

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PATAGONIA SAN JUAN BOSCO			
FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES – Sede: PUERTO MADRYN			
Programa de: SERVICIOS TURÍSTICOS: ALOJAMIENTO		Departamento: TURISMO	
Cursado:	Días de clase:	Horarios:	Aula/s:
Anual	Lunes	15 a 18hs	13
PROFESOR RESPONSABLE: Leonardo Martin Jones			
EQUIPO DE CÁTEDRA: vacante			
AUXILIAR-ALUMNA: Nazarena Areco			Año: 2023

Fundamentación:

Los Alojamientos Turísticos (comerciales) han sido uno de los engranajes clave en el armado del Paquete Turístico. Por siglos y a través de un pago han hecho posible que el turista resida en una ciudad distinta a la suya en la que además no tiene otra alternativa para hospedarse. La acción de residir en un lugar o destino distinto al de su residencia habitual es una de las condiciones para que suceda el *Turismo*.

Conocer sus modalidades, hoy mágicamente ampliadas por la creatividad, la innovación, así como por las demandas de los viajeros más excéntricos, se vuelve elemental para la mayoría de los puestos profesionales del mundo del turismo.

Acceder a los detalles de su administración, sistemas de costos, monitoreo y análisis de rentabilidad son un requisito del mercado a la hora de emprender o aportar como directivos en un establecimiento del rubro.

En términos generales, un profesional del sector turístico debe conocer un mínimo de información sobre el rubro hotelero.

Propuesta metodológica y plan de actividades docentes

Metodología propuesta para la enseñanza

PLANIFICACION

Actividad docente, correspondiente al cargo de adjunto, propuesta para la cátedra Servicios Turísticos: Alojamiento perteneciente al tercer año de la Licenciatura en Turismo de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PATAGONIA SAN JUAN BOSCO - Sede Pto. Madryn.

- **Modalidad de cursada:** ANUAL
- **Carga horaria semanal:** 3 HORAS: 2 teóricas / 1 práctica - las teóricas serán prioritariamente áulicas, pudiendo recurrir a encuentros virtuales de ser necesario, las prácticas se repartirán entre aula y trabajos de campo o domiciliarios.
- **Carga horaria anual:** NOVENTA (90) HORAS.
- **Correlativas:** Introducción al Turismo.

- **Contenidos Mínimos:** Conforme Plan de Estudios de las carreras de Tecnicatura y Licenciatura en Turismo actualmente en vigencia y basado en los contenidos que proponen las asignaturas de la carrera, tal cual se vienen desarrollando:

Introducción a los servicios de alojamiento. Tipos de alojamientos. Hotelería. Concepto y evolución. Hotelería en el siglo XX. Tendencias mundiales. Organismos provinciales, nacionales e internacionales que nuclea la actividad. Leyes que norman la actividad. Clasificación y categorización hotelera. Estructura y funcionamiento de los servicios de alojamiento. Congresos. Convenciones. Ferias y Exposiciones. Concepto, características y organización.

OBJETIVOS GENERALES:

- Ayudar al estudiante a comprender los aspectos críticos de los sectores hotelero y extra-hotelero y el rol preponderante que estos juegan en la actividad turística.
- Acercar al alumno a las características y tendencias actuales de los principales alojamientos en los destinos turísticos de nuestro destino, del país y de los más destacados del mundo.
- Generar en los estudiantes el desarrollo de un pensamiento crítico y analítico propio del rol profesional y empresarial.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Conocer el marco conceptual básico del alojamiento y recuperar todo aquel vocabulario técnico específico con el fin de comprenderlo y utilizarlo correctamente.
- Tomar conocimiento de la historia y evolución de la hotelería en la Argentina y el mundo.
- Manejar en profundidad las legislaciones nacional y provincial sobre alojamiento, la tipología establecida, sus requisitos y sistema de categorización.
- Identificar las distintas tipologías de alojamiento a nivel mundial.
- Analizar los distintos ámbitos del espacio turístico en los cuales esté presente la industria del hospedaje.
- Reconocer los "momentos de la verdad en turismo" que incumben a la hotelería.
- Tomar conocimiento de los distintos departamentos de la hotelería, sus funciones y elementos, y el diagrama de interacción entre ellos que deriva en el servicio de alojamiento.
- Hacer una aproximación a los estándares de calidad para el servicio de alojamiento.
- Analizar la estructura de costos básica de la hotelería, aprender y aplicar la Metodología de Costo Unitario y conocer sus principales beneficios y aportes.

- Aprender y aplicar una metodología de costo unitario para un caso hotelero y su utilidad en el monitoreo del establecimiento/emprendimiento.
- Repasar los pasos básicos de un plan de negocio hotelero.
- Identificar, dentro del plan de negocio, las pre-factibilidades que ha de cumplir todo proyecto de inversión en su etapa de formulación.
- Estimular el trabajo en equipo y una mentalidad abierta en los alumnos, con la capacidad de mantenerse atentos a las distintas señales de los mercados y de la actividad hotelera, turística y económica en general.

METODOLOGIA DEL DESARROLLO DE LAS CLASES:

Las clases tendrán un contenido y desarrollo teórico y práctico. Sobre la carga horaria (3hs. semanales), la dinámica de la cátedra seguirá el siguiente esquema:

* **Clases TEÓRICAS:** se introducirá el tema de estudio sobre la base de los conocimientos y experiencias que presenten los alumnos, siempre buscando la máxima participación posible de los mismos.

Seguidamente, se desarrollarán y definirán los conceptos correspondientes a la temática abordada, dejando claramente sentada la postura que la cátedra toma luego de los debates que se den en el aula y demás espacios físicos o virtuales que se empleen. Esta aclaración es importante porque el aula es un espacio de intercambio, donde si bien el docente es la autoridad, todos podemos aprender de todos, y cada alumno es una fuente de conocimiento, experiencias y aporte de planteos y formas de concebir las realidades de cada materia, por lo que la postura conceptual tomada sobre el final de las clases, unificando criterios que luego será elementales para la evaluación, estará coordinado por los docentes, pero sobre la participación de todos los asistentes.

Finalmente, se brindará a los alumnos un resumen de la bibliografía en relación con los temas estudiados. Cabe resaltar que, no obstante el carácter teórico de estas clases, se sostendrá la tendencia a buscar los ejemplos más prácticos, reales y actuales de la localidad de Puerto Madryn, Península Valdés y resto de la Comarca.

* **Clases PRACTICAS:** frecuentemente se efectuarán actividades prácticas relacionadas con las temáticas abordadas en las clases teóricas, por lo cual al finalizar cada módulo temático se elaborará un Trabajo Práctico que integre los conceptos abarcados, el cual podrá o no ser domiciliario, para la aplicación de los conocimientos y técnicas desarrolladas durante las clases teóricas. Dichos trabajos prácticos podrán estar a cargo del Jefe de Trabajos Prácticos o Auxiliar, mientras la cátedra posea tal cargo. En tal caso el docente adjunto coordinará con su auxiliar la planificación y elaboración de las consignas. Dependiendo de la dinámica y demás características del curso, en el caso de los trabajos prácticos que posean un carácter y entrega grupal la cátedra podrá requerir cuestiones especiales en la conformación de los grupos.

* **EXTENSIÓN e INVESTIGACIÓN:** El sector hotelero y el de las agencias de viajes han sido de los más ricos para realizar actividades de extensión, tanto visitas a establecimientos, como la participación en eventos, ferias y congresos. Hoy día, en reemplazo de la gestión de visitas a establecimientos destacados o modelos, se propone la participación de los encargados o empleados de los mismos en los encuentros sincrónicos, de modo que puedan realizarse entrevistas o charlas.

Por otra parte, el desarrollo de la actividad de agencias de viajes en esta localidad presenta un campo atractivo para proponer actividades de extensión que sean de utilidad a los establecimientos así como para las cátedras obtener información actual del sector. Existen antecedentes de trabajos de investigación realizados desde la facultad de económicas de la UNPSJB, por lo que incluso se podría plantear actividades conjuntas entre facultades. Los temas podrían ir desde la realidad que se atraviesa actualmente debido al impacto de la pandemia, hasta la aplicación de la Metodología de Costo Unitario sobre la noche/habitación como unidad de producto del objeto de estudio de la materia.

* **Soporte Virtual:**

Para el aprovechamiento de la tecnología y las herramientas digitales, parte del dictado y actividades propuestas por la cátedra se desarrollarán sobre la virtualidad. Se propone utilizar cuando sea necesario o de manera constante:

- **Encuentros sincrónicos sobre la plataforma ZOOM**
- **Bibliografía y grabaciones de las clases en DRIVE**
- **Un Grupo de Facebook para debates asincrónicos y compartir novedades y artículos de actualidad**
- **Un Grupo en Whatsapp para comunicación inmediata y coordinación**

Para realizar los **encuentros sincrónicos** se establecen una serie de requisitos que tienen como objetivo lograr que estos funcionen como espacios de intercambio y construcción colectiva, y no como una clase grabada en la que el docente le habla a una cámara.

- Durante los 5 minutos iniciales se tomará asistencia, debiendo los alumnos dar el presente con la cámara y el micrófono encendidos.
- Luego de ello, será elección del alumno permanecer con la cámara encendida o no. Los micrófonos serán apagados mientras el o los docentes exponen y habilitados para preguntar o responder de ser necesario.
- Cuando el docente haga preguntas o proponga la participación de los alumnos, sobre todo al indicar un nombre en particular, este deberá responder (por micrófono o en su defecto por el chat) dentro de un tiempo lógico (entre 15 y 20 segundos). Las demoras extremas y repetidas serán tomadas como un falso presente, influyendo en evaluación que se hará del estudiante. Cabe resaltar que los alumnos no tienen la obligación de estar presentes en los encuentros (o teóricos) virtuales, pudiendo luego observar o bajar la grabación.
- Los inconvenientes para poder estar presentes en los encuentros sincrónicos deben ser informados por mail o chat de Messenger al docente, de forma tal que éste pueda planificar los mismos y las actividades a desarrollar en estos.

Formación de Recursos:

Se propone trabajar en el desarrollo de auxiliares-alumno, a quienes se les va proponiendo de forma gradual incluirse en las diversas tareas docentes. Se comienza con un fluido rol de nexo o intermediación entre el docente y los alumnos, como por ejemplo el manejar en la comunicación y virtualidad un grupo de whatsapp, en el que responde las consultas que esté a su alcance y traslada al docente las que lo requieran. Se les ofrece participar en la confección de un trabajo práctico de una temática que les agrade y en la que se sientan cómodos, así como también en el proceso de corrección y devolución.

A la vez, tiene la posibilidad de elegir un tema para desarrollar una exposición en clase con el acompañamiento y ayuda del docente a cargo.

Realizan búsqueda de información actual, de material digital, digitalizan material y proponen ideas novedosas para realizar actividades de extensión o prácticas.

Los aportes de la gran mayoría de los ayudantes es verdaderamente útil, necesaria y hasta estratégica, tanto por el nexo comunicativo entre docente y alumnos así como, por una cuestión generacional, el acceso y manejo de la tecnología que suman a la cátedra.

DESARROLLO ANALITICO DEL PROGRAMA:

UNIDAD 1 Industria Hotelera. Conceptos y definiciones. Evolución.

Definición de alojamiento hotelero y extra-hotelero. El producto hotelero. Características generales. Modalidades. Evolución en el mundo y en Argentina, características en la región.

UNIDAD 2 Legislación Hotelera. Estándares de Calidad.

Legislación hotelera nacional y provincial. Tipología y clasificación. Requisitos. Sistema de categorización. Sostenibilidad en materia hotelera. Estándares de calidad. Normas Iram. Premio Nacional a la Calidad.

UNIDAD 3 Organización. Administración. Estructura.

Departamentalización. División básica de tareas. Operaciones. Administración hotelera. Conceptos de *back* y *front*. Recepción. Main Courante, auditor nocturno. Conserjería, personal uniformado.

Pisos y lavandería. Concepto de *office*. Mantenimiento. Compras. Seguridad. Tercerizaciones.

UNIDAD 4 Alimentos y Bebidas. Eventos. Recursos Humanos.

La gastronomía en la hotelería. Desayunador. Comedor. Restaurant. Room-service. Bar. Frigobar. Opciones de pensión. Programación de eventos, alquiler y servicios afines. El recursos humano en la hotelería. Procesos de la Adm. de rrrhh. Comunicación interna. Ferias y exposiciones nacionales e internacionales.

UNIDAD 5 Comercialización Hotelera. Marketing.

Tipos de clientes. Segmentación. S. Simbólica y Vincular. Comunicación Externa. Matriz BCG redefinida. Estrategias de diferenciación. Estrategias de crecimiento. Trampas estratégicas.

UNIDAD 6 Costos Hoteleros. Plan de Negocio. Evaluación Económica.

UNIDAD TRANSVERSAL A TODA LA MATERIA (sus contenidos se ven mechados en todas las unidades)

Estructura de costos en hotelería. Metodología de Costo Unitario. Establecimiento de precios. Plan de negocio. Análisis de Pre-Factibilidades. Aproximación a los presupuestos de inversión, ventas y operativo, y resultado antes y luego de impuesto a las ganancias. Mix Financiero. Flujo de Fondos. Análisis de Rentabilidad Económica. Sensibilidad del proyecto.

Bibliografía por Unidad:

UNIDAD 1 Industria Hotelera. Conceptos y definiciones. Evolución.

Definición de alojamiento hotelero y extra-hotelero. El producto hotelero. Características generales. Modalidades. Evolución en el mundo y en Argentina, características en la región.

CAPECE, Gustavo. (2007) *Turismo, la esencia del negocio*. Ediciones Ladevi, Buenos Aires.

FEIJOÓ, José Luis. (2008) *La gestión aplicada a hotelería y turismo*, Ed. Ugerman, Buenos Aires.

MILIO BALANZA, Isabel. (2003) *Organización y Control del Alojamiento*. Ed. Thomson-Paraninfo, Madrid.

TORREJÓN, Antonio y LESKE, Natalia. "Diccionario de turismo"; consultado el 17 de noviembre de 2015, en <http://www.giganet.com.ar/archives/2009/01/diccionario-de-turismo.html>

Artículos de publicaciones: GERENCIA DE VIAJE, GERENCIA DE HOTELES, REPORT, LADEVI, EL INFORMADOR TURISTICO, AL DIA, EDITUR -edición Española y Latinoamericana- (números varios de cada publicación).

UNIDAD 2 Legislación Hotelera. Estándares de Calidad.

Legislación hotelera nacional y provincial. Tipología y clasificación. Requisitos. Sistema de categorización. Sostenibilidad en materia hotelera. Estándares de calidad. Normas Iram. Premio Nacional a la Calidad.

DEL BUSTO, Eugenio. (2011) *Marco regulatorio de la actividad de alojamiento en la República Argentina*. Sin edición, nota de cátedra de la maestría en desarrollo y gestión del turismo, Universidad Virtual de Quilmes.

GONZALEZ, Rodrigo y otros. (2006) *El análisis de prefactibilidades en la formulación de proyectos turísticos*. Sin edición, nota de cátedra de Formulación de Proyectos Turísticos, Facultad de Turismo, Universidad Nacional del Comahue, Neuquén.

GONZALEZ, Rodrigo. PERINI, Ma. Magdalena. (2009) *Formulación de proyectos turísticos*. Ed. de la Universidad Nacional del Comahue, Neuquén.

IGLESIAS, Cristina y VARELA Ma. Isabel. (2007) *Sistemas de calidad, certificaciones, directrices y buenas prácticas para el turismo sustentable*. Presentado en el Seminario Internacional sobre Ecoturismo, Cátedra UNESCO sobre turismo cultural, Buenos Aires.

JURAN, Joseph M. y GODFREY, A. Blanton (2001) *Manual de Calidad de Juran*. Ed. McGraw-Hill, Madrid.

PÉREZ DE LAS HERAS, Mónica. (2004) *Manual del Turismo Sostenible*. Ed. MundiPrensa, Madrid.

WALLINGRE, Noemí. "Crecimiento y factores de cambio del turismo y la hotelería"; en FASIOLO URLI, Carlos A. (Coordinador) (2008) *Estrategia y Gestión de Emprendimientos*

Hoteleros, Cuestiones de Turismo y Hotelería. Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.

CAT & Fundación Premio Nacional a la Calidad. (2005) *Guía para una gestión de excelencia. Empresas de Viajes y Turismo.* Ediciones CAT, Buenos Aires.

ISO - Series 9000/9001/9004. Organización Internacional de Normalización.

Traducción certificada.

Manual de Buenas Prácticas. *Hoteles y apartamentos turísticos.* Versión 2005. Sistema de Calidad Turística Española (SCTE), España.

UNIDAD 3 Organización.

Administración. Estructura. Departamentalización. División básica de tareas. Operaciones. Administración hotelera. Conceptos de *back* y *front*. Recepción. Main Courante, auditor nocturno. Conserjería, personal uniformado. Pisos y lavandería. Concepto de *office*. Mantenimiento. Compras. Seguridad. Tercerizaciones.

FEIJOÓ, José Luis. (2007) *El tablero de comando para hoteles;* Ediciones Macchi San Luis S.A., San Luis, Arg.

FEIJOÓ, José Luis. (2008) *La gestión aplicada a hotelería y turismo,* Ed. Ugerman, Buenos Aires.

LOPEZ COUCEIRO, Edmundo J. E. "El control de la gestión empresaria"; en GIMENEZ, Carlos M. (coord.) (2006) *Decisiones en la gestión de costos para crear valor.* Ed. ERREPAR, Buenos Aires.

MASKARIC, Juan. "Tecnologías de información y gestión aplicadas a la industria hotelera"; en FASIOLO URLI, Carlos A. (Coordinador) (2008) *Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros, Cuestiones de Turismo y Hotelería.* Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.

MILIO BALANZA, Isabel. (2003) *Organización y Control del Alojamiento.* Ed. Thomson-Paraninfo, Madrid.

PARRA LÓPEZ, Eduardo y CALERO GARCÍA, Francisco. 2006. *Gestión y dirección de empresas turísticas.* Ed. McGraw-Hill, Madrid.

RAMÍREZ CAVASSA, César. (2007) *Gestión administrativa para empresas turísticas.* Ed. Trillas. México.

SCHLUTER, Regina; WINTER, Gabriel. (2003) *Turismo : Una perspectiva empresarial.* CIET, Buenos Aires.

Artículos de publicaciones: GERENCIA DE VIAJE, GERENCIA DE HOTELES, REPORT, LADEVI, EL INFORMADOR TURISTICO, AL DIA, EDITUR -edición Española y

Latinoamericana- (números varios de cada publicación).

UNIDAD 4 Alimentos y Bebidas. Eventos. Recursos Humanos.

La gastronomía en la hotelería. Desayunador. Comedor. Restaurant. Roomservice. Bar. Frigobar. Opciones de pensión. Programación de eventos, alquiler y servicios afines. El recursos humano en la hotelería. Procesos de la Adm. de rrhh. Comunicación interna. Ferias y exposiciones nacionales e internacionales.

FEIJOÓ, José Luis. (2007) *El tablero de comando para hoteles*; Ediciones Macchi San Luis S.A., San Luis, Arg.

FEIJOÓ, José Luis. (2008) *La gestión aplicada a hotelería y turismo*, Ed. Ugerman, Buenos Aires.

LOPEZ COUCEIRO, Edmundo J. E. "El control de la gestión empresaria"; en GIMENEZ, Carlos M. (coord.) (2006) *Decisiones en la gestión de costos para crear valor*. Ed. ERREPAR, Buenos Aires.

MASKARIC, Juan. "Tecnologías de información y gestión aplicadas a la industria hotelera"; en FASIOLO URLI, Carlos A. (Coordinador) (2008) *Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros, Cuestiones de Turismo y Hotelería*. Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.

MILIO BALANZA, Isabel. (2003) *Organización y Control del Alojamiento*. Ed. Thomson-Paraninfo, Madrid.

PARRA LÓPEZ, Eduardo y CALERO GARCÍA, Francisco. 2006. *Gestión y dirección de empresas turísticas*. Ed. McGraw-Hill, Madrid.

RAMÍREZ CAVASSA, César. (2007) *Gestión administrativa para empresas turísticas*. Ed. Trillas. México.

Artículos de publicaciones: GERENCIA DE VIAJE, GERENCIA DE HOTELES, REPORT, LADEVI, EL INFORMADOR TURISTICO, AL DIA, EDITUR -edición Española y Latinoamericana- (números varios de cada publicación).

UNIDAD 5 Comercialización Hotelera. Marketing.

Tipos de clientes. Segmentación. S. Simbólica y Vincular. Comunicación Externa. Matriz BCG redefinida. Estrategias de diferenciación. Estrategias de crecimiento. Trampas estratégicas.

ALBARELLOS, Aldo F. "El marketing de servicios en las empresas hoteleras"; en FASIOLO URLI, Carlos A. (Coordinador) (2008) *Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros, Cuestiones de Turismo y Hotelería*. Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.

CÁRDENAS TABARES, Fabio. (2007). *La segmentación del mercado turístico.*

Comercialización y venta. Ed. Trillas, México.

FASIOLO URLI, Carlos A. "Herramientas del pensamiento estratégico aplicadas en hotelería"; en FASIOLO URLI, Carlos A. (Coordinador) (2008) *Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros, Cuestiones de Turismo y Hotelería*. Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.

FASIOLO URLI, Carlos A. (2006) *Emprender el camino, Estrategia, Estructura y Plan de Negocios*; Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.

IGLESIAS TOVAR, J. Ramón. (1998) *Comercialización de productos y servicios turísticos*. Ed. Síntesis S.A., Madrid.

KOTLER, Philip y otros. (2003) *El Marketing de mueve*. Ed. Paidós Empresa, Buenos Aires.

KOTLER, Philip y otros. (2004) *Marketing para turismo*. Ed. Pearson Prentice Hall, España.

KOTLER, Philip y otros. (2007) *Marketing Internacional de Lugares y Destinos*. Ed. Pearson Educación, México.

MARCIGLIANO, Alejo y Otros. (2008) "Reportajes 2007". Ladevi Ediciones, Buenos Aires.

MASKARIC, Juan. "Tecnologías de información y gestión aplicadas a la industria hotelera"; en FASIOLO URLI, Carlos A. (Coordinador) (2008) *Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros, Cuestiones de Turismo y Hotelería*. Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.

PARRA LÓPEZ, Eduardo y CALERO GARCÍA, Francisco. 2006. *Gestión y dirección de empresas turísticas*. Ed. McGraw-Hill, Madrid.

WILENSKY, Alberto L. (2005) *La promesa de la marca - Claves para diferenciarse en un escenario caótico*. Ed. Temas, Buenos Aires.

Artículos de publicaciones: GERENCIA DE VIAJE, GERENCIA DE HOTELES, REPORT, LADEVI, EL INFORMADOR TURISTICO, AL DIA, EDITUR -edición Española y Latinoamericana- (números varios de cada publicación).

UNIDAD 6 Costos Hoteleros. Plan de Negocio. Evaluación Económica.

UNIDAD TRANSVERSAL A TODA LA MATERIA. (sus contenidos se ven mechados en todas las unidades)

Estructura de costos en hotelería. Metodología de costo unitario. Establecimiento de precios. Plan de negocio. Análisis de pre-factibilidades. Aproximación a los presupuestos de inversión, ventas y operativo, y resultado antes y luego de impuesto a las ganancias. Mix financiero. Flujo de fondos. Análisis de rentabilidad económica. Sensibilidad del proyecto.

BONIFATI, Pablo M. "Costos y análisis de estados contables proyectados en hotelería"; en FASIOLO URLI, Carlos A. (Coordinador) (2008) *Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros, Cuestiones de Turismo y Hotelería*. Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.

CARDENAS TABARES, Fabio. (2006) *Proyectos Turísticos, localización e inversión*. Ed. Trillas, México.

GONZALEZ, Rodrigo y otros. (2006) *El análisis de pre-factibilidades en la formulación de proyectos turísticos*. Sin edición, nota de cátedra de Formulación de Proyectos Turísticos, Facultad de Turismo, Universidad Nacional del Comahue, Neuquén.

- GONZALEZ, Rodrigo. PERINI, Ma. Magdalena.** (2009) *Formulación de proyectos turísticos*. Ed. de la Universidad Nacional del Comahue, Neuquén.
- PAZ, Sergio.** "Economía de las empresas turísticas y hoteleras"; en FASIOLO URLI, Carlos A. (Coordinador) (2008) *Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros, Cuestiones de Turismo y Hotelería*. Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.
- PEREIRA L. ZUNINI, Gustavo N.** (2002) *Manual Práctico Metodología de Costo Unitario, para la determinación de Precios – Administración Hotelera*. Facultad de Ciencias Aplicadas al Estudio Sistemático del Turismo y la Población.
- PEREIRA L. ZUNINI, Gustavo N.** (2001) *Manual Teórico y Práctico para la Aplicación de un Sistema de Gestión y Administración Hotelera. Armado y Desarrollo del sistema de Planeamiento y/o Proyección*. Facultad de Ciencias Aplicadas al Estudio Sistemático del Turismo y la Población.
- PÉREZ DE LAS HERAS, Mónica.** (2004) *Manual del Turismo Sostenible*. Ed. MundiPrensa, Madrid.
- SILVA, Rodrigo G.** "Evaluación del proceso de inversiones y financiero en la industria hotelera"; en FASIOLO URLI, Carlos A. (Coordinador) (2008) *Estrategia y Gestión de Emprendimientos Hoteleros, Cuestiones de Turismo y Hotelería*. Osmar D. Buyatti Librería Editorial, Buenos Aires.
- NOTA:** *el programa analítico puntualizado precedentemente será factible de las modificaciones que implique la evolución de la praxis de la actividad turística y los cambios que manifieste el estado del arte.*

Evaluación y Acreditación

Cursada y Aprobación con Examen Final:

Requisitos para la obtención del concepto (acceso a examen final regular)

- ✓ 70% de asistencia a clases prácticas
- ✓ 70% de aprobación de trabajos prácticos

Estas prácticas podrán ser planteadas sobre el uso de redes sociales o utilizándolas como soporte para foros y debates. Por este motivo será necesario que aquel alumno que no utilice una red social sobre la que se propone trabajar, genere una cuenta en la misma, pudiendo utilizar su nombre o un pseudónimo (lo cual deberá ser informado al docente). Quedará a criterio del alumno mantener esta cuenta al concluir la cursada o bien eliminarla. *Prácticos en Anexo I.*

Nota: De ninguna manera el/la alumno/a debe verse obligado a integrar el grupo de FB de la cátedra u otras propuestas de la cátedra con su cuenta personal.

- ✓ Aprobación del 100% de los parciales o de sus instancias de recuperación. Los mismos se aprueban con una nota de 4 (cuatro) o superior. El total de parciales oscilará entre 1 y 2, dependiendo del desarrollo de la cátedra y respuesta del grupo, pudiendo incluso uno de ellos ser oral o domiciliario.

Crterios de Evaluación

Se tiene en cuenta la presencia o ausencia de las siguientes capacidades:

- Lectura e interpretación de textos incluidos en la bibliografía
- Aprender y aprehender un mínimo de contenido
- Extrapolar y transferir lo aprendido
- Expresión oral y escrita acorde al nivel universitario y cercanía con la graduación ostentada
- Aprehensión y aplicación de herramientas y metodologías propuestas por la cátedra
- Observación y análisis de situaciones reales y actuales del campo de estudio en cuestión
- Honestidad intelectual, de procedimientos y actitudes.

Aprobación Final:

- **Aprobación sin Examen Final (Promoción): para obtener la aprobación por Promoción durante la cursada el/la alumno/a deberá cumplir los siguientes requisitos:**
 - 75% de asistencia a clases prácticas
 - 75% de aprobación de trabajos prácticos

Aprobación del 100% de los parciales o de sus instancias de recuperación. Los mismos deberán ser aprobados con una nota de 6 (seis) o superior.

Aprobación de un **Trabajo Final Integrador** que consistirá en la presentación de un Plan de Negocios, el cual deberá tratarse de la formulación de un proyecto de inversión turística.

- **Examen en Condición Regular:** examen oral, con posibilidad de apartado escrito, cuya evaluación será centrada en los contenidos que se hayan podido desplegar en aula durante la cursada.
- **Examen en Condición Libre:** trabajo de integración y examen oral sobre la totalidad del programa actual (2023).

Las condiciones del trabajo de integración deben ser solicitadas al docente a cargo de la cátedra con al menos 20 días de anticipación al turno y fecha en la que se pretende rendir. Esto responde a que el/la alumno/a debe alcanzar a cumplir la consigna y realizar la entrega del trabajo con diez (10) días de anticipación a la fecha de la mesa. Durante estos 10 días el docente puede realizar devoluciones y el alumno tener que hacer modificaciones al trabajo con el fin de aprobarlo y acceder a oral.

Alumnos en situación de Terminalidad:

- Se proponen entrevistas orientativas para acceder al material digital, planificar las lecturas y actividades necesarias que irán permitiendo la asimilación y aprehensión de los contenidos con el fin de llegar a rendir el examen final.
- Se pone a disposición además el mismo paquete de facilidades que ha surgido con la virtualidad: clases grabadas en drive, material bibliográfico digital complementario, sumarse a encuentros sincrónicos sin la necesidad de estar inscriptos como regulares, entre otras alternativas que puedan ir surgiendo del aprovechamiento de la tecnología.

Año de vigencia: 2023		
Profesor Responsable: Lic. Leonardo Jones 		
VISADO		
DECANO	SECRETARIO ACADEMICO FACULTAD	JEFE DE DEPARTAMENTO
FECHA	FECHA	FECHA

ANEXO I - Trabajo Prácticos

Trabajo Práctico N° 1

Investigación básica. Debe averiguar los siguientes datos:

1. Cantidad de establecimientos que brinden alojamiento en la localidad de Puerto Madryn.
2. Modalidades de alojamiento y que cantidad de establecimientos de cada modalidad hay.
3. Cantidad de plazas o camas que se ofrecen en total.
4. Total de establecimientos de alojamiento de Puerto Madryn incluidos en el registro del Ministerio de Turismo de Provincia.
5. Total de establecimientos de alojamiento con habilitación comercial en el Municipio de Puerto Madryn.
6. Total de trabajadores empleados por esta actividad en Puerto Madryn.
7. Tarifa más económica y tarifa más elevada.
8. Qué temporadas trabajan y que meses abarca cada una.

Temas clave: fuentes – contraste de datos

Trabajo Práctico N° 2

Investigación básica.

Deben elegir un establecimiento de alojamiento hotelero (hotel de 1 a 4 estrellas) para averiguar su estructura (departamentos, puestos, funciones, total de empleados), organigrama, reglamento, estadísticas (ocupación, temporadas, etc), servicios y facilidades que ofrece, clientes que atiende o a los que apunta, tarifas por tipo de habitación y por temporada, y costos/finanzas/economía si acceden. Deben consultar si el establecimiento aplica una metodología de costo unitario.

Los resultados deben ser expuestos en clase previo chequeo del docente.

Trabajo Práctico N° 3

Ley XIII N° 27 de Regulación de Alojamientos Turísticos del Chubut.

Trabajo Práctico N° 4

Síntesis Temática. (práctico sorpresa)

Exposición unipersonal de 3 minutos sobre un tema aportado por la cátedra. La idea es que tengan mucho para decir en poco tiempo y practiquen la capacidad de sintaxis.

Trabajo Práctico N° 5

Debate en Grupo de Facebook de la Cátedra.

Trabajo Práctico N° 6

Metodología de Costo Unitario Hotelero.

Trabajo Práctico N° 7

Improvisación Orientada (práctico sorpresa).