



Provincia de Tierra del Fuego, Antártida
e Islas del Atlántico Sur
República Argentina

Ministerio de Educación y Cultura

Sin cargo

1904 - 2004
Centenario de la presencia
Argentina ininterrumpida en el
Sector Antártico

USHUAIA, 14 ABR 2004

VISTO la Nota N° 29/04 - Letra D.E.S., de la Dirección de Educación Superior, y

CONSIDERANDO:

Que la Tecnicatura Superior en Gestión Hotelera se está dictando en el C.E.N.T. N° 11 de la ciudad de Ushuaia.

Que la asignación de horas cátedra para el dictado de la carrera Tecnicatura en Gestión Hotelera se realiza mediante Resolución M.E. N° 1293/03.

Que el carácter de las horas cátedra para el dictado de carreras debe ser interino, mediando los concursos docentes correspondientes.

Que al momento de reforzar la estructura de recursos humanos de los Centros Educativos de Nivel Terciario de la Provincia no se asignaron al C.E.N.T. N° 11 las horas cátedra para coordinaciones por carrera.

Que el suscripto se encuentra facultado para dictar el presente acto administrativo en virtud a lo establecido en el artículo 14° de la Ley Provincial N° 617.

Por ello:

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1° - Dejar sin efecto las Resoluciones M.E. N° 0962/03, 1647/03 y 2086/03.

ARTÍCULO 2° - Aprobar el Plan de Estudios de la Tecnicatura en Gestión Hotelera que se dicta en el C.E.N.T. N° 11 de la ciudad de Ushuaia, detallado en el Anexo I que forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3° - Modificar el Artículo 1° de la Resolución M.E.y C. N° 0231/04, el que quedará redactado de la siguiente manera: "ARTÍCULO 1°: Autorizar la implementación de la Carrera Terciaria No Universitaria de "TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN HOTELERA" en el C.E.N.T. N° 35 de la ciudad de Río Grande, a partir del ciclo lectivo 2.004 y en un todo de acuerdo con el plan de estudio detallado en el Anexo I que forma parte integrante de la presente".

ARTÍCULO 4° - Comunicar a la Dirección de Educación Superior, al C.E.N.T. N° 11, al C.E.N.T. N° 35 y a quienes corresponda, dar al Boletín Oficial de la Provincia y archivar.

RESOLUCIÓN M.E.y C. N° 0599 /04

G.T.F.
H
R
A

ES COPIA DEL ORIGINAL

Maria Elena Romano
MARIA ELENA ROMANO
Jefa Depto. Despacho
M.E. y C.

Walter S. D'Angelo
Prof. WALTER S. D'ANGELO
Ministro
Educación y Cultura.

3-3-a
60

Centro de Información y
Documentación Educativa
9410 - Ushuaia Tierra del Fuego
REPUBLICA ARGENTINA



0599

ANEXO I – RESOLUCIÓN M.E.y C. N° 104

Carrera: TECNICATURA SUPERIOR EN GESTION HOTELERA

1. Fundamentación de la Propuesta

La Provincia de Tierra del Fuego en los últimos 20 años vio modificada su estructura socioeconómica, originada en su mayor parte por mecanismos fiscales de promoción que favorecían la manufactura de productos no regionales, Este hecho, junto a la situación económica desfavorable de las otras provincias del país y la oferta de trabajos mejor remunerados, produjo un gran crecimiento demográfico, retroalimentado por los distintos oficios que de forma subsidiaria fueron necesarios.

Como consecuencia de ello, tenemos que la población total de la provincia pasó de 13.400 habitantes en 1970 a poco más de 100.000, según los datos provisionales arrojados por el Censo 2001, con una tasa media de crecimiento entre 1980 y 1991 del 91,90%, es decir, la más alta del país.

Una de las características más importantes de este crecimiento demográfico es la gran potencialidad de la mano de obra productiva, que se ve representada en la pirámide poblacional, donde el grupo de edades entre 15 y 34 años comprende el 38% del total y el grupo entre 0 y 14 comprende el 30%, deduciéndose de estos guarismos que más del 74% de la población es joven.

Es decir, que para los próximos años es posible prever un importante crecimiento de la mano de obra disponible, lo cual producirá, entre otras cosas, mayor competitividad en su oferta.

Nuestra comunidad supo crecer al amparo del desarrollo fabril e industrial, cobijado por la Ley Nacional 19.640/72. A partir de los cambios dados a nivel macroeconómico, y debido a las dispares situaciones políticas que afectaron a nuestra provincia, la realidad social e histórica exige una reconversión de las economías regionales. En nuestro caso en particular se ha optado por la actividad turística como herramienta de reconversión. Se entiende que esta apuesta ha sido ponderada por las autoridades, debido a que nuestra ciudad – Ushuaia –, es reconocida mundialmente como un destino turístico internacional.

El entorno paisajístico, su australidad, la cercanía con el Continente Blanco, plantean fortalezas que será necesario aprovechar como comunidad para lograr de manera cierta esta reconversión económica regional tan deseada. Nuestra ciudad además posee una singular arquitectura, la que es ponderada también como un recurso turístico de relevancia. A modo indicativo podemos tener en cuenta que en el Departamento Ushuaia,



MARIA ELENA ROMANO
Jefe Depto. Desarrollo
M.E. y C.



0599

la actividad turística contribuyó, en el año 2000 en el sector exportador de la provincia con un 57% del total de los ingresos.

Los datos alentadores de la actividad turística han impulsado la instalación y puesta en marcha de numerosos emprendimientos que brindan servicios de alojamiento al visitante, establecimientos de las más diversas categorías que se vienen a sumar a los hoteles tradicionales con que cuenta la ciudad. Es un hecho indiscutido que uno de los aspectos fundamentales a tener en cuenta para que la actividad turística pueda crecer en forma sostenida es garantizar la calidad del servicio que se brinda al visitante.

En este contexto descripto, desde el C.E.N.T. N° 11 se ha analizado la posibilidad de promover una nueva carrera terciaria orientada a capacitar el recurso humano local en los diversos servicios que se prestan en el sector turístico, principalmente en el área de Hotelería.

2. IDENTIFICACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

Denominación: **Formación de Técnicos en Gestión Hotelera**

Nivel: **Terciario**

Modalidad: **Técnica**

Duración de la carrera: **Tres (3) años**

Título que otorga: **Técnico Superior en Gestión Hotelera**

3. CONDICIONES DE INGRESO

Estudios secundarios completos o certificación de competencias para mayores de 25 años de edad, según R.M. 515/96, conforme al artículo 7 de Ley 24 521.


4. CAMPO PROFESIONAL

Esta carrera está orientada a lograr que el egresado obtenga una capacitación integral en materia de empresas de alojamiento, tales como hoteles, moteles, hosterías, apart hotel, residencias. Esta formación lo convierte en personal especializado y le permitirá desarrollar con eficiencia distintas actividades en los departamentos o áreas principales que componen el funcionamiento de la empresa. Puede actuar en el área administrativo - contable, en el departamento de recepción, en todo lo concerniente a las relaciones públicas e institucionales, en publicidad y marketing, en la organización de eventos empresariales.

ES COPIA FIDEL DEL ORIGINAL

5. ALCANCES DEL TÍTULO

Los egresados de la carrera estarán preparados para:


MARIA ELENA ROMAN
Jefa Depto. Despacho
M.E. y C.



0599

- Desempeñarse adecuadamente en las diferentes áreas de un hotel u otro emprendimiento dentro de la industria de la hospitalidad.
- Supervisar áreas operativas de hoteles, ferias, exposiciones, etc.
- Dirigir departamentos de hotel como Recepción, Conserjería, Reservas, Cuartos y Alimentos y Bebidas.
- Asesorar la puesta en marcha de hoteles y realizar consultorías en desarrollo de proyectos.
- Investigar mercados y asegurar la calidad.
- Organizar, planificar y supervisar convenciones y reuniones de negocios.
- Intervenir en peritajes y prácticas vinculadas con la industria de la hospitalidad.
- Asesorar en la puesta en marcha de emprendimientos hoteleros y gastronómicos.
- Llevar a cabo emprendimientos personales en el área (hoteles, restaurantes, organizadoras de eventos, catering, etc.), al obtener un información acorde que los posicione con buenas perspectivas para insertarse en el medio local, regional y nacional.
- Intervenir en estudios de investigaciones pertinentes.
- Investigar mercados para una correcta instalación y puesta en marcha de emprendimientos del área,

6. ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIO Y CARGA HORARIA

PRIMER AÑO

Código	Materia	Carga horaria semanal (Hs. cátedra)	Carga horaria total (Hs. cátedra)
Anuales			
HO1	Introducción al Turismo	3	108
HO2	Inglés I	5	180
HO3	Historia Argentina	3	108
HO4	Geografía Física y del Turismo	4	144
Cuatrimestrales (1º Cuatrimestre)			
HO5	Administración de Empresas	4	72
HO6	Servicios Turísticos	3	54
HO7	Introducción a la Hotelería	3	54
Cuatrimestrales (2º Cuatrimestre)			
HO8	Relaciones Públicas	3	54
HO9	Psicosociología del Tiempo Libre	3	54
HO10	Contabilidad I	4	72

TOTAL CARGA HORARIA PRIMER AÑO: 900 HORAS CÁTEDRA

MARIA ELENA ROMÁN
Jefa Depto. Despacho
M.E. y C.



0599

SEGUNDO AÑO

Código	Materia	Carga horaria semanal (Hs. cátedra)	Carga horaria total (Hs. cátedra)
	Anuales		
HO11	Organización Hotelera I y Práctica Profesional – Alimentos y Bebidas	3	108
HO12	Informática I	3	108
HO13	Inglés II	3	108
HO14	Historia Regional	3	108
	Cuatrimestrales (1º Cuatrimestre)		
HO15	Administración Hotelera	4	72
HO16	Organización Hotelera II – Compras y Almacén	5	90
HO17	Administración de Recursos Humanos	4	72
	Cuatrimestrales (2º Cuatrimestre)		
HO18	Ética Profesional	4	72
HO19	Gastronomía Nacional e Internacional	4	72
HO20	Organización de Eventos	5	90

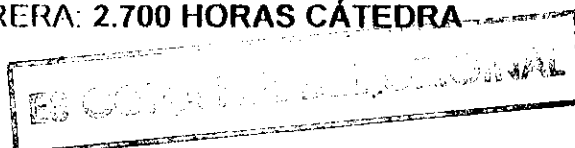
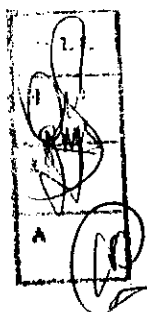
TOTAL CARGA HORARIA SEGUNDO AÑO: 900 HORAS CÁTEDRA

TERCER AÑO

Código	Materia	Carga horaria semanal (Hs. cátedra)	Carga horaria total (Hs. cátedra)
	Anuales		
HO21	Informática Aplicada a la Hotelería	3	108
HO22	Organización Hotelera III y Práctica Profesional- Administración de Pisos	5	180
HO23	Inglés III	3	108
HO24	Organización Hotelera IV y Práctica Profesional – Recepción y Conserjería	5	180
	Cuatrimestrales (1º Cuatrimestre)		
HO25	Derecho Aplicado	5	90
HO26	Contabilidad II	4	72
	Cuatrimestrales (2º Cuatrimestre)		
HO27	Marketing	5	90
HO28	Metodología de la investigación	4	72

TOTAL CARGA HORARIA TERCER AÑO: 900 HORAS CÁTEDRA

CARGA HORARIA TOTAL DE LA CARRERA: 2.700 HORAS CÁTEDRA



MARIA ELENA ROMANO
MARIA ELENA ROMANO
Jefa Depto. Despacho
M.E. y C.



0599

7. CONTENIDOS MINIMOS DE LAS MATERIAS

PRIMER AÑO

HO1 - Introducción al Turismo

El Turista. Generalidades. Concepto, definiciones, Tiempo libre. Turismo y recreación. Tiempo libre y política. El Estado. Reseña histórica del Turismo. El fenómeno turístico. El sujeto y el objeto del Turismo. Clasificación. Turismo Social. El sistema turístico, Oferta. Demanda. Atractivos. Patrimonio Turístico. Infraestructura. El espacio turístico. El funcionamiento del sistema turístico. El estímulo del sistema turístico. El turismo en la Argentina. El turismo internacional. Efectos del turismo en la Economía. Impacto del turismo en el medio socio - cultural. Impacto en el medio ambiente natural. El núcleo receptor.

HO2 - Inglés I

The Tourism Industry, Travelling documents. Health control. Means of transport; ground transportation; cars, buses, railways, cruises; air transportation. Ground services. Inflight services.

HO3 - Historia Argentina

El Conocimiento histórico. Conceptos. La producción historiográfica reciente: Problemas, fuentes, enfoques y opciones. El Estado colonial. El sistema de la economía colonial. Revolución e independencia. Legitimidad, legalidad y caudillismo. Grupos sociales: identidades y pertenencias. Consolidación del Estado y construcción de la Nación, El régimen conservador. Los gobiernos radicales. El modelo agro-exportador. Movimientos migratorios Y desarrollo urbano. Impacto de la crisis del 30. Cambio en el rol del Estado. Partidas políticos, Fuerzas Armadas, Iglesia y Sindicatos. La sustitución de importaciones.

HO4 - Geografía Física y del Turismo

Definición de la Geografía Física y su relación con la Geografía General. Vinculación con el turismo. El planeta Tierra en el universo. Sistemas de posicionamiento Y localización. Atmósfera y clima. El interior de la Tierra, Procesos modeladores del relieve: Génesis litoral y tectónica, génesis de remoción en masa, génesis fluvial y glacial. Génesis litoral y eólica. El paisaje.

Importancia de su interpretación, El Paisaje de Tierra del Fuego. Unidades Morfoestructurales. La geografía del turismo. La distribución espacial de la actividad turística, Focos y flujos turísticos.

Espacio turístico. Fundamentos y métodos de la planificación territorial turística

HO5 - Administración de Empresas

Análisis del entorno competitivo local e internacional. La empresa. Definición y funciones. Ciclo de vida. Factores de la producción. La dirección. Evolución histórica. La gerencia. Objetivos cualitativos y cuantitativos. Desarrollo de la infraestructura hotelera en mercados actuales y potenciales.

ES COPIA DEL ORIGINAL

Maria Elena Romano

MARIA ELENA ROMANO
Jefa Depto. Despacho
M.E. y C.



0599

HO6 - Servicios Turísticos

Los servicios Turísticos. Importancia de los mismos. El Transporte clasificación y particularidades. Historia del transporte. La agencia de Viajes. Características, tipos y particularidades. La importancia de las agencias de viajes en el contexto de la industria de los viajes. Documentos turísticos. El ticket aéreo. El voucher o ticket de estadia.

HO7 - Introducción a la Hotelería

Desarrollo básico de la organización en el hotel. La dirección del hotel. Control y evaluación de resultados. Departamentos de un hotel: funciones, personal, relaciones interdepartamentales. Recepción, Conserjería y Teléfonos, Pisos. Cocina. Comedor. Lavandería. Restaurantes y cafeterías. Mantenimiento. Seguridad. Room service. Restaurantes. Bares. Banquetes.

HO8 - Relaciones Públicas

Las relaciones humanas. Las relaciones humanas y la empresa, Técnicas de conducción, Identidad de los grupos, Técnicas de presentación, Las relaciones públicas. Desarrollo histórico de las disciplinas. Medios y métodos usados. Operativa de las relaciones públicas. El Campo de las relaciones públicas en las actividades turísticas. Organización del departamento de relaciones públicas. Protocolo y ceremonial. Precedencias y órdenes, Reglas. Disposición de banderas. Ubicación en naves, vehículos y marchas. Recepciones. Invitaciones. Importancia para el turismo.

HO9 - Psicología del Tiempo Libre

Psicología del turismo. Sociología del turismo. Definición. Psicología de la demanda turística.

Motivación recreativa, Motivaciones del viaje y del turista, Motivaciones, preferencias y conductas del turista. Psicología de la oferta turística. Comunicación de marketing, publicidad y relaciones públicas. Psicología de la venta. Gestión de personal. El ocio y el tiempo libre. Efectos socioculturales del turismo. Análisis de los cambios en las maneras de vida y su repercusión en el consumo de servicios turísticos, Turismo de calidad. Turismo de masas. Turismo social,

HO10 - Contabilidad I

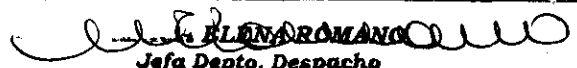
Conceptos básicos de contabilidad. Formas de organización empresarial, sociedades comerciales. Organismos de control. Fuentes de información contable.

Fundamentos de contabilidad. Las cuentas. Plan de Cuentas. El registro Contable. Los libros de contabilidad. Medios de registro.

Estados Financieros Básicos. Balance General. Estado de resultados, Estado de Origen y Aplicación de fondos. Contabilidad gerencial. Organización de la información. Presupuesto. Indicadores de Gestión.

ES COPIA DEL DEL ORIGINAL

SEGUNDO AÑO


Elena Román
Jefa Depto. Despacho
M.E. y C.

HO11 - Organización Hotelera I y Práctica Profesional - Alimentos y Bebidas

El Departamento de Alimentos y Bebidas, Su organización y funciones. La cocina. Sus diversas secciones según la estructura americana y europea. El Chef y sus funciones.



0599

Restaurante: Tipos. Organización, montaje: Tipos de servicio. La función del maitre. El sommelier. La atención al cliente. La comanda, Mise - en - place. Room Service, Toma de pedidos. Servicio Centralizado y servicio con offices en los diversos pisos. - Bares. El barman y sus funciones. Bebidas, cocktails. Controles.

Otras áreas: coffee - shop, cafetería, barra, comedor de personal, etc. - Banquetes: facilidades y equipos. Tipos de servicios. Montaje de salones. Hojas de funciones. Promoción y Ventas. Reservas tentativas y confirmadas. Planificación, programación y control. Operación de cocina y costos. Operación del bar y costos. Reporte diario del Costo de alimentos y bebidas. El proceso en la determinación del costo. Introducción al estudio de la administración de alimentos.

Organización y dirección del restaurante y cafetería, Mobiliario y equipo en la operación de

servicios de alimentos y bebidas. Control de cafeterías y restaurantes. El servicio, La operación diaria. Servicios a cuartos, Banquetes. El menú. Coctelería internacional.

HO12 - Informática I

Tecnologías informáticas y de comunicación aplicadas al turismo La globalización económica: aplicación de las nuevas tecnologías al turismo. La importancia de la aplicación de las nuevas Tecnologías para alcanzar competitividad. Análisis de oportunidades y riesgos; costos y beneficios.

Nociones generales de Software y Hardware. Programas utilitarios: Windows, Word, Excel, PowerPoint. Nociones de Redes informáticas: su utilidad.

HO13 - Inglés II

At the travel agency. Tourist information. The retail travel agent. The family plan. Local tours,

Tour operators, All inclusive and package tours, Foreign tours. Different types of tours. Charter flights. Tourist promotion. Methods of payment, Letters of complaint.

HO14 - Historia Regional

El poblamiento humano en la Tierra del Fuego. Los aborígenes. Los primeros exploradores. El Estrecho de Magallanes como vía marítima estratégica. El Atlántico Sur y los intereses internacionales. El problema de los límites Argentino - Chilenos. La soberanía en estos territorios.

La colonización austral. La evangelización anglicana y la católica. Las Subprefecturas Marítimas,

El proyecto de colonización Penal. Los primeros asentamientos urbanos. La historia económica de Tierra del Fuego.

HO15 - Administración Hotelera

Introducción y antecedentes de la Administración hotelera. Definición y consideraciones. Situación actual de la industria hotelera. La planeación hotelera. La dirección hotelera. Funciones de la Dirección. El empresario hotelero. El management hotelero. Las relaciones entre el hotel y el tour operator. Los contratos contingentes. Las cadenas hoteleras. Clases de cadenas hoteleras. Las ventajas de las Cadenas Hoteleras.

HO16 - Organización Hotelera II - Compras y Almacén

Importancia de la sanidad de higiene y seguridad. desarrollo de la seguridad alimenticia. El camino de los alimentos. Mantenimiento de instalaciones y equipo. Importancia de los costos en los sistemas de control de alimentos y bebidas.

ES COPIA DEL ORIGINAL



0599

Contraloría en alimentos y bebidas. Compras. Almacén.

HO17 - Administración de Recursos Humanos

La organización. Elementos determinantes. Factores de organización. División del trabajo. Unidad de mando. Tipos de organización. El control. Etapas básicas del control. Control de calidad. Control de gestión. Planeamiento empresario

HO18 - Ética Profesional

Ética de las relaciones organizadas. La empresa y su actividad empresaria: el empresario. Definición del manual de Ética de la Compañía. Su importancia como eje vital del hotel. Relación con la competencia y la comunidad en general. Protocolo. Competencia y la competitividad. Conceptos. Calidad total y del servicio. La importancia del factor humano.

HO19 - Gastronomía Nacional e Internacional

La cocina regional e internacional, El armado de la Carta-Menú. Precios, uniformes del personal. Higiene de los alimentos, del material de servicio y de personal. Las bebidas. Clasificación de los Quesos. Los inventores. Las compras del sector. Política de Proveedores. La cadena de fríos. Cámaras y antecámaras de cada sector. - El control y gestión administrativa,

HO20 - Organización de Eventos

Ceremonial. Definición y concepto, El armado de mesas. Diferenciación. Finalidad de la comida. El arte del buen servir. Elección de los invitados. Invitaciones, Banquetes. Recepciones. El arte de atender y agasajar.

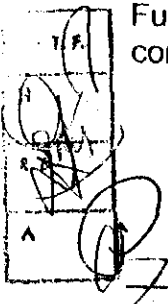
TERCER AÑO

HO21 - Informática Aplicada a la Hotelería

Nuevos requerimientos en el sector turístico. Aplicación de Nuevas Tecnologías en la evaluación económico - financiera de proyectos turísticos, La gestión de la información. Estructuración de flujos de información turística en ámbitos locales y regionales. Introducción a los programas de gestión hotelera. Los programas de Gestión Hotelera: Sus características.

HO22 - Organización Hotelera III y Práctica Profesional - Administración de Pisos

Departamento de pisos: Organización y funciones. Misiones básicas y relación interdepartamental. La Gobernanta. Planificación del trabajo y la organización de medios. Desarrollo del servicio. Control de las operaciones. Las materias consumibles y el material de uso. Departamento de Lencería y Lavandería: organización y funciones. Misiones básicas y relación interdepartamental. Circuito de la ropa de servicio. Circuito de la ropa de clientes. Instrumentos de Control. Departamentos Auxiliares: Organización y Funciones. El encargado de servicios técnicos. El mantenimiento preventivo y el correctivo. Desarrollo del servicio. Relación interdepartamental.



ES COPIA EN EL ORIGINAL



0599

HO23 - Inglés III

The Hotel Industry. Classification of hotels. Types of hotels. Market segmentation. Hotel Management and Administration. Prices fluctuations. Hotel chains. The Accounting Department.

The Sales Department. The Personnel Department. The Front of the House. The Back of the House. The Food and beverages. Industry, Types and clasificación of restaurants. The Dining-Room. The kitchen. Beverages. Special terminology on food and beverages. Special services and facilities. Menu planning. Classification and analysis of menu, Catering. The Coctail Bar.

HO24 - Organización Hotelera III y Práctica Profesional - Recepción y Conserjería

Recepción: organización y funciones. Supervisión. Funcionamiento. Reserva: ciclo, tratamiento y confirmación. Formación del expediente de reserva. El Check In. Preparación para la llegada de los huéspedes. Tratamiento de clientes VIP. El room rack. Clientes con y sin reserva previa. Información a los clientes. Servicio de Caja Fuerte. Los reclamos. Salida de huéspedes. Contabilidad de clientes. El check out. La facturación. Sistemas de cobro.

Conserjería: funciones y circuitos administrativos. Entrada de clientes. Registro de plano alfabético. El equipaje: tratamiento. Servicio de llaves. Correspondencia y mensajes. El garage.

HO25 - Derecho Aplicado

Derecho aplicado. Legislación nacional, provincial y municipal que regula la actividad hotelera. Derecho del trabajo. Convenios colectivos. Relaciones contractuales. Contratos de hospedaje. Aduana. Derecho fiscal. Ley Nacional 18.828 y Ley Nacional 18.829. Regulaciones provinciales en materia turística. La categorización hotelera. Contrato de transporte. Contrato de transporte aéreo.

HO26 - Contabilidad II

Elementos de matemática financiera. Función financiera de la empresa. Estados financieros. Balance. Cuadro de resultados. Origen y aplicación de fondos. Ajuste por inflación. Análisis financieros. Ratios. Costo. Utilidad. Volumen. Análisis marginal. Punto de equilibrio. Punto de cierre. Ecuación de equilibrio de la empresa. Administración de activos. Activo corriente y activo a largo plazo. Administración de pasivos y capitalización. Pasivo de corto plazo y pasivo de largo plazo. Introducción a la evaluación financiera de proyectos. Costo de oportunidad. Costos plazo. Flujo de fondos. Métodos. Período de repago. V.A.N. Y T.I.R.

HO27 - Marketing Turístico

Teoría del marketing turístico. La importancia del marketing en el desarrollo turístico. E-marketing. Desarrollo de planes de turismo en épocas de baja estacionalidad. Marketing estratégico en el desarrollo del turismo. Marketing directo. Selección y planificación de canales de distribución. Estrategias comerciales no tradicionales.

HO28 - Metodología de la Investigación

El trabajo de investigación. Definición de ciencia. La investigación: conceptos. El investigador. Su formación científica y metodológica. Conocimiento de la multidisciplinariedad. La documentación. La biblioteca. Técnicas de fichaje.



0599

Tipos de diseño de investigación. Recursos humanos y económicos. Formulación de problemas. Formulación de hipótesis. Plan de trabajo. Etapas del proceso de investigación. Fuentes. Monografía. Tesis. Diferencias. Otros tipos de trabajos de investigación.

8. RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES

Nro.	Materia	Correlativas
	PRIMER AÑO	
	Anuales	
HO1	Introducción al Turismo	---
HO2	Inglés I	---
HO3	Historia Argentina	---
HO4	Geografía Física y del Turismo	---
	Cuatrimestrales (1º Cuatrimestre)	
HC5	Administración de Empresas	---
HO6	Servicios Turísticos	---
HO7	Introducción a la Hotelería	---
	Cuatrimestrales (2º Cuatrimestre)	
HO8	Relaciones Públicas	---
HO9	Psicosociología del Tiempo Libre	---
HO10	Contabilidad I	---
	SEGUNDO AÑO	
	Anuales	
HO11	Organización Hotelera I y Práctica Profesional – Alimentos y bebidas	HO7
HO12	Informática I	
HO13	Inglés II	HO2
HO14	Historia Regional	HO3
	Cuatrimestrales (1º Cuatrimestre)	
HO15	Administración hotelera	HO5 - HO7
HO16	Organización Hotelera II – Compras y Almacén	HO7
HO17	Administración de Recursos Humanos	5-7
	Cuatrimestrales (2º Cuatrimestre)	
HO18	Ética profesional	
HO19	Gastronomía Nacional e Internacional	HO7- HO16
HO20	Organización de Eventos	HO7 - HO8 – HO9
	TERCER AÑO	
	Anuales	
HO21	Informática Aplicada a la Hotelería	HO12
HO22	Organización Hotelera III y Práctica Profesional- Administración de Pisos	HO16
HO23	Inglés III	HO13
HO24	Organización Hotelera IV y Práctica Profesional – Recepción y Conserjería	HO16
	Cuatrimestrales (1º Cuatrimestre)	
HO25	Derecho Aplicado	HO1
HO25	Contabilidad II	HO10
	Cuatrimestrales (2º Cuatrimestre)	
HO27	Marketing	HO8 - HO15
HO28	Metodología de la investigación	





0599

9. ORGANIZACIÓN PEDAGÓGICA

a.- Regímenes de asistencia, regularidad y reincorporación:

Todas las asignaturas del plan de estudios se organizarán conforme a los regímenes anual y cuatrimestral. Para ser considerados como alumnos regulares, los alumnos deberán asistir a un mínimo equivalente al setenta y cinco por ciento (75%) de las clases previstas de cada asignatura. La condición de alumno regular se considera para cada asignatura. La pérdida de tal condición implica la necesidad de recursado de la asignatura por el alumno.

La condición de regularidad, además de requerir el cumplimiento del porcentaje mínimo de asistencia establecido, requiere que el alumno apruebe el ciento por ciento (100%) de los trabajos prácticos y/o exámenes parciales con nota no inferior a cuatro (4) puntos.

b.- Regímenes de calificación, evaluación y promoción

En todas las asignaturas los alumnos serán calificados con la escala numérica de uno (1) a diez (10) puntos tanto en los trabajos prácticos, en las evaluaciones parciales como en las evaluaciones finales. La aprobación se obtiene con un mínimo de cuatro (4) puntos.

A los efectos del sistema de evaluación, las asignaturas del plan de estudios se clasifican en:

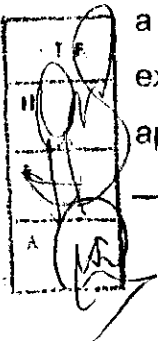
- ◆ Asignaturas de promoción con examen final.
- ◆ Asignaturas de promoción directa.

Asignaturas de promoción con examen final

Son aquellas cuya aprobación se concretará a través de un examen final, al término de su curso regular, en los turnos reglamentarios de examen.

El régimen de promoción con examen final se registrará conforme a los siguientes criterios:

- Podrán rendir el examen final los alumnos que hayan alcanzado la condición de regular.
- El docente de cada asignatura establecerá una fecha de recuperación de los trabajos prácticos y/o exámenes parciales para los alumnos ausentes o reprobados.
- El alumno reprobado en el examen final de una asignatura, podrá volver a presentarse hasta un máximo de dos (2) oportunidades en sucesivos turnos de exámenes, pudiendo hacer hasta un total de tres (3) presentaciones. En caso de no ser aprobado, deberá recursar la asignatura.





0599

Asignaturas de promoción directa

Son aquellas asignaturas cuya aprobación se concretará a través de un trabajo de síntesis final, instancia en la cual el alumno demostrará los conocimientos de la materia en forma integrada:

El régimen de promoción directa se regirá conforme a los siguientes criterios:

- Las materias de promoción directa serán autorizadas por el equipo de conducción de la Institución, a solicitud del docente de la cátedra, quien deberá justificar por escrito los métodos que utilizará en la evaluación y el modo concreto de comprobar que todos los contenidos de la asignatura se evaluarán y aprobarán.



Prof. WALTER S. D'ANGELO
Ministro
Educación y Cultura

ES COPIA DEL ORIGINAL

MARIA ELENA ROMAN
Jefa Depto. Despacho
M.E. y C.