



Oferta Académica
2do cuatrimestre 2022



LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA

Universidad Nacional
de Quilmes



Planes de Estudio:

- 2003
- 2014
- 2015



Universidad
Nacional
de Quilmes

Departamento
de Economía y
Administración

Contenido

¡BIENVENIDAS Y BIENVENIDOS!.....	4
Fecha de inscripción.....	4
DISPOSICIONES	5
MODALIDADES DE CURSADAS	6
ESTRUCTURA CURRICULAR DEL CICLO SUPERIOR.....	7
Núcleo de Cursos de Formación Específica: (60 créditos obligatorios)	7
Núcleo de Cursos de Formación Aplicada: (60 créditos obligatorios)	7
Núcleo de Cursos Electivos (30 créditos electivos)	8
Otros requisitos curriculares (57 créditos obligatorios).....	8
PLAN DE ESTUDIOS 2003	9
OFERTA ACADÉMICA SEGUNDO CUATRIMESTRE 2022	10
RESUMEN: CONTENIDOS MÍNIMOS DE LOS CURSOS	0
CURSO: INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA	0
CURSO: GESTIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS.....	0
CURSO: GESTIÓN DE OPERACIONES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Plan 2014/15) Gestión de Alimentos y Bebidas (Plan 2003	1
CURSO: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS (Plan 2014/15): Recursos Humanos (Plan 2003)	2
CURSO: MARKETING	3
CURSO: DERECHO COMERCIAL. Plan (2014/15). Derecho Comercial y Tributario (Plan 2003)	3
CURSO: PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE GESTIÓN Plan (2014/15) Control de Gestión (Plan 2003).....	4
CURSO: INFORMACIÓN CONTABLE Y DE GESTIÓN PARA LA ACTIVIDAD HOTELERA Plan (2014/15) Estados Contables s y toma de decisiones (Plan 2003)	5
CURSO: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS (Plan 2014/15) – Congresos y Eventos (plan 2003)	6
CURSO: INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN TURISMO Y HOTELERÍA.....	6
CURSO: GESTIÓN COMERCIAL (Plan 2014/15) Comercialización de la Pyme Hotelera (Plan 2003)	7
CURSO: EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN (Plan 2014/15) Taller de Integración (Plan 2003)	8

CURSO INGLES HOTELERO I (plan 2014/15).....	8
Curso: INGLES HOTELERO II (plan 2014/15).....	9
CURSO: FRANCES	9
CURSO: SEMINARIO TALLER PROPEDÉUTICO DE PRÁCTICA INTEGRADORA	10
CURSO: LEGISLACION LABORAL	10
Curso: GESTIÓN DE ABASTECIMIENTOS EN EMPRESAS HOTELERAS	11
Curso: SISTEMA DE GESTIÓN HOTELERO GASTRONÓMICO.....	11
CURSO: MANTENIMIENTO, SEGURIDAD y ACCESIBILIDAD HOTELERA	12
CURSO: GESTIÓN DE INGRESOS (YIELD MANAGEMENT) (Plan 2014/15) Yield Management en hotelería (Plan 2003).....	13
INFORMACIÓN - MATERIAS PROGRAMA UVQ.....	13
- Instancia de EVALUACIÓN PARCIAL:	14
- Instancia de EVALUACIÓN FINAL:	14

¡Bienvenidas y bienvenidos! al segundo cuatrimestre del ciclo lectivo 2022 de la Licenciatura en Administración Hotelera! Acercamos en este cuadernillo la información necesaria para las inscripciones.

Comenzamos recordando que la UNQ ha migrado a una nueva versión del SIU Guarani, lo cual propone un nuevo espacio virtual de interacción. En este sentido, y de cara a las inscripciones, es muy importante que verifiquen su ingreso correcto al espacio correspondiente para realizar este procedimiento.

Acá compartimos los pasos a seguir para inscribirse y como proceder ante eventualidades:

- La nueva dirección es <https://campus.uvq.edu.ar/> Cuando ingresas deberás acceder a la opción: “Acceder a autogestión Guarani”.- “Inscripción a Materias”
- Si no recuerdan los datos para el ingreso, deberás hacer clic en “¿olvido su contraseña?” para poder recuperarla
- Si no podés ingresar deberás comunicarte ÚNICAMENTE con soporte técnico del campus:
 - ◆ Mail: soporte@uvq.edu.ar

❖ Recuerden el inicio de clases **está pautado en el calendario académico para el 22 de agosto, finalizando el 9 de diciembre del 2022.**

Fecha de inscripción: **Desde el 2 de agosto y hasta el 4 de agosto se llevarán a cabo las inscripciones de estudiantes avanzados o de los Ciclos Superiores que poseen 180 créditos o más de su Plan de Estudios.**

Los coeficientes y las bandas horarias estarán disponibles en la página web de la Universidad.

Ahora sí, les comparto algunas consideraciones importantes de la oferta académica de la carrera:
En el cuadernillo se presenta la oferta académica para los planes de estudios vigentes de la carrera; es decir Plan de Estudios 2003, Plan de Estudios 2014, y Plan de Estudios 2015.

Recomiendo una lectura profunda de este documento, que contienen la propuesta de cursos para este cuatrimestre, para luego tomar una decisión correcta, a fin de inscribirse en aquellos cursos que mejor atiendan sus necesidades e intereses particulares. Este documento también pretende evitar confusiones o errores al momento de la inscripción, considerando que actualmente conviven tres planes de estudios y no todas las materias se encuentran disponibles para todos los planes (2003/2014/2015).

Además, sugerimos tener presente que los planes de estudios contienen **Disposiciones respecto al Recorrido Curricular dentro del Ciclo Superior** que deben considerarse al momento de planear las materias a las que se inscribirán. Pueden acceder a los diferentes planes de estudios desde [AQUÍ](#)

Disposiciones

Compartimos un breve resumen de las disposiciones que pueden leer en los planes de estudios:

Disposiciones incluidas en el plan de estudios 2014/2015 en relación con los núcleos formativos: *estudiantes avanzados del Diploma de Economía y Administración*

Para poder inscribirse en los cursos del Ciclo Superior correspondiente a la Licenciatura en Administración Hotelera, los alumnos deberán tener aprobados los 60 créditos de los Cursos Básicos y 40 créditos de los Cursos Orientados

Los alumnos que al iniciar los cursos del Ciclo Superior adeuden créditos correspondientes a Cursos Orientados, Electivos y/u Otros requisitos curriculares básicos del Ciclo de Diplomatura deberán completarlos durante los dos cuatrimestres subsiguientes para poder continuar con su recorrido curricular dentro del Ciclo Superior.

En caso contrario, a partir del tercer cuatrimestre no podrán continuar con su recorrido curricular dentro del Ciclo Superior hasta tanto no completen los créditos adeudados del Ciclo de Diplomatura

Respecto de estudiantes del Ciclo Superior:

Disposiciones incluidas en el plan de estudios 2014/2015 en relación con los núcleos formativos: *estudiantes del Ciclo Superior:*

Para inscribirse en los cursos del núcleo de formación aplicada del ciclo superior, el alumno deberá acreditar la aprobación de 30 créditos (3 cursos) del núcleo de formación específica.

Los cursos de idioma inglés podrán cursarse en cualquier momento del ciclo superior, siguiendo esta secuencia: Inglés Hotelero I, Inglés Hotelero II. En caso de optar por Inglés Hotelero III, deberá tener aprobado los niveles I y II.

Práctica integradora (PI): *Requiere que el alumno haya aprobado el "seminario taller propedéutico de práctica integradora", más los siguientes cursos del núcleo de formación específica: Introducción a la hotelería, Gestión de operaciones y servicios gastronómicos y Gestión de servicios hoteleros.*

Como recomendación para la organización del recorrido, incorporamos al cuadernillo la estructura curricular de cada plan de estudios y los "**Trayectos sugeridos**" para los Planes de estudios 2014 y 2015, los cuales pretenden guiar en el recorrido académico a fin de aprovechar mejor las cursadas.

Modalidades de cursadas

Encontraran en la oferta académica las diferentes modalidades de dictado:

- **Cursos presenciales:** Tienen un día y horario definido y se dictan en un aula física. Todos tienen asignada un espacio en el campus virtual, que funciona como “aula extendida” <https://campus.unq.edu.ar/>
- **Cursos semipresenciales:** incluyen día, horario y aula física asignada para las instancias presenciales que prevén, en tanto la otra parte del curso se desarrolla con instancias asincrónicas en el campus virtual. El/la docente indicara el día en que se subirán al campus la clase correspondiente. **IMPORTANTE:** Sus instancias evaluativas se pautan de manera presencial.
- **Cursos virtuales asincrónicos:** no incluyen un horario porque son completamente asincrónicos. **SUPONEN UNA INTERACCION TOTAL EN EL CAMPUS.**
- **Programa UVQ** Cursos que se toman de la modalidad virtual y que tienen la lógica de cursada y aprobación de UVQ. Cursada trimestral y final integrador obligatorio. Se rigen por un calendario Académico diferente. En las ultimas paginas tienen información importante

Información adicional:

- Desde [AQUÍ](#) pueden acceder al Calendario Académico 2022 para tener presente toda la información necesaria respecto a fechas importantes que deben tener en cuenta
- Es importante que conozcan [el Régimen de estudios](#) vigente en nuestra Universidad. En él encontraran toda la información sobre las condiciones de regularidad, el sistema de reincorporación, el régimen de aprobación de las asignaturas, cantidad de ausentes, presentación de equivalencias, etc.
- Desde [AQUÍ](#) pueden acceder a la [guía de Trámites](#) para estudiantes de la UNQ
- Contamos con un sistema para que puedan suscribirse a la lista de distribución de información de la carrera.
- **Accediendo a: https://listas.unq.edu.ar/www/subscribe/adm_hotelera y cargando su correo electrónico recibirán toda la información académica de interés para las cursadas y demás cuestiones vinculadas.**
- Como siempre tienen la posibilidad de comunicarse con la dirección de la carrera a través del correo admhotel@unq.edu.ar, para atender **dudas y consultas sobre materias y demás cuestiones académicas.**

Cuentan con toda la información para que puedan definir en tiempo y forma un itinerario curricular provechoso para su carrera. Tengan presente esta premisa en el momento de armar el cronograma de cursos que tomaran en este periodo. En todo momento contarán con mi asistencia y colaboración para ir definiendo estas cuestiones.

Finalmente les deseo un excelente cuatrimestre y el mayor de los éxitos a lo largo de su recorrido universitario.

Marian Lizurek

Estructura curricular del Ciclo Superior

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA

PLAN DE ESTUDIOS 2015 - Res. (CS) 0450/15

PLAN DE ESTUDIOS 2014 - Res. (CS) 0104/14

Núcleo de Cursos de Formación Específica: (60 créditos obligatorios)

Área	Cursos	Horas semanales	Régimen de cursado	Créditos	Carga Horaria Total
Organización hotelera	Introducción a la Hotelería	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Organización hotelera	Gestión de servicios hoteleros	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Organización hotelera	Gestión de operaciones y servicios gastronómicos	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Dirección de recursos humanos	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Marketing	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Derecho	Derecho comercial	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Total Núcleo de Cursos de Formación Específica				60	540 hs

Núcleo de Cursos de Formación Aplicada: (60 créditos obligatorios)

Área	Cursos	Horas semanales	Régimen de cursado	Créditos	Carga Horaria Total
Administración	Planificación y control de gestión	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Información contable y de gestión para la actividad hotelera	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Organización hotelera	Organización de eventos	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Organización Hotelera	Innovación y tecnología en turismo y hotelería	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Gestión comercial	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Administración	Evaluación de proyectos de inversión	5	Cuatrimestral	10	90 hs
Total Núcleo de Cursos de Formación Aplicada				60	540 hs

Núcleo de Cursos Electivos (30 créditos electivos)

Se deberán seleccionar como cursos electivos únicamente los ofrecidos por las áreas que se detallarán en cada oferta académica. Los cursos de este núcleo podrán ampliarse o modificarse según las necesidades académicas de formación. Los estudiantes podrán tomar cursos de las diferentes áreas indistintamente.

Otros equisitos curriculares (57 créditos obligatorios)

Área	Cursos	Horas semanales	Régimen de cursado	Créditos	Carga Horaria Total
Lenguas extranjeras	Ingles Hotelero I	5	Cuatrimstral	10	90 hs
Lenguas extranjeras	Ingles Hotelero II	5	Cuatrimstral	10	90 hs
Lenguas extranjeras	Un curso electivo de idioma: Inglés Hotelero III / Francés / Portugués.	5	Cuatrimstral	10	90 hs
Organización Hotelera	Seminario taller propedéutico de Práctica Integradora	5	Bimestral	5	45 hs
Organización Hotelera	Práctica integradora (PI) ¹	---	En cualquier momento del año académico	22	200 hs
Total otros requisitos curriculares				57	515 hs

1. La **Práctica** Integradora (PI), es una instancia de formación práctica que demanda **200 hs y equivale a 22 créditos académicos**. La misma, se puede llevar a cabo a partir de la realización de: prácticas en organizaciones públicas o privadas del sector servicios vinculadas a actividades de hospitalidad, la realización de actividades académicas de investigación, extensión y/o transferencia o la acreditación de experiencia laboral vinculadas a temáticas propias de la carrera.

PLAN DE ESTUDIOS 2003

Estructura curricular del ciclo superior - Res. (CS) 0173/03

Acreditación de la Licenciatura en Administración Hotelera.

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA PLAN DE ESTUDIOS 2003 – Resolución (CS) N° 177/03

CICLO DE ESPECIALIZACIÓN

A. Núcleo de Cursos Básicos Obligatorios: 24 créditos

Tipo	Área	Asignatura	VH	Créditos
obligatorio	Hotelería	Organización Hotelera	4	8
obligatorio	Hotelería	Gestión de Servicios Hoteleros	4	8
obligatorio	Hotelería	Gestión de Alimentos y Bebidas	4	8
	TOTALES		12	24

B. Núcleo de Cursos de Licenciatura: 88 créditos

Tipo	Área	Asignatura	VH	Créditos
obligatorio	Administración	Estados Contables y toma de decisiones	4	8
obligatorio	Administración	Control de Gestión	4	8
obligatorio	Administración	Taller de Integración	4	8
	Administración	Marketing	4	8
	Administración	Recursos Humanos	4	8
	Derecho	Derecho Comercial y Tributario	4	8
	Hotelería	Servicio de Alimentos y Bebidas	4	8
	Hotelería	Congresos y Eventos	4	8
	Idiomas	Inglés Hotelero I	4	8
	Idiomas	Inglés Hotelero II	4	8
	Idiomas	Inglés Hotelero III	4	8
	TOTALES		44	88

C. Núcleo de Cursos Electivos: 38 créditos

38 créditos en asignaturas de la oferta de distintas áreas, según se determine en cada oportunidad.

Otros requisitos: PASANTÍAS: Para la obtención del Título de Licenciado en Administración Hotelera se deberán cumplimentar **300 horas de pasantías académicas** supervisadas en establecimientos hoteleros/gastronómicos y/o afines a la actividad.

OFERTA ACADÉMICA SEGUNDO CUATRIMESTRE 2022

Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Créditos	Días y Horarios	Docente/s	Observaciones	Trayecto Sugerido
Organización Hotelera	Básico Obligatorio	Presencial	Organización Hotelera	8	Lunes y Jueves 20 a 22	Gala, Valeria	Plan 2003	Introducción al Turismo (Diplomatura)
	Formación Específica		Introducción a la Hotelería	10			Planes (J) 2014/2015	
Organización Hotelera	Básico Obligatorio	Virtual UNQ Asincronico	Gestión de Alimentos y Bebidas	8		Bacigalupo, María Julia	Plan 2003	Introducción al Turismo (Diplomatura) // Introducción a la Hotelería
	Formación Específica		Gestión de operaciones y servicios gastronómicos	10			Planes (J) 2014/2015	
Organización Hotelera	Obligatorio(J03) / Formación Especifica (J14-15)	Presencial	Gestión de Servicios Hoteleros	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)	Lunes y Jueves 16 a 18	Pereyra, Stella	Planes 2003/2014/2015	Introducción al Turismo (Diplomatura) // Introducción a la Hotelería
Organización Hotelera	Licenciatura	Presencial	Congresos y Eventos	8	Miercoles 14 a 18	Naredo, Hector	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;
	Formación Aplicada		Organización de Eventos	10			Planes (J) 2014/2015	
Contab	Licenciatura	Presencial	Estados Contables y toma de decisiones	8	Lunes y jueves 20 a 22	Bonifati, Pablo	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;
Admin.	Formación Aplicada		Información Contable y de Gestión para la actividad hotelera	10			Planes (J) 2014/2015	
Admin.	J 03: Licenciatura J 14-15: Formación Específica	Semipresencial	Marketing	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)	Clase presencial: Martes de 20 a 22	Azeglio, Armando	Planes por carreras J (03/14/15)	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
Admin.	J 03: Licenciatura J 14-15: Formación Específica	Semipresencial	Marketing	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)	Clase presencial: Viernes 18 a 20	Azeglio, Armando	Planes por carreras J (03/14/15)	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos

Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Créditos	Días y Horarios	Docente/s	Planes de Estudio	Travecto Sugerido
Admin.	J 03:Licenciatura	SemiPresencial	Recursos Humanos	8	Clase presencial: Miércoles 18 a 20	Barreto, Ariel	Planes por carreras J (2003)	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
	J 2014/15: Formación Específica		Dirección de RRHH	10			Planes por carreras (J) 2014/2015	
Admin.	J 03:Licenciatura	Presencial	Recursos Humanos	8	Martes y viernes 18 a 20	Gaiardo, Norma	Planes por carreras J (2003)	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
	J 2014/15: Formación Específica		Dirección de RRHH	10			Planes por carreras (J) 2014/2015	
Derecho	Licenciatura	Presencial	Derecho Comercial y Tributario	8	Lunes y jueves 18 a 20	Zunino, Gustavo	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería
	Formación Específica		Derecho Comercial	10			Planes (J) 2014/2015	
Admin	Licenciatura	Virtual UNQ Asincrónico	Control de Gestión	8		Trojanovich, Fabian	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Dirección de RR HH
	J 2014/15: Formación Aplicada		Planificación y Control de Gestión	10			Planes por carreras (J) 2014/2015	
Organización Hotelería	Licenciatura	Presencial	Taller de Integración	8	Lunes y jueves 18 a 20	Silva, Rodrigo	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Información contable y de gestión para la actividad hotelera; Gestión Comercial; Marketing; Dirección de RR HH; Derecho Comercial
Admin	J:2014/15: Formación Aplicada		Evaluación de Proyectos de Inversión	10			Planes por carreras (J) 2014/2015	
Lenguas extranjeras	Licenciatura	Presencial	Inglés Hotelero I	8	Martes y Viernes 14 a 16	Balcarce, Gimena	Plan 2003	
			Inglés Hotelero II	8			Planes (J) 2014/2015	
	Otros requisitos		Inglés Hotelero I	10				
Lenguas extranjeras	Licenciatura	Presencia	Inglés Hotelero III	8	Lunes y jueves 20 a 22	Anselmo, Gabriela	Plan 2003	Inglés Hotelero I
	Otros requisitos		Inglés Hotelero II	10			Planes (J) 2014/2015	

Área	Núcleo	Modalidad	Nombre Asignatura	Créditos	Días y Horarios	Docente/s	Planes de Estudio	Trayecto Sugerido
Lenguas extranjeras	Licenciatura	SemiPresencial	Inglés Hotelero I	8	Clase presencial: Miercoles de 20 a 22	Ferri, Veronica	Plan 2003	
			Inglés Hotelero II	8			Planes (J) 2014/2015	
	Otros requisitos		Inglés Hotelero I	10				
Lenguas extranjeras	Otros requisitos	Presencial	Francés	10	Lunes y Jueves 16 a 18	Delayel, Silvia	Planes (J) 2014/2015	
Hotelería	Obligatorio - Pasantías	Presencial Bimestre Agosto Octubre	Seminario Taller Práctica pre-profesional Pasantías	0	Lunes y Jueves 14 a 16	Pereyra, Stella	Plan 2003	
	Otros requisitos		Seminario Taller Propedéutico de Práctica Integradora	5			Planes (J) 2014/2015	
Organización Hotelera	Electivo	Presencial	Comercialización de la Pyme Hotelera	8	Martes y Viernes 20 a 22	Zanchetti, Walter	Plan 2003	Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos; Marketing
Admin	J 2014/15: Formación Aplicada		Gestión Comercial	10			Planes por carreras (J) 2014/2015	
Organización Hotelera	Formación Aplicada	Presencial	Innovación y Tecnología en Turismo y Hotelería	10	Miercoles de 18 a 22	Kohen, Pablo	Planes (J) 2014/2015	
Derecho	Electivo	Virtual UNQ Asincrónico	Legislación Laboral	8 (J:2003) 10 (J:2014/15)		Mandelik, Mabel	Planes 2003/2014/2015	
Organización Hotelera	Electivo	Presencial	Sistema de Gestión Hotelero Gastronómico	10	Lunes y Jueves 16 a 18	Magri Harsich, Gabriela	Planes (J) 2014/2015	Gestión de Servicios Hoteleros, Gestión de operaciones y servicios gastronómicos;
Organización Hotelera	Electivo	Presencial	Gestión de Abastecimientos en Empresas Hoteleras	10	Miercoles de 18 a 22	Piedras, Marcelo	Planes (J) 2014/2015	
Admin.	Electivo	Presencial	Yield Management en hotelería	8	Lunes y jueves 20 a 22	Zanchetti, Walter	Plan 2003	Diploma Completo-Gestión de Servicios Hoteleros, Introducción a la Hotelería; Gestión de operaciones y servicios gastronómicos
			Gestión de ingresos (Yield Management)	10			Planes (J) 2014/2015	

RESUMEN: CONTENIDOS MÍNIMOS DE LOS CURSOS

CURSO: INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA

Área: Organización Hotelera

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica

Modalidad: Presencial

Docentes: Valeria Gala

Contenidos mínimos: Visión general de la hotelería: su evolución, desde los orígenes del hospedaje hasta la hotelería moderna. Relaciones entre turismo, hotelería y gastronomía. La hotelería en el mundo. La hotelería en Argentina: conformación de la oferta hotelera nacional. Clasificación y categorización hotelera. Tipos de alojamiento turístico. Las nuevas modalidades. Tendencias. Cadenas hoteleras y hotelería independiente. Características. Franquicias, contratos de administración y consorcios. Indicadores de desempeño hotelero. Producto y servicio hotelero. Estrategias de la empresa. El cliente: diversidad de demandas. Idealización. La hotelería en su entorno: la Responsabilidad social empresaria (RSE) en la hotelería: Tendencias. La organización del hotel. Departamentalización: objetivos, funciones, interrelaciones. Producción de los servicios hoteleros.

Forma de Evaluación: Parcial, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 4 horas semanales.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los correspondientes al curso Introducción al Turismo.

Breve curriculum vitae de la docente:

Valeria Gala: Licenciada en Administración Hotelera de la UNQ, Magister en Desarrollo y Gestión de Destinos Turísticos, Cursos de Posgrado: Gestión de Empresas de Servicios y en Gestión Competitiva de MiPyMEs de Servicios Turísticos. Tiene experiencia docente en institutos terciarios. Se ha desarrollado profesionalmente en hoteles del interior de nuestro país. Es miembro del Proyecto de Investigación: Seguridad, salud y Derechos Humanos en el turismo.

e-mail: vgala@unq.edu.ar

CURSO: GESTIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS

Área: Organización Hotelera

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica

Modalidad: presencial

Docente: Pereyra, Stella Maris

Contenidos mínimos: La gestión de los servicios: conceptualización y tendencias. Departamento de Ama de Llaves. Estructura. Organización. Funciones. Puestos de trabajo. Áreas de responsabilidad: habitaciones, áreas públicas, áreas privadas, lavadero: equipos y elementos de uso en el área; procedimientos y técnicas de trabajo; servicios que ofrece, circuitos, controles, inventarios y presupuesto del departamento. Departamento de Front Office. Gestión de reservas y tarifas, planes de alojamiento. Procedimientos de check in y checkout. Gestión informatizada del sector. Controles de cuentas. Estadísticas del sector. Auditoría nocturna. Introducción a la gestión de ingresos (RM: Revenue Management). Hotelería hospitalario: los servicios hoteleros en centros de salud.

Forma de evaluación: dos parciales, coloquio final y un TP integrador al final del curso.

Horas de estudio recomendadas: 3 horas semanales

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: El curso Introducción a la hotelería.

Breve curriculum vitae de la docente:

Stella Maris Pereyra: Lic. en Administración Hotelera, UNQ. Posgrados: Maestría en Tecnología Informática aplicada en Educación, Especialización en Docencia en Entornos Virtuales; Gestión de MIPYMES de servicios turísticos (2009); Capacitación Docente en Conjunción con Títulos Habilitantes (UTN, 2007); y otros cursos sobre temáticas de RRHH y MKT. Es investigadora del proyecto I+D 2018/2019: “El Turismo socio solidario de base comunitaria. Evolución y desarrollo. (1990-2015)”. Docente de cursos de Extensión Universitaria. Directora de proyectos de extensión. Docente de grado del Seminario de Prácticas Pre-profesionales, de los cursos Organización de Eventos y Gestión de Servicios Hoteleros para la Lic. en Administración Hotelera desde el año 2008. Tutora de estudiantes y coordinadora del Sistema de Pasantías desde el año 2008 a la fecha.

e-mail: smpereyra@unq.edu.ar

CURSO: GESTIÓN DE OPERACIONES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS (Plan 2014/15) Gestión de Alimentos y Bebidas (Plan 2003)

Área: Organización Hotelera

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica

Modalidad: Presencial.

Docente: María Julia Bacigalupo

Contenidos mínimos: Introducción al negocio de la gastronomía. El mercado, los clientes y tendencias. Las estrategias de trabajo, la planificación, previsión y control de la empresa gastronómica. Tipos de negocios. Los menús y su organización. La cocina y los vinos en Argentina. Perfil profesional en el negocio. Organización del trabajo y descripción de los perfiles de trabajo. Procesos productivos y de servicios: cocinas, despacho de bebidas y servicio de atención al cliente. Organización, necesidades y gestión. Control de los procesos. El control de la calidad y la inocuidad. Las buenas prácticas y los procesos estandarizados de saneamiento. Los costos por departamentos: costos de producción, costos del servicio. Las ventas de comidas y bebidas. El punto de equilibrio y la rentabilidad.

Forma de evaluación: La misma, se regirá según Resolución CS 201/18 del Régimen de estudios de la UNQ. Además, dos parciales, y un TP integrador al final del curso.

Horas de estudio recomendadas: 3 horas semanales

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los correspondientes al curso de Introducción a la Hotelería.

Breve curriculum vital del docente:

María Julia Bacigalupo: Es Ingeniera Agrónoma con estudios de postgrado en Agronegocios de la Facultad de agronomía de la UBA, y maestranda en la misma especialidad. Se desempeñó como chef de cocina desde el año 1989 logrando así un conocimiento profundo de la producción en restaurantes. Ha sido chef comercial, aplicando estrategias de marketing y ventas al sector con productos convenientes. Es capacitadora y asesora de negocios para emprendimientos agroalimentarios y gastronómicos. Es capacitadora y asesora de negocios para emprendimientos agroalimentarios y gastronómicos.

e-mail maria.bacigalupo@unq.edu.ar

CURSO: DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS (Plan 2014/15): Recursos Humanos (Plan 2003)

Área: Administración

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.

Modalidad: presencial

Docente: Norma Beatriz, Gaiardo; Ariel Barreto.

Contenidos mínimos: Gestión Integral de Recursos Humanos: Concepto, objetivos, funciones, procesos. Modelos de gestión en las organizaciones laborales. Problemática del empleo y desempleo. Impacto de los aspectos sociales en las Organizaciones. Planeamiento organizacional y planificación estratégica de recursos humanos. Comportamiento organizacional: individuo, grupo, organización, selección, capacitación y desarrollo. Administración de Personal. Estructura organizacional. Remuneraciones: compensaciones y beneficios. Calidad de vida laboral: condiciones y medio ambiente de trabajo (CyMAT). Relaciones laborales. Legislación vigente.

Forma de evaluación: 2 parciales individuales y 1 examen grupal integrador.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: es aconsejable tener conocimientos sobre administración y haber cursado algunos de los cursos específicos de hotelería (Introducción a la Hotelería, y/o Gestión de servicios Hoteleros)

Breve Currículo vitae de los docentes:

Norma Beatriz Gaiardo: Licenciada en Relaciones Industriales de UADE. Posee estudios de Postgrado en Gestión Organizacional (Universidad Latinoamericana). Gerenciamiento de Centros educativos rurales (Instituto Ruppin- Universidad de Tel Aviv, Israel). Marketing (Fundación Conrad Adenauer). Cuenta con antecedentes en docencia universitaria en UADE. UM y docencia de postgrado en la Universidad de Belgrano. Invitada de Universidades y Centros de altos estudios del interior y exterior del país. En el orden profesional se desempeña como Directora de CLAIC Co.Ltd.(China Latin America), Fundadora y Directora de Diíta Internacional. Representante para Arg.y Am. Latina de la Univ. de LiaoNing (RPChina) Es consultora organizacional y de negocios en procesos de reingeniería y cambio para Individuos, Instituciones, Empresas y Grupos empresarios. Creadora y conductora de Programas de Capacitación en temáticas de Recurso Humanos

e-mail: ngaiardo@unq.edu.ar

Ariel Barreto: Licenciado en Administración Hotelera (UNQ.). Magister en Gestión de Micro - pequeña y mediana empresa (UNLA); Finalizó las Maestrías en: Gestión y Desarrollo de Recursos Humanos en la Universidad Internacional de Andalucía; España. Es analista - auditor en Calidad y Productividad bajo Normas ISO. Se desempeña como docente investigador desde 1995 (UNQ.) y desde 2003 en la Facultad de Turismo y Urbanismo (UNSL) en áreas vinculadas a la gestión de las personas & Gerenciamiento Hotelero. Fue docente del Programa modalidad virtual (UNQ) desde 2006 a 2010. Es Codirector de la Unidad Ejecutora de la Carrera Administración Hotelera desde 2008 a la fecha. Director de proyectos de Investigación orientado a la práctica Profesional. Se Desempeñó como responsable de las áreas: Administración de Personal y Calidad en empresas de producción y servicios. Se desempeñó como asesor y formador del Programa de Asistencia a Pequeños Hoteles de Centroamérica – OEA. Es Consultor Independiente en Gestión y Calidad en el Sector Hotelero.

e-mail: abarreto@unq.edu.ar

CURSO: MARKETING

Área: Administración

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica.

Modalidad: Presencial

Docente: Armando Azeglio

Contenidos mínimos: Fines y funciones del Marketing. Teoría general del marketing. Marketing de servicios. El proceso decisorio del consumidor. Concepto de diferenciación de producto, valor y segmentación. El proceso de planeamiento en marketing. Análisis del producto, del mercado, de la competencia, de segmentación. La investigación de mercado. Aspectos funcionales del marketing. El producto: ciclo de vida. Marcas. La distribución del servicio. Logística. Canales de distribución. Concepto, flujo, funciones y evolución. Redes de distribución. Impulsión. La mezcla promocional. El precio. Políticas de fijación de precios. Las tarifas hoteleras. Implementación de un plan de marketing para hotelería.

Forma de evaluación: Exámenes parciales, Trabajos prácticos y elaboración de un Plan de Marketing

Horas de estudio recomendadas: incluyendo las lecturas y los trabajos, se requiere una dedicación de 10 horas semanales.

Breve curriculum vitae del docente: Armando Azeglio: Licenciado en Administración de Empresas. Master en Dirección Comercial y Marketing (Escuela Internacional de negocios CEREM – España) Master en Turismo (Scuola Internazionale Turistiche – Italia) Master en Gestión Pública del Turismo (Universidad Internacional de Andalucía – España) Ha trabajado en hoteles como el Plaza de Roma y el Barceló Tambor Beach de Costa Rica siendo jefe de recepción de este último.

Asesor de varias gestiones en materia de turismo y comunicación en la Provincia de San Juan. Ha ejercido por más de diez años la docencia, en la UCC de San Juan y de San Luis. En la UNQ es docente investigador. Docente de postgrado desde 2010; curso: Estrategias de comercialización y posicionamiento de empresas turísticas” UNQ-AHT. Autor de los libros: “Los estereotipos en la imagen turística de España y Argentina” (2011). “Yield Management en hotelería. Estrategias para la inversión de ingresos en las PYMES” (2016). Director de Proyecto de Investigación: “El Turismo Socio Solidario de Base Comunitaria. Evolución y Desarrollo. 1990-2015

e-mail: aazeglio@unq.edu.ar

CURSO: DERECHO COMERCIAL. Plan (2014/15). Derecho Comercial y Tributario (Plan 2003)

Área: Derecho

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación específica

Modalidades: presencial

Profesores: Gustavo Zunino

Contenidos mínimos:

Los principios básicos del derecho privado. El Código Civil y Comercial de la Nación, Ley 26.994. El derecho comercial. El empresario. La empresa. El fondo de comercio. La administración. Introducción a los contratos en general. Los contratos comerciales en general. Régimen de patentes y marcas. Derechos de propiedad intelectual. Defensa de la competencia. Régimen anticartel y antitrust. Defensa de los consumidores y usuarios. Régimen de Seguros. Títulos de crédito y circulatorios. Los contratos bancarios. El contrato del transporte de pasajeros y equipaje nacional e internacional. El contrato de hospedaje y la hotelería. Relaciones contractuales comerciales afines. Régimen general del turismo nacional e internacional. Las relaciones contractuales derivadas de la actividad turística. Los contratos de empresas. Las sociedades comerciales. El régimen concursal. Instituciones y organismos del derecho internacional y del turismo internacional.

Forma de evaluación: 2 exámenes parciales teórico-prácticos (escritos u orales), con 1 examen recuperatorio general y 1 examen integrador obligatorio al finalizar el curso.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: es aconsejable tener conocimientos sobre administración y haber cursado algunos de los cursos específicos de hotelería (Introducción a la Hotelería, Gestión de Servicios Hoteleros)

Breve curriculum vitae del docente:

Gustavo Zunino: Abogado y Procurador egresado de la UBA. Posgrado en Carrera Docente (UBA). Docente Adjunto Regular Ordinario de la Facultad de Derecho (UBA) y del Ciclo Básico Común (UBA). Docente Asociado Regular Ordinario de la Universidad Nacional de Quilmes. Docente Titular del ICAP -Instituto de Capacitación Parlamentaria de la H. Cámara de Diputados de la Nación-. Ex docente de posgrado de la UVQ. Ex Coordinador del Área de Derecho (UNQ). Ex docente investigador (UNQ). Consultor jurídico - económico. Autor de bibliografía de texto y de artículos varios. Ex becario AFS en EE.UU. Ex becario BID en EE.UU. Jurado del Consejo de la Magistratura de la CABA. Asesor Jurídico de la Cámara Argentina de Importadores.

e-mail: gzunino@unq.edu.ar

CURSO: PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE GESTIÓN Plan (2014/15) Control de Gestión (Plan 2003)

Área: Administración

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.

Modalidad: presencial.

Docente: Fabián Troyanovich

Contenidos mínimos:

Fundamentos teóricos y conceptuales del proceso de planificación táctica. Temporalidad de las etapas del macro proceso de planificación. Gestión centrada en la calidad. Supervivencia, crecimiento y utilidad. Crecimiento interno y externo. Construcción de la demanda. Mercados y compromisos mutuos. Construcción de la oferta. Procesos internos y trilogía de la oferta. Ciclo de vida internacional de los productos. Portafolio integrado. Arquitectura de la macro cadena de valor. Competencias centrales. Satisfacción del personal. Sistema de medición de la gestión empresarial. Cuadro de mando integral. Planes de acción tácticos

Forma de evaluación: 2 exámenes parciales teórico-prácticos, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas: 5 horas semanales

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: se recomienda haber cursado Administración de Empresas, Contabilidad, Información contable y de gestión, y cursos específicos de hotelería.

Breve curriculum vitae del docente:

Fabian Troyanovich: Es licenciado en Comercialización, Lic. en Administración y Lic. en Relaciones Públicas. Tiene además una Especialización en Comunicación e imagen y Técnicas de gestión y negociación. U.A.D.E. Posee experiencia como docente universitario y con una amplia experiencia profesional. Se ha desempeñado en nivel de Gerencia en Empresas privadas y en el Sector público.

e-mail: ftroyanovich@unq.edu.ar

Área: Administración

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.

Modalidad: presencial

Docentes: Pablo Bonifati

Contenidos mínimos: Estados contables básicos. Estado de situación patrimonial o balance general. Elementos que lo componen y su clasificación. Información complementaria relacionada. Información comparativa. Estado de resultados. Objetivos, contenido, formas de presentación. Estado de evolución del patrimonio neto. Objetivos, contenido, formas de presentación. Información complementaria relacionada. Información comparativa. Estado de flujo de efectivo. Antecedentes. Objetivos, contenido, formas de presentación. Información complementaria relacionada. Información comparativa. Tratamiento de los diferentes estados contables: básicos, obligatorios, comparativos y consolidados. Planeamiento y presupuesto. Presupuesto Económico y financiero. Preparación y confección de los Estados contables prospectivos. Balance proyectado. Análisis de los Estados Contables. Análisis de Estructura. Análisis de tendencias. Rentabilidad del PN. Liquidez corriente, seca, total. Endeudamiento. Informe económico - financiero. Análisis de la situación de solvencia. Análisis de la rentabilidad. Punto de equilibrio económico. Análisis del uso de la financiación propia y externa. Variaciones del capital corriente. Enfoques del capital de trabajo. Rentabilidad del capital propio. Análisis de sus causas.

Forma de evaluación: 2 parciales, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso. Los relacionados con los cursos de Administración de empresas, Contabilidad General y Costos.

Breve curriculum vitae del docente:

Pablo Bonifati: Es Contador Público Nacional y completó el posgrado en Gestión de Pymes, ambos títulos de la Universidad Nacional de Buenos Aires. En la actualidad, se desempeña como profesor Asociado en la Universidad Nacional de Quilmes. Docente de Grado y Posgrado en la Maestría y Especialización en Desarrollo y Gestión del Turismo de la UVQ. Director e integrante de Tribunal de Tesis de posgrado. Docente de la universidad Virtual de Quilmes desde el año 2002. Docente de Posgrado en la Asociación Argentina de Hoteleros. Miembro integrante del área de Administración desde el año 1993, impartió distintas asignaturas vinculadas con su campo profesional, tanto en la Carrera de Administración Hotelera como en la Diplomatura en Ciencias Sociales. En lo referente a vinculación y transferencia, tutor del área de Administración para el Programa de Formación Docente y Auxiliares académicos, ex coordinador del Área de Administración de la UNQ, expositor, miembro organizador de distintos congresos relacionados con su actividad y Tutor de pasantías extracurriculares para la Carrera de Administración Hotelera con la empresa Apres S.A. desde el año 2008 a la fecha. Es Gerente de Administración y Finanzas en una empresa de servicios y titular de estudio contable para la pequeña y mediana empresa. Autor de la Carpeta de trabajo de Legislación Impositiva, para el bachillerato de la UVQ, coautor del libro Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros y Turísticos, Coautor del libro Emprender el camino y alcanzar un mundo mejor.

E-mail: pbonifa@unq.edu.ar;

CURSO: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS (Plan 2014/15) – Congresos y Eventos (plan 2003)

Área: Organización Hotelera

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.

Modalidad: Presencial

Docente: Héctor Naredo

Contenidos mínimos: La importancia de los eventos en la captación de turismo y en la optimización de la calidad. Relación y valoración de los eventos en el turismo. El organizador de eventos: perfil profesional, formación, especialización, incumbencias. Etapas de la organización de eventos: sus características, definiciones, actividades correspondientes a cada una. Planificación: etapas, definición del plan, diseño de cronogramas, estrategias. Los eventos: clasificación y características, tipología, segmentación, marketing, tendencias. Recursos Humanos: comités, personal para la organización y puesta en marcha. Publicidad y difusión: medios, tendencias. Diseño y ambientación: recursos necesarios, montaje de salones. Organización de Congresos y convenciones. Organización de Ferias y Exposiciones. Ceremonial y protocolo. Eventos sostenibles.

Forma de evaluación: 2 parciales, trabajos prácticos individuales y grupales.

Horas de estudio recomendadas: 3 horas semanales

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los incluidos en los cursos Introducción al Turismo y Administración de empresas.

Breve curriculum vitae del docente:

Héctor Naredo: Licenciado en Relaciones Públicas y Relaciones Humanas. Vicepresidente del Consejo de Profesionales de Relaciones Públicas de la Pcia. de Bs. As. Profesor Titular de la cátedra de Relaciones Públicas de la Universidad de Morón. Director de la carrera en Relaciones Públicas de la Universidad Mercante. Director Ejecutivo del Estudio HN dedicado a investigación y consultoría en Relaciones Públicas, Comunicaciones y Organización de Eventos.

e-mail: hectornaredo@gmail.com

CURSO: INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN TURISMO Y HOTELERÍA

Área: Organización Hotelera

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada

Modalidad: presencial

Docentes: Pablo Kohen

Contenidos mínimos:

La innovación un concepto que se renueva. La relación entre tecnología y procesos de gestión. Innovación, creatividad y calidad de servicio. La importancia de la percepción directiva y la formación de los recursos humanos. El turista contemporáneo: cambios en el ciclo de la experiencia turística y su impacto en los hábitos de los consumidores. Perfiles de usuarios y turistas del comercio electrónico. La dinámica del entorno tecnológico. Análisis de las distintas modalidades de presencia en Internet e introducción a la reputación digital. La estrategia digital: Promoción y posicionamiento de un sitio web. Estadísticas y comportamiento de los usuarios. Estrategias de Marketing en Internet: elementos centrales de la comunicación digital. Innovación y nuevos perfiles profesionales

Forma de Evaluación: Parcial, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 4 horas semanales.

Breve Curriculum vitae del docente

Kohen Pablo A. Licenciado en Sociología. Técnico Aeronáutico. Profesor de la UBA y en la Licenciatura en Hotelería y Turismo de la Universidad Virtual de Quilmes (Sistemas Informáticos Aplicados a la Gestión Turística) de la cual también es coautor. Project Leader y Gerente de Sistemas, tuvo a su cargo la evaluación, implementación, consolidación y monitoreo de sistemas informáticos de gestión en turismo: Tournet, Sytek, Manhattan, Amadeus, Sabre. Diseñador y Autor del “I Seminario de e-commerce para el sector Hotelero”. Actualmente se desempeña como Evaluador de Proyectos del BID y Consultor en estrategias de e-business para PyMES.

e-mail: pkohen@unq.edu.ar ; pkohen@turitecno.com

CURSO: GESTIÓN COMERCIAL (Plan 2014/15) Comercialización de la Pyme Hotelera (Plan 2003)

Área: Administración.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada.

Modalidad: Presencial.

Docente: Walter Javier Zanchetti

Contenidos mínimos: Concepto de Gestión Comercial. CRM como herramienta de planificación de acciones comerciales. Tendencias de Mercado. Pronósticos y tendencias de ventas (Budget – forecast). Planificación de Objetivos, medios y acciones comerciales. Producción por segmento y cuenta. Pricing (gestión de tarifas). Tablero de control para la Gestión comercial- Elaboración. Seguimiento y Optimización de aplicación de medios y canales comerciales tradicionales y online. Criterios comerciales que definen la estrategia de canales. Consideraciones para seleccionar el territorio y ruta de venta. Conformación y dirección del equipo comercial. Determinación del tamaño y perfil de la fuerza comercial. Formatos de presentaciones y propuestas comerciales.

Forma de evaluación: trabajo práctico, exposición oral y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas: 4 a 5 horas semanales.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: es recomendable haber cursado: Marketing, Introducción a la Hotelería y Gestión de Servicios Hoteleros.

Breve currículum vitae del docente:

Walter Zanchetti: Licenciado en Administración Hotelera. Especialista en Gestión y Desarrollo del Turismo. Docente desde 2008 en la Universidad de Quilmes. Destacada experiencia en dirección, conformación, capacitación y control de equipos comerciales tanto en empresas de servicio como industria. El desempeño en empresas privadas dentro del área comercial inicia en el año 2001, llevando adelante tareas de ejecutivo comercial hasta el puesto gerencial, cuya permanencia se extiende en la actualidad. Adicionalmente trabaja como consultor y capacitador. Entre las organizaciones y empresas para las cuales ha gestionado se encuentra la Asociación de Hoteles de Turismo (AHT), la cual nuclea hoteles 4 y 5 estrellas a nivel nacional. Para tal asociación, trabaja en el armado, creación y dictado de cursos de capacitación.

e- mail: wzanchetti@unq.edu.ar

Área: Administración

Núcleo: Ciclo de Especialización. Cursos de formación aplicada

Modalidades: presencial

Docente: Rodrigo Silva

Contenidos Mínimos: Teoría de la planificación. El proceso de preparación y evaluación de proyectos. El mercado. La estructura económica del mercado. El estudio de mercado. Valoración económica de las variables técnicas. La organización. El estudio financiero. Inversiones. Flujo de caja proyectado. Financiamiento y tasa de descuento. La evaluación de los impactos ambientales de los proyectos

Forma de evaluación: Se registrá según el art. 9° del Régimen de Estudios de la UNQ (CS): 201/18,

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: es aconsejable haber cursado y aprobado el núcleo de formación específica. También se recomienda tener cursado gran parte del núcleo de formación aplicada.

Breve curriculum vitae del docente:

Licenciado en Administración Hotelera (UNQ), docente investigador, Secretario General de ADIUNQ. Especialista en Evaluación de Proyectos de Inversión, Finanzas, cooperativas y empresas recuperadas.

e-mail: rsilva@unq.edu.ar

Área: Lenguas extranjeras

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.

Modalidad: presencial

Docente: Lic. Gimena, Balcarce; Verónica Ferrari

Contenidos mínimos: Desarrollo de la competencia comunicativa básica. El discurso oral (escucha y habla). El discurso escrito (lectura y escritura). Niveles del lenguaje: aspectos lexicales, fonológicos, gramaticales, funcionales y discursivos de situaciones de comunicación en la lengua inglesa. Patrones retóricos recurrentes. Contenidos temáticos: Información personal. Las áreas en el hotel. Tareas y responsabilidades. La reserva: toma, modificación y anulación. Procedimientos de check-in/out. Información sobre servicios, horarios y precios del hotel y el restaurante. Servicio de lavandería. Intercambios de información telefónicos y presenciales. FAQs en todos los sectores del hotel. Toma de pedidos. Platos y bebidas locales e internacionales.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales

Breve curriculum vitae de la docente:

Gimena Balcarce Prof. de inglés (ISP PIOXII), Licenciado en la Enseñanza del Idioma Inglés (CAECE) y Especialización en Docencia en Entornos Virtuales (UVQ) aun en curso. Docente Ordinaria de la Universidad Abierta Interamericana desde 2010 y de la UNQ para cursos de grado desde 2013. En el último año ha dictado Cursos de Inglés de Suficiencia anual para los Diplomas, cursos de Inglés Hotelero I y III, e Inglés I para las carreras virtuales en UVQ.

e-mail: gimena.balcarce@unq.edu.ar

Curso: INGLES HOTELERO II (plan 2014/15)

Área: Lenguas extranjeras

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.

Modalidad: Presencial

Profesora: Anselmo, Gabriela

Contenidos mínimos:

Desarrollo de la competencia comunicativa elemental. Discurso oral (escucha y habla). El discurso escrito (lectura y escritura). Niveles del lenguaje: aspectos lexicales, fonológicos, gramaticales, funcionales y discursivos de situaciones de comunicación en la lengua inglesa. Patrones retóricos recurrentes. Contenidos temáticos: Segmentación del mercado hotelero: características de los clientes/tipos de huésped. El procedimiento de check-out: descripción de la cuenta. Moneda y tipo de cambio. Medios de pago. Destinos turísticos nacionales. Sitios de interés y áreas de recreación. Ubicación y medios de transporte. Uso de mapas y planos. Indicaciones sobre cómo llegar a un lugar. Información sobre el estado del tiempo. Actividades de interés turístico según tipo de huésped. Correspondencia: cartas, correos electrónicos y faxes. Gestión y resolución de reclamos y pedidos. La solicitud de empleo. El CV. La entrevista laboral.

Forma de evaluación: Dos evaluaciones y trabajos prácticos integradores.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Ingles hotelero I

CURSO: FRANCES

Área: Lenguas extranjeras.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de otros requisitos.

Modalidad: presencial

Docente: Prof. Silvia Delayel

Contenidos Mínimos: Contenidos lingüísticos: Desarrollo de la competencia comunicativa. El discurso oral (escucha y habla). El discurso escrito (lectura y escritura). Niveles del lenguaje: aspectos lexicales, gramaticales, fonológicos, funcionales y discursivos correspondientes a situaciones de comunicación básicas en la lengua francesa. Contenidos temáticos: Presentaciones y saludos. Información personal. El hotel: características y ubicación. Intercambio de información sobre servicios de la hospitalidad a través de comunicaciones telefónicas y personalmente. Indicaciones para llegar a un lugar. Utilización de mapas. Descripción de comidas, alimentos y bebidas. Descripción de prendas de vestimenta. Interacción oral y escrita para la toma de pedidos de alimentos y bebidas. Organizaciones de la industria de la hospitalidad. Tipos de alojamiento. El hotel y su estructura. Organigrama del hotel: los oficios de la hotelería. Responsabilidades de cada sector. Gestión de reclamos y pedidos.

Forma de evaluación: Dos evoluciones y trabajos prácticos integradores.

Horas de estudio recomendadas: 4 horas semanales

Breve curriculum vitae del docente:

Silvia Delayel Profesora Nacional de Francés (I.S.P. Joaquín V. González) y Licenciada en lengua francesa (UMSA). Realizó un curso de formación pedagógica en la Universidad de Caen, Francia y un "Stage en langue, culture et société québécoises" en la Universidad Laval, Québec, Canadá. Profesora adjunta regular de la Universidad Nacional de Quilmes, en la Licenciatura en Administración Hotelera. Se desempeña también en el Colegio Nacional de Buenos Aires, UBA y en el ISFD Bernardo Houssay. Es evaluadora de los Certificados de lenguas extranjeras (CLE) y de los exámenes DELF y

DALF. Sus investigaciones y publicaciones relacionadas con el francés lengua extranjera se relacionan con la lexicultura, el análisis contrastivo francés-español de expresiones idiomáticas y la adquisición-aprendizaje de lenguas.

e-mail: sdelavel@gmail.com

CURSO: SEMINARIO TALLER PROPEDÉUTICO DE PRÁCTICA INTEGRADORA

Área: Organización hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de Otros requisitos.

Modalidad: presencial

Docentes: Stella Maris, Pereyra

Contenidos mínimos:

La Universidad: objetivos estratégicos vinculación con el ámbito laboral. El sector turístico-hotelero: caracterización, desarrollo y evolución. La Licenciatura en administración hotelera: breve reseña histórica, posicionamiento, organización académica y su relación con las prácticas integradoras y/o pasantías educativas: concepto, objetivos, aspectos legales, requisitos, compromisos y responsabilidades, beneficios. Sistema de prácticas profesionales / pasantías: caracterización, requisitos y procedimientos de inscripción, publicación. Aspectos legales: Acuerdos Marco: requisitos, procedimientos, proceso de conformación. Acuerdos Individuales: procedimientos, contenidos. Comunicación. Ofertas de prácticas / pasantía: Inscripción, requisitos, procedimientos, Selección: procedimiento, responsabilidades, documentación. El currículum Vitae: rol y funciones, modelos, contenido, presentación. Carta de presentación: valoración, modelos, redacción, presentación. Presentación personal: estrategias, preparación previa, comunicación. Habilidades socio-laborales. Marketing personal. Comunicación: tutoría supervisada, encuestas, medios disponibles. Evaluación: seguimiento, informes parciales, informes finales, evaluación de desempeño. Acreditación: documentación requerida, procedimientos.

Forma de evaluación: actividades individuales y grupales, coloquio integrador final.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Los correspondientes a los cursos de formación específica y aplicada.

Breve currículum vitae de la docente:

Stella Maris Pereyra: Ver Gestión de Servicios Hoteleros

e-mail: smpereyra@unq.edu.ar

CURSO: LEGISLACION LABORAL

Área: Derecho

Núcleo: Ciclo de Especialización. Curso Electivo.

Modalidad: Presencial

Docentes: Mabel Mandelik

Contenidos Mínimos: Orígenes del derecho del trabajo. Sus principios fundacionales. Las instituciones del derecho del trabajo. Derecho del trabajo Internacional, OIT – Principios y Tratados. Las disposiciones de la Constitución Nacional y las principales leyes. El derecho individual de trabajo y sus fuentes. La ley de contrato de trabajo y sus fuentes. Modificaciones. Los principales derechos protegidos en la relación de trabajo. Derecho colectivo de trabajo. Análisis histórico. Marco institucional regulador. Las organizaciones colectivas de trabajadores y de empleadores como fenómeno económico y social. La negociación colectiva. Los conflictos del trabajo y su regulación

jurídica. La participación de los trabajadores en la vida de la empresa. La presencia del estado en las relaciones colectivas de trabajo. Derecho administrativo y procesal del trabajo. Casos prácticos de manejos de conflictos tanto individuales como colectivos

Breve currículum vitae de la docente:

Mabel Mandelik: Abogada (UM), Estudios de Postgrado en Derecho del Trabajo y la Seguridad Social (UB). Especialista en Mediación Civil, Comercial y Familiar y en Conciliación Laboral. Docente Titular de las Materias Derecho, Derecho Turístico en las carreras de Hotelería, Licenciatura en Turismo y Técnica en Turismo de la Universidad de Morón y de la materia Derecho Comercial y Tributario de la carrera de Licenciatura en Administración Hotelera (UNQ). Ha tomado cursos de formación profesional. ACTIVIDAD PROFESIONAL: Titular del Estudio Jurídico y Centro de Resolución de Conflictos. Asesora de empresas y sindicatos en materia laboral, civil y comercial, hotelería, turismo y gastronomía. Experiencia en turismo y hotelería adquirida a través de su inserción en Empresas del sector.

Correo electrónico: mmandelik@unq.edu.ar

Curso: GESTIÓN DE ABASTECIMIENTOS EN EMPRESAS HOTELERAS

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

Modalidad: Presencial

Docentes: Marcelo Piedras

Contenidos mínimos:

La gestión de materiales en los establecimientos hoteleros. Analizar el proceso de compras identificando las variables que intervienen en el mismo. Establecer y aplicar procedimientos relativos a la información - documentación generada en la gestión de compras. Establecer y aplicar procedimientos de gestión y valoración de existencias. Utilizar aplicaciones informáticas de gestión de compras y almacén.

Forma de Evaluación: Participación en Foros, trabajos prácticos y examen integrador final.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 3 horas semanales.

Curso: SISTEMA DE GESTIÓN HOTELERO GASTRONÓMICO

Área: Organización Hotelera.

Núcleo: Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

Modalidad: Presencial

Docentes: Gabriela Magri Harsich

Contenidos mínimos:

Teoría de Sistemas: Datos vs Información, la información en la empresa, inventario de tecnologías de información, sistemas aplicados a la industria de la hospitalidad. Teoría, conceptos y herramientas clave aplicados a la industria. Canales de comercialización Online: Canales de distribución, GDS, CRS, IDS, OTAS, Motores de reservas, Channel Manager, CRM y RRSS, comparadores de precios online (TRIVAGO), webs de viajes (TRIPADVISOR). Presentación de herramientas, exposición acerca del uso e importancia. Casos de aplicación de carácter teórico práctico Gestión gastronómica: configuración y start up, carga de proveedores, depósitos, puntos de venta, rubros, artículos y recetas. Gestión administrativa, oferta gastronómica, configuración y armado de salones. Presentación de módulos, ejercicios y actividades de aplicación.

Sistemas operativos de gestión: Front y Back office en el sistema hotelero, Tablas de sistema, Configuración y parametrización, Tarifas y calendarios. Se trabaja sobre diversos sistemas de gestión disponibles en cuanto a los usos para cada departamento del hotel. Presentación de cada módulo,

ejercicios y actividades de aplicación, optimización del uso de sistema. Lectura de información y tablero de control en sistemas de gestión: emisión de reportes, cierres X y Z, estado financiero, lectura de reportes para la toma de decisiones, configuración del tablero de control

Forma de Evaluación: Participación en Foros, trabajos prácticos y examen integrador final.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 3 horas semanales.

Email del docente: gmagriharsich@unq.edu.ar

CURSO: MANTENIMIENTO, SEGURIDAD y ACCESIBILIDAD HOTELERA

Área: Organización Hotelera

Núcleo: Ciclo Superior. Núcleo de Cursos Electivos

Modalidad: Presencial con campus

Docentes: Mariano Calgaro

Contenidos mínimos: *Gestión operativa de establecimientos hoteleros.* Diseño y gestión de instalaciones hoteleras. Identificación y clasificación de las Instalaciones hoteleras: iluminación, calefacción, refrigeración, gas, electricidad, hidráulica y sanitarias. Conceptos básicos para la elaboración de manuales de procedimientos aplicados al mantenimiento, seguridad y accesibilidad de establecimientos hoteleros. *Mantenimiento:* marco conceptual. Situaciones de riesgo en establecimientos hoteleros. Mantenimiento preventivo, predictivo, correctivo. Planeamiento y programación de las acciones de mantenimiento. Auditorias de mantenimiento de establecimientos hoteleros. Estudio de casos. *Seguridad hotelera:* marco conceptual. Situaciones de riesgo en establecimientos hoteleros. Sistema de seguridad hotelero. Seguridad Preventiva y gestión de conflictos. Diseño e implementación de un Plan de seguridad. Auditorias de vulnerabilidad de establecimientos hoteleros. Estudio de casos. Tecnología aplicada a la seguridad hotelera. *Accesibilidad:* Diseño Universal: marco conceptual. El principio de no segregación y el diseño universal. La accesibilidad en los establecimientos hoteleros. Pautas principales de valoración desde la óptica de la demanda. Características generales para determinar que un establecimiento hotelero es accesible. Legislación y directrices. Pautas de diseño universal para la plena integración de personas con capacidades restringidas. Estudio de casos. Tecnología aplicada a la accesibilidad hotelera.

Forma de Evaluación: Parcial, trabajos prácticos y examen integrador.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 4 horas semanales.

Breve Curriculum vitae del docente: Licenciado en Administración Hotelera y Maestrando en Desarrollo y Gestión del Turismo, UNQ. Investigador y extensionista especializado en Seguridad, DDHH e inclusión social en el turismo. Co-coordinador y Docente del Diploma de extensión universitaria en Política y Gestión estratégica del turismo accesible, "Mg. Águeda Fernández", UNQ. Miembro de la Red interamericana de Seguridad Turística OEA y del Comité Técnico ISO/TC 228 de Turismo y servicios relacionados representando a la República Argentina, participando del desarrollo de las normas internacionales de alojamiento (WG 15) y de Visitas turísticas (WG 17). Co-Autor de libros y publicaciones técnicas y disertante en diversos encuentros y charlas sobre seguridad turística, turismo accesible y competitividad de destinos turísticos. Profesionalmente se desempeñó 5 años como mayordomo y recepcionista en el hotel Sheraton Buenos Aires y desde hace 7 años es tripulante de cabina de pasajeros en Aerolíneas Argentinas.

e-mail: mariano.calgaro@unq.edu.ar

Área: Administración

Núcleo: Ciclo de Especialización. Curso Electivo.

Modalidad: Presencial

Docentes: Walter Zanchetti

Contenidos Mínimos:

Breve introducción histórica y evolución del Yield Management, sectores de aplicación del YM. Organización del área Revenue Manager. Análisis del mercado hotelero. Determinación de la demanda potencial. Determinación de precios y tarifas, Modelo Hubbard. Administración de ingresos: evaluación de la evolución de precios y tarifas. Diseño, organización, gestión y evaluación de la estructura de precios y tarifas, demanda, acciones y toma de decisiones. Estadísticas del Yield Management. Determinación de los indicadores de resultados de ingresos. Determinación de la demanda. Conceptos del Yield aplicados a las ventas y reservas de grupos y corporativas. El Ciclo del Revenue Management

Walter Zanchetti: Licenciado en Administración Hotelera. Especialista en Gestión y Desarrollo del Turismo. Docente desde 2008 en la Universidad de Quilmes. Destacada experiencia en dirección, conformación, capacitación y control de equipos comerciales tanto en empresas de servicio como industria. El desempeño en empresas privadas dentro del área comercial inicia en el año 2001, llevando adelante tareas de ejecutivo comercial hasta el puesto gerencial, cuya permanencia se extiende en la actualidad. Adicionalmente trabaja como consultor y capacitador. Entre las organizaciones y empresas para las cuales ha gestionado se encuentra la Asociación de Hoteles de Turismo (AHT), la cual nuclea hoteles 4 y 5 estrellas a nivel nacional. Para tal asociación, trabaja en el armado, creación y dictado de cursos de capacitación. Autor del Libro: Yield Management En Hotelería. Estrategias para la gestión de ingresos en las PYMES de alojamiento Turístico. Integrante del Proyecto de Investigación: *Sistematización de indicadores de Revenue Management aplicables a PyMEs, cooperativas y organizaciones sociales vinculadas con la actividad de alojamiento turístico y gastronómica.*

e- mail: wzanchetti@unq.edu.ar

INFORMACIÓN - MATERIAS PROGRAMA UVQ

A continuación, detallamos cierta información importante para quienes cursen materias del programa UVQ. Recomendamos que se tomen unos minutos y las lean en detalle para entender su particular dictado.

Los cursos cuya modalidad de dictado es “Programa UVQ”, son materias que se toman de la modalidad virtual (Universidad Virtual de Quilmes-UVQ), que tienen la lógica de **cursada y aprobación** de UVQ.

Algunas **características** de estas materias son:

- Las **inscripciones** suceden en momentos diferentes que las inscripciones de las materias presenciales
- Las clases son generalmente **asincrónicas** y se suben al campus una vez por semana.
- No se puede elegir al **docente**.

- Se debe participar en los **Foros** que generen la/os docentes, como forma de acreditar la participación.
- No se promocionan las materias. Durante la cursada se debe aprobar un mínimo de 2 trabajos prácticos para **regularizar o aprobar la cursada**, y así acceder al **Examen Final Obligatorio presencial** para finalmente aprobar la materia.

En el **Calendario Académico** de la Universidad disponen del “CALENDARIO PARA ESTUDIANTES DE MODALIDAD PRESENCIAL QUE CURSEN MATERIAS DE MODALIDAD VIRTUAL”.

Allí podrán observar que el año de cursada se organiza en 3 Períodos de clases y se informan las fechas de:

- Inscripción a materias
- Inicio de clases
- Finalización de clases
- *El 1° turno de exámenes finales al que puede presentarse, según en qué período hayan aprobado la cursada.*

IMPORTANTE:

- El **PROCESO DE EVALUACIÓN** de las asignaturas del **Programa UVQ** se compone de las siguientes instancias:

- Instancia de EVALUACIÓN PARCIAL:

En el transcurso de la cursada habrá una instancia de **evaluación virtual** caracterizada por ser parcial, continua y formativa, compuesta por una serie de actividades de evaluación obligatorias y electivas, entre las cuales se **destacan al menos dos trabajos prácticos** y ciertas actividades (por ej. Foros), también obligatorias que serán correctamente identificadas de dicho modo por la/os docentes. El propósito de dicha instancia de evaluación será evaluar la comprensión de los contenidos, prácticas y aptitudes desarrolladas tanto en la bibliografía obligatoria como en los materiales didácticos empleados por la/os docentes en sus clases.

La cronología, naturaleza y características de las diferentes actividades de evaluación se encontrarán debidamente explicitadas en el **Plan de Trabajo** facilitado por la/el las/los docentes al inicio de cada curso. Cabe destacar que la **aprobación** de la instancia de **evaluación parcial** es necesaria para **acreditar la regularidad de la asignatura** y **acceder** a la instancia de **evaluación final** de la misma.

- Instancia de EVALUACIÓN FINAL:

Una vez **aprobada la instancia de evaluación parcial** y de acuerdo a lo establecido por los Regímenes vigentes de Modalidad Virtual y de Estudios de la Universidad Nacional de Quilmes, las/los estudiantes tendrán la posibilidad de **regularizar formalmente la aprobación definitiva** de la asignatura mediante la aprobación de un **EXAMEN FINAL OBLIGATORIO**, en el cual se evaluará el aprendizaje de los contenidos curriculares teóricos y prácticos de la asignatura.

Aquellas/os estudiantes que hayan **aprobado la instancia de cursada virtual** de la materia, de acuerdo a lo establecido por el Régimen de Estudios de la modalidad virtual de la Universidad Nacional de Quilmes, tienen **24 meses** (contados desde la finalización de la respectiva cursada) para **inscribirse a rendir el Examen Final Obligatorio**, contando con **tres posibilidades para aprobarlo**. Si el/la estudiante reprueba por tercera vez el examen final dentro del plazo de 24 meses o si se presenta por primera vez a rendir el final en el último llamado dentro de dicho plazo y lo desaprueba, se le **vence** la aprobación de la cursada de materia (rigen simultáneamente ambas condiciones) y debe **recursarla**.

Los/las estudiantes tendrán derecho a solicitar una devolución de **grilla general** por parte del/la docente del examen final presencial, si así lo requieren. (Ver Art. 10 del Régimen de Estudios)

Igualmente, si el/la estudiante **reprueba el examen final**, cada docente evaluador/a tiene la obligación de confeccionar una “**grilla personalizada de evaluación**”, en donde consten cuales fueron los errores u omisiones que tuvo el estudiante que llevaron a que no hubiera cumplido con los criterios de evaluación establecidos en el instrumento de examen y por consiguiente desaprobara el mismo.

Asimismo en la UVQ, de acuerdo a las políticas de evaluación establecidas por la Secretaría de Educación Virtual, no necesariamente el docente que dictó una cursada es el docente que va a tomar o corregir el examen final de un estudiante, sino que puede ser cualquiera de los docentes que conforma el equipo de la materia; ya que el diseño del instrumento de examen y la determinación de los criterios de aprobación y de los criterios de evaluación que utilizan todos los docentes del equipo de una materia, son exactamente los mismos.

- Entonces, una vez que hayan **aprobado la cursada**, se podrán presentar a **rendir el Examen Final Obligatorio**, en las **mesas de exámenes finales** que se informen (Ver Calendario Académico UVQ). Generalmente hay 3 o 4 llamados durante el año. Por lo que deben estar atenta/os a las comunicaciones por el campus UVQ:

En función de que ustedes son estudiantes que pertenecen a una **carrera presencial** y tienen esta posibilidad de cursar materias que forman parte de carreras del Programa UVQ; no tendrán **Tutores UVQ** como los estudiantes que pertenecen a la **carrera virtual** y que se rigen bajos las normas institucionales del Programa UVQ; la asistencia la brindamos directamente desde la dirección de la carrera en coordinación con las Carreras UVQ y siempre procuramos brindarles toda la información que consideramos necesaria.

Lógicamente, enviamos lo que consideramos más relevante y confiamos en que las/los estudiantes luego profundizarán la información en el Campus Virtual y en la cursada, y nos contactarán ante cualquier inquietud para brindarles asistencia.