia a aspectos que involucran la totalidad de los procesos de la organización: Resulta complementaria con las asignaturas que ofrecen otras herramientas técnicas, como administración, RRHH, producción, indicadores, tablero de comando. Se espera que durante el cursado de la presente materia, el/la alumno/a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifique los requisitos básicos de cada una de las normas/sistemas enunciados; 2. Incorpore herramientas para detectar las fortalezas y debilidades de la organización en base a requisitos normativos. 3. Detecte escenarios de conflicto dentro la organización en su proyecto de implementación y gestione herramientas para su administración. 4. Sugiera alternativas para la aplicación de distintos requisitos y herramientas Utilice algunas herramientas de otras materias, aplicando y adaptando al objetivo y a distintos tipos de organización posibles.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Introducción a los Sistemas de Gestión de la Calidad, Conocimiento y aplicación de las Norma IRAM-ISO 9001/2015, Herramientas para la Mejora Continua.

	<p>Hotelería: Proporcionar los conocimientos básicos para poder implantar un sistema de calidad en un hotel. Requerimientos y ventajas de los sistemas para la gestión de la calidad. Diferentes sistemas de gestión de la calidad existentes en la actualidad y que afecten al sector hotelero que permitan aumentar el rendimiento y la eficiencia de los recursos del hotel. Desarrollar metodologías para implementar los sistemas de gestión de calidad en establecimientos hoteleros. Normas ISO. Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM)</p>
--	---

ASIGNATURA	<p align="center">GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS Código Guaraní: B6064</p>
OBJETIVOS	<p>Objetivos generales: Comprender la filosofía de la gestión de los recursos humanos para que los mismos se transformen en un recurso estratégico de la organización; Construir un enfoque global sobre la gestión de los recursos humanos desde la mirada de la organización, del manager y del/de la trabajador/a; Identificar los componentes y herramientas esenciales de cada subsistema de recursos humanos; Desarrollar competencias relacionadas al desempeño como Managers.</p> <p>Objetivos Específicos: Diferenciar y comprender el objetivo de las principales funciones por área de los Recursos Humanos; Vincular las prácticas de Recursos Humanos con la estrategia de la organización; Conocer y aplicar las herramientas básicas de recursos humanos en cada área de gestión, comprendiendo el aporte y participación de los managers; Conocer el desarrollo actual de las competencias relacionadas a su futuro desempeño como Manager y mediante la práctica y reflexión teórica, establecer estrategias de mejora.</p>
CONTENIDOS MÍNIMOS	<p>Trabajo, empleo y ocupación. Los recursos humanos en el mundo del trabajo. Gestión estratégica de Recursos Humanos: subsistemas y aportes. El enfoque de competencias. La relación entre el Management y los Recursos Humanos. Metamanagement y las competencias asociadas. Análisis, construcción y uso de perfiles y descripciones de puestos. Remuneraciones y Valuación de Puestos. Leyes del trabajo, relación con los sindicatos. Comunicación interna: herramientas según tipo de comunicación. Calidad de vida en el trabajo. Atracción de los mejores candidatos. Canales de búsqueda. Selección de personal. Procesos aditivos y sustractivos. Contratación e ingreso. Orientación del personal. Evaluación de Desempeño y Administración de Carreras. Programas de Formación: detección de necesidades, implementación y monitoreo. Comunicación y calidad de vida laboral. Fin de la relación laboral.</p>

ASIGNATURA	HIGIENE, SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO Código Guaraní: B5079
OBJETIVOS	Dar a conocer el vocabulario específico de la profesión y enriquecerlo continuamente; Mostrar la aplicación y la relación de los conocimientos de higiene en el campo laboral para poder construir nuevos conceptos; Presentar al/a la alumno/a las áreas de Seguridad y Mantenimiento dentro de la estructura hotelera; Mostrar el funcionamiento de las áreas de Seguridad y Mantenimiento a través de casos concretos de hoteles y establecimientos gastronómicos de nuestra región; Promover el conocimiento del área y la evaluación de cada área para que el/la alumno/a desarrolle su criterio personal; Generar el espacio dentro del aula para el intercambio, la crítica, las propuestas, el desarrollo de la vocación de servicio y la integración de la teoría y la práctica; Facilitar al/a la alumno/a herramientas para que desarrolle la autonomía y la autoestima.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Criterios y estándares de gestión y supervisión de higiene. Normas, principios y prácticas. Sistema y procedimiento de seguridad interna y externa. Normas, principios y prácticas. Seguridad de evacuación. Sistemas de emergencia. Seguridad eventos especiales. Equipos y control. Aspectos fundamentales. Organización del área del mantenimiento funciones, procesos y procedimientos. Planeamiento, organización y control. Encargado de Mantenimiento. Áreas principales de Mantenimiento. Sistema eléctrico e iluminación. Sistema de plomería. Aire acondicionado y calefacción. Mantenimiento general del edificio. Medidas tendientes a la conservación del ambiente.

ASIGNATURA	COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS HOTELERAS Código Guaraní: B5080
OBJETIVOS	Que el/la alumno/a: Desarrolle la habilidad de reconocer oportunidades comerciales en los mercados actuales. Adquiera herramientas teórico-prácticas para planificar, desarrollar y aplicar las estrategias de Comercialización de un establecimiento hotelero. Se desenvuelva profesionalmente en el Departamento Comercial y Reservas, actuando en la práctica según las características del establecimiento.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Definiciones de comercialización y ventas. Mercados principales de los hoteles. Canales de distribución de los hoteles. Principales funciones de la división de ventas y comercialización. Puestos claves, responsabilidad y tareas. Análisis de la estructura de los clientes. Calidad de los clientes. Administración, servicio de venta y postventa. Clientes VIP. Cuentas Corporativas.

ASIGNATURA	<p align="center">PORTUGUÉS TÉCNICO II Código Guaraní: B6065</p>
<p>OBJETIVOS</p>	<p>Que los/las estudiantes: Amplíen su competencia de lectura de textos de diferente complejidad y manejen material “auténtico” de uso frecuente en las tareas profesionales futuras; Profundicen en su capacidad de comprensión oral, a partir de un incremento del conocimiento de la gramática, el léxico y los contenidos funcionales propios de las situaciones comunicativas usuales en su ámbito profesional; Redacten de forma comprensible y con una estructura globalmente adecuada, textos de carácter práctico (como mensajes, e-mails, formularios, comentarios de facebook, respuestas en tripadvisor, etc) y textos descriptivos y narrativos simples en presente y en pasado; Puedan producir textos propios en portugués (orales y escritos) relacionados con géneros de uso habitual en el campo del turismo y la hotelería en particular; Sean capaces de mantener diálogos de mediana complejidad en situaciones características de su futura actuación profesional; Identifiquen las variantes formales e informales de las situaciones comunicativas en las que participan; Reconozcan y produzcan (aun con inadecuaciones) los sonidos propios de la lengua portuguesa; Reconozcan elementos socioculturales y usen estrategias adecuadas para entrar en contacto con hablantes nativos de portugués; Identifiquen situaciones en las que sea posible observar diferencias entre la cultura de la lengua extranjera y la propia - como, por ejemplo, formas de tratamiento y cortesía, modos de expresar sugerencias y emociones - analizando críticamente prejuicios y estereotipos relacionados con las lenguas y sus hablantes.</p>
<p>CONTENIDOS MÍNIMOS</p>	<p>Contenidos funcionales: Pedir y dar informaciones en situaciones de compra, venta y alquiler de productos y servicios. Arreglar encuentros, búsquedas. Invitar, aceptar, rechazar. Describir y comparar personas, ambientes y objetos. Preguntar e informar sobre rutinas en presente y pasado. Describir comidas y hacer recomendaciones. Expresar deseos, dudas, posibilidades. Sugerir y recomendar. Hacer pedidos, dar órdenes de manera cortés. Responder a reclamos, dar soluciones. Orientar a personas en la ciudad. Contar sobre la historia y la geografía de una región. Contenidos gramaticales: Revisión de contenidos vistos en Portugués 1. Números cardinales hasta 1 millón. y sustantivos: género y número. Pronombres indefinidos. Comparativos. Superlativos. Distintas formas de recuperación del OD/OI. Verbos regulares e irregulares: pretérito perfecto, pretérito imperfecto, presente del subjuntivo e imperativo. Conjunciones coordinantes y subordinantes usadas con Indicativo y Subjuntivo. Nociones básicas de ortografía y acentuación. Contenidos léxicos: Paquetes turísticos. Tipos de hospedaje. Mensajes, malentendidos y quejas. Presupuestos. Trámites en el aeropuerto y estaciones. Traslados. Lectura de mapas. Itinerarios. Comercios y cartelería. Restaurantes. Menús. Recetas. Propina. Compra y alquiler de bienes y servicios. Manejo del dinero. Formas de pago. El clima y el relieve. Relatos de viajes. Geografía e historia de la Patagonia. Diferentes atractivos de la región. Brasil: regiones. Aspectos geográficos, históricos y culturales. Fonología: Revisión de contenidos vistos en Portugués 1. Letra X. Fonemas [s] , [z] , [ʒ], [ʃ] , [r] , [r̃] Géneros discursivos: guías de viaje, noticias, avisos, menús, tickets, folletos, facturas, emails, opinión en foros, mensajes de whatsapp, reclamos, publicaciones de facebook, relatos de viajeros, narraciones históricas, mapas, informes. Contenidos socioculturales: Fórmulas de cortesía. Uso de “você” y “o senhor”: criterios de selección. Los estereotipos en relación a los pueblos, sus lenguas y sus costumbres. Modos de organización y valores atribuidos a la vida familiar, el esparcimiento, el trabajo, la alimentación, las celebraciones populares, los viajes, etc. por el pueblo brasileño. Incluir tipos de textos o géneros que serán trabajados, algunos como insumos, otros como productos, en las diferentes actividades que se propondrán: guías de viaje, noticias, reportajes, publicidades,</p>

	documentales, avisos, menús, tickets, folletos, facturas, emails, opinión en foros, mensajes de whatsapp, reclamos escritos y orales, publicaciones de facebook, comentarios en sites, relatos de viajeros, narraciones históricas, mapas, informes, conversaciones telefónicas, registros hoteleros, etc. Los contenidos socioculturales serán transversales a los otros contenidos presentes en las distintas unidades. Trabajaremos aspectos de historia, geografía, festividades de las distintas regiones de Brasil y los modos de organización y valores atribuidos por parte del pueblo brasileño a la vida familiar, el esparcimiento, el trabajo, la alimentación, las celebraciones populares, etc...
--	---

ASIGNATURA	PLAN DE NEGOCIOS Código Guaraní: B5085
OBJETIVOS	Que los/las estudiantes: Comprendan la complejidad de la administración de las empresas turísticas y hoteleras; Analicen el proceso para desarrollar emprendimientos y cambios en empresas establecidas en las áreas de turismo y hotelería; Apliquen herramientas técnicas administrativas para la realización de un plan de negocios; Investiguen de manera realista y aplicada las diferentes variables que componen el plan de negocios Desarrollen habilidades de presentación orales y escritas.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Elementos y definiciones sobre el Plan de Negocio. Objetivos. Evaluación de la oportunidad. Análisis del sector. Descripción del negocio. Estudio de mercado. Plan de marketing y ventas. Plan de operaciones y producción. Organización y recursos humanos. Plan económico financiero. Plan de expansión o salida.

ASIGNATURA	HOTELERÍA Y RESTAURACIÓN Código Guaraní: B6066
OBJETIVOS	Que el/la alumno/a: Conozca y diferencie distintos tipos de establecimientos gastronómicos dentro y fuera de hotel; Identifique las ofertas gastronómicas de hoteles, sus tendencias y evolución; Conozca los distintos géneros alimenticios que se utilizan en el sector de Alimentos y bebidas dentro del hotel y utilice el espacio dentro del aula para el intercambio, la crítica, las propuestas, el desarrollo de la vocación de servicio y la integración de la teoría y la práctica; Planifique un menú simple para un evento o banquete; Realice cálculos de porciones, cantidades de materias primas, conociendo los desperdicios y valores nutricionales de los alimentos; Se involucre y pueda evaluar en las propuestas gastronómicas de Gastronomía Regional Argentina dentro de los establecimientos hotelero-gastronómicos; Conozca las cepas, los distintos vinos y procesos de elaboración de los mismos, de nuestras regiones vitivinícolas y comprenda la importancia del maridaje con los alimentos Describa una cata y sus pasos a seguir para identificar a las calidades de vinos; Diferencie las bebidas alcohólicas (destilados y fermentados) y sus procesos de elaboración y orígenes; Conozca la elaboración de tragos y cocktails clásicos y modernos y su servicio en hoteles y bares.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Conocer los diferentes tipos de establecimientos. Evolución gastronómica. Gastronomía hotelera. La cocina, instalaciones y organización. Conocimiento de la mercadería. Nutrición. Química de alimentos. Bromatología. Estudio del Menú. Cálculos de cocina. Métodos de cocción. Preparaciones Básicas. Planeamiento del Menú. Factores que controlan el planeamiento de un menú. Comida típica argentina. Aspectos fundamentales del proceso de vinificación. Tipos de vinos. Uvas- cepages. Factores que intervienen en su calidad. El proceso de catación y degustación. Vinos del mundo. Vinos argentinos. Destilados y fermentados. Coctelera.

ASIGNATURA	GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO Código Guaraní: B6067
OBJETIVOS	Comprender todos los procesos que afectan al funcionamiento de un hotel mediante la optimización de los procedimientos operativos del hotel. Realizar tareas de gestión administrativa en hoteles, Desarrollar planes de promoción que incrementen el desarrollo turístico y hotelero. Realizar diferentes funciones y tareas administrativas y de gestión.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Conocer los diferentes sistemas organizativos en función de cada tipo de alojamiento, como sus instalaciones básicas y equipamientos característicos de la empresa hotelera, así como la estructura de los departamentos de Alojamiento y Gastronomía que proporcionan servicios de un alto nivel. Planificación, estructura, equipamiento, sistemas organizativos, los procesos principales de servicio, capacitación del personal y los diversos mecanismos de control que garantizan un servicio de calidad a los clientes. Proceso de atención al cliente.

ASIGNATURA	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Código Guaraní: B6068
OBJETIVOS	<p>Lograr que el/la alumno/a pueda:</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos para ofrecer servicios de alta calidad en el desarrollo de eventos, y promover a su vez la actividad turística; Conocer y hacer propias las herramientas necesarias para la organización y planificación de una empresa organizadora de eventos o bien lograr una correcta inserción laboral en un Centro de Convenciones o empresa hotelera turística vinculada a la realización de eventos; Analizar las propias posibilidades actuales y futuras para la puesta en marcha de una eventual empresa. Elaborar las normativas internas y externas para el funcionamiento de la misma. Reflexionar sobre el contexto socioeconómico en que se inserta; Adquirir conocimientos acerca del proceso de bidding y la relevancia política económica y social que tienen estas acciones en las ciudades sedes de eventos; Lograr desarrollar la capacidad de organizar cualquier tipo de evento, apuntando a que desarrollen su potencial y logren ser profesionales y reconocidos OPC's dentro del medio turístico; Desempeñarse con éxito en dos áreas puntuales: la de la propia empresa ya sea como entrepreneur, o en funciones específicas relacionadas directamente con la gestión de eventos, dentro de empresas, hoteles, clubes, countries, municipios, instituciones con y sin fines de lucro, ONG's, entre otras; Participar en la planificación, organización, conducción y evaluación de programas de relaciones públicas internas y externas. Proyectar con eficiencia la imagen de una organización hacia sus diferentes públicos (personal interno, clientes, proveedores, autoridades, etc.); Planificar y gestionar la organización y desarrollo de congresos, festivales, ferias y simposios, entre otros, en articulación con una estrategia de comunicación empresarial claramente definida; Intervenir en los procesos empresariales y organizacionales en general, con proyectos de comunicación que articulen los objetivos institucionales a la identidad corporativa; La capacidad de explorar la realidad y elaborar respuestas creativas e innovadoras, interpretando la demanda del cliente, formulando proyectos pertinentes y factibles, capaces de gerenciarlos y de llevarlos a cabo, también con competencias propias de la planificación estratégica que brinda las herramientas apropiadas para seleccionarlos métodos y técnicas aplicables al desarrollo de distintos tipos de eventos.</p>
CONTENIDOS MÍNIMOS	La operación de eventos. El objetivo general del evento. Organizadores y operadores de reuniones, ferias, exposiciones, congresos y Convenciones. Conocimientos y herramientas necesarios. La planificación, gestión y programación de un evento. Estrategia de comunicación empresarial. Manejo de las relaciones y los contratos con los proveedores. Capacitación de los que participan en el proceso de un evento.

ASIGNATURA	RELACIONES PÚBLICAS, CEREMONIAL Y PROTOCOLO Código Guaraní: B5075
OBJETIVOS	Que los/as alumnos/as adquieran los conocimientos necesarios para desempeñarse correctamente en las actividades vinculadas a su profesión, aplicando reglas protocolares en el servicio, en la organización de diversos eventos en establecimientos ligados al rubro hotelero y en su relación social con públicos internos y externos de la empresa de la cual formen parte. Los/as estudiantes se forman en una ciudad donde la hotelería constituye un pilar fundamental en la economía regional en conjunto con la actividad turística y gastronómica. El mercado es cada día más exigente, por tal motivo se requiere de mayor capacitación. No resulta posible enfrentar a la competencia y prestar un servicio de calidad sin la constante adecuación y actualización de los conocimientos. Durante el dictado de la materia se desarrollarán las funciones, responsabilidades y adecuación del comportamiento social según situaciones específicas, aplicándose reglas protocolares que se deben respetar. Se buscará trabajarlas en las instalaciones de la institución o en pasantías efectuadas por los/as alumnos/as cuando se realicen diferentes tipos de eventos, actos o agasajos.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Concepto de Relaciones Públicas. Evolución de las Relaciones Públicas durante el siglo XX. Las funciones de las Relaciones Públicas: promoción de productos y marcas y cuidado de la Imagen Institucional. Herramientas de Relaciones Públicas: comunicación institucional, gestión de prensa, lobbying, imagen empresaria, etc. Lineamientos básicos de protocolo en distintas áreas profesionales. El campo de la diplomacia. El protocolo en ámbitos gubernamentales y empresariales. Aspectos diferenciales del protocolo en distintos tipos de eventos: recepciones, congresos, convenciones, lanzamientos de productos, etc. El protocolo y el ceremonial en la empresa hotelera.

ASIGNATURA	TALLER INTEGRAL DE LA EMPRESA HOTELERA Código Guaraní: B6070
OBJETIVOS	Que el/la alumno/a pueda: Integrar los conceptos de las materias específicas de hotelería; Aplicar los conocimientos y habilidades desarrolladas; Aplicar las competencias adquiridas en todas las materias; Entender la gestión integral del hotel; Analizar, formular y evaluar proyectos de inversión hotelera; Capacidad para analizar y evaluar el estudio de un caso práctico específico vinculado con aspectos claves del ámbito hotelero, especialmente, a temas relacionados con el negocio hotelero, la dirección Económico-Financiera y la innovación y calidad.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Mercado - Comportamiento del consumidor, canales de comercialización, crecimiento del mercado. Operaciones Hoteleras - Gestión comercial, Gestión de Operaciones, Gestión de Recursos Humano, Gestión Financiera, Gestión de Alimentos y Bebidas (Compras / Almacén, centros de producción de puntos de ventas) contabilidad de costos en alimentos y bebidas.), gestión de habitaciones, gestión de calidad

ASIGNATURA	TÉCNICAS DE SERVICIO Código Guaraní: B6071
OBJETIVOS	El propósito de esta asignatura es que los/as alumnos/as adquieran los conocimientos necesarios para desempeñarse correctamente en las actividades vinculadas a su profesión, aplicando reglas protocolares en el servicio, en la organización de diversos eventos en establecimientos ligados al rubro hotelero y en su relación social con públicos internos y externos de la empresa de la cual formen parte. Los/as estudiantes se forman en una ciudad donde la hotelería constituye un pilar fundamental en la economía regional en conjunto con la actividad turística y gastronómica. El mercado es cada día más exigente, por tal motivo se requiere de mayor capacitación. No resulta posible enfrentar a la competencia y prestar un servicio de calidad sin la constante adecuación y actualización de los conocimientos. Durante el dictado de la materia se desarrollarán las funciones, responsabilidades y diferentes tipos de servicio según situaciones específicas, aplicándose técnicas teniendo en cuenta reglas protocolares que se deben respetar. Se buscará trabajarlas en las instalaciones de la institución o en pasantías efectuadas por los/as alumnos/as cuando se realicen diferentes tipos de eventos, actos o agasajos. Así podrá conocer las actividades y funciones de servicio al cliente en diferentes ámbitos del hotel, conocer las reglas protocolares y aplicarlas en el desempeño de sus funciones, y poder ubicar correctamente a invitados en mesas, auditorios, reuniones, etc.
CONTENIDOS MÍNIMOS	Diferentes técnicas de servicio aplicadas a la atención del cliente o huésped del hotel, según el área o sector. Conceptos. Evolución según exigencias del mercado actual. Herramientas de trabajo. Correcta utilización. Aplicación básica de protocolo en diferentes sectores del hotel (bares, restaurantes, etc.)

ASIGNATURA	PRÁCTICA PRE PROFESIONAL II Código Guaraní: B6072
OBJETIVOS	Lograr aplicar los conceptos y herramientas adquiridas en materias teóricas a situaciones reales de la práctica profesional; Establecer un contacto con el campo laboral, desarrollar su capacidad crítica y resolver situaciones de los diferentes sectores donde se desempeñen: Front Desk, Housekeeping, Servicio de AA&BB y/o Reservas y Ventas; Adquiera conocimientos sobre el marco legal dentro del cual se realizara las pasantías Educativas; Aplique los conocimientos adquiridos en el transcurso de las Cursadas de las Materias teóricas; Adquirir la destreza práctica necesaria en el área específica de manera que le permita insertarse laboralmente con experiencia previa; Acortar el periodo de inserción en el mercado laboral hotelero, brindando experiencia en la orientación elegida junto con el estudio correspondiente; Lograr la inserción laboral de nuestros/as egresados/as en el mercado hotelero gastronómico de nuestra localidad, en puestos acordes a la especialización que brinda nuestra institución.
CONTENIDOS MÍNIMOS	El espacio curricular está destinado a: por un lado, Prácticas profesionales que deberán realizar los/as alumnos/as en diferentes establecimientos de alojamientos turísticos de la zona; donde puedan observar, comprender y desarrollar actividades de aprendizaje sobre la operatoria hotelera, en diversos departamentos o sectores dentro de cada tipo de alojamiento. Finalizadas las mismas los/as estudiantes deberán entregar y defender, ante un tribunal, el informe integrador correspondiente que consistirá en un trabajo monográfico que integre los conocimientos adquiridos durante la práctica y su articulación con los conceptos teóricos vistos durante toda la carrera en las diversas materias. En dicho proceso los/as alumnos/as contarán con tutoría y supervisión de las actividades, a cargo del docente de la asignatura; quién, a su vez, deberá acreditar las horas realizadas por el/la alumno/a y su desempeño y compromiso.



ASIGNATURA	TRABAJO SOCIAL OBLIGATORIO Código Guaraní: B6075
OBJETIVOS	<p>Son objetivos de los PTS:</p> <p>Potenciar en los/as futuros/as profesionales el desarrollo de una conciencia crítica sobre los problemas propios de nuestras sociedades de acuerdo a un enfoque de formación integral y una ética solidaria; Devolver con servicio a la sociedad, el aporte con que ésta contribuye a Sostener la Universidad; Ofrecer una experiencia de formación pre-profesional en la que los saberes disciplinares se articulen con problemas sociales concretos y en donde los/as estudiantes, en tanto grupo de trabajo, deban contextualizar y poner en práctica aspectos de su formación universitaria; Adquirir nuevas formas de conocimiento disciplinar como resultado de la Intervención crítica y reflexiva sobre una problemática social; Ampliar las posibilidades de que los conocimientos y la actividad académica sean pertinentes para enfrentar los problemas de la sociedad, particularmente de los sectores excluidos, estimulando el compromiso social; Vincular la Universidad a las comunidades desde su territorio de modo que las necesidades y problemas del mismo sean constitutivas de la labor académica así como de iniciativas de colaboración; Ofrecer al cuerpo académico un espacio institucionalizado que potencie el perfil extensionista</p>
CONTENIDOS MÍNIMOS	<p>El Programa de Trabajo Social (PTS) es una práctica formativa obligatoria, cuyo objetivo fundamental es que el/la estudiante universitario asuma un compromiso social con el entorno. El propósito establecido es acompañar la resolución de problemas de la comunidad, en particular de los sectores más vulnerables, compartiendo y transmitiendo conocimientos, habilidades y destrezas vinculados a la vida cotidiana y al ejercicio pleno de sus derechos y del desarrollo de la ciudadanía. El PTS propone una experiencia de intercambio de saberes con integrantes de la comunidad en relación a problemáticas sociales. El PTS incluye tres componentes: Formativo, que supone el desarrollo de habilidades a partir de procesos de enseñanza. Comunitario, dado que es una práctica en espacios extra-áulicos. De vinculación, por cuanto implica el desarrollo de estrategias para articular con la comunidad a partir de alguna problemática social determinada. Los trabajos sociales serán instancias obligatorias para todas las carreras de grado de ciclo largo de la UNRN. El/La estudiante deberá acreditar al menos sesenta y cuatro (64) horas de PTS para graduarse. Cada carrera reglamentará la organización y obligaciones de las prácticas de PTS. Los PTS son iniciativas de compromiso social que podrán desarrollarse de la siguiente manera: a. A partir de un proyecto de extensión, voluntariado o equivalente que se adecúe a los requisitos del PTS determinados en el reglamento (Resolución CSDEyVE N° 006/2018.) b. Como propuestas de los diferentes equipos de carreras, escuelas de docencia o unidades ejecutoras de investigación.</p>