



Asunto: Aprobar programas de las asignaturas de 2º año de las Tecnicaturas de esta Facultad, plan de estudios 2014.

C. D. 1647

CUDAP: EXP-UBA 43.576/15

Cdad. Autónoma de Bs. As., 23 de junio de 2015.

VISTO las presentes actuaciones – CUDAP: EXP-UBA 43.576/15 – mediante las cuales el señor Decano de esta Facultad, Ing. Agr. Rodolfo A. GOLLUSCIO, eleva los programas de las asignaturas de 2º año de las carreras de Tecnicatura en Jardinería, Tecnicatura en Floricultura, Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica y Tecnicatura en Turismo Rural correspondientes al plan de estudios 2014 y,

CONSIDERANDO:

Lo aconsejado por la Comisión de Planificación y Evaluación.

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA
RESUELVE:**

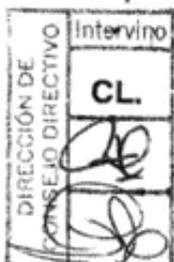
ARTÍCULO 1º. – Aprobar los programas de las asignaturas de 2º año de la carrera de Tecnicatura en Jardinería correspondiente al plan de estudios 2014, según el Anexo I que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º. – Aprobar los programas de las asignaturas de 2º año de la carrera de Tecnicatura en Floricultura correspondiente al plan de estudios 2014, según el Anexo II que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 3º. – Aprobar los programas de las asignaturas de 2º año de la carrera de Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica correspondiente al plan de estudios 2014, según el Anexo III que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 4º. – Aprobar los programas de las asignaturas de 2º año de la carrera de Tecnicatura en Turismo Rural correspondiente al plan de estudios 2014, según el Anexo IV que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 5º. – Regístrese, comuníquese, pase a las Direcciones de Concursos Docentes, de Ingreso, Alumnos y Graduados y de Biblioteca a sus efectos. Cumplido, archívese.



Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaría Académica

Ing. Agr. Rodolfo A. GOLLUSCIO
Decano

RESOLUCIÓN C. D. 1647



Asunto: Continuación de la resolución C. D. 1647/15.

C. D. 1647
CUDAP: EXP-UBA 43.576/15
//..151

1-IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la Asignatura: **HOSPITALIDAD – TALLER III**
Tipo de Asignatura (obligatoria/electiva/optativa): **Obligatoria**
Departamento: **Economía, Desarrollo y Planificación Agrícola**
Area: **Turismo Rural**
Carrera/s: **Tecnicatura en Turismo Rural**

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Ubicación de la materia en el Plan de Estudio (ciclo/año): **2do. año**
Asignaturas correlativas:
Duración- (anual, cuatrimestral, bimestral, otra.): **Cuatrimestre**
Profesor Responsable de la Asignatura y equipo Docente: **Lic. Romina Bruno**
Carga Horaria para el Alumno (en créditos y en horas reloj): **48 horas; 3 créditos**

3. FUNDAMENTACIÓN

La materia "Hospitalidad I", se presenta como un espacio de enseñanza – aprendizaje que recorre desde la teoría y la práctica el abordaje a la actividad turística, como una actividad económica con una fuerte pertenencia al sector del servicio.

La necesidad de formar técnicos, que si bien deben tener todas las herramientas para incorporarse a las estructuras de entes complejos, además cuenten con las habilidades y técnicas, para enfrentarse satisfactoriamente a la dinámica propia de los pequeños y medianos establecimientos hoteleros.

En el caso particular de esta materia, el objetivo está centrado en asegurar una interpretación global y genérica del hotel como empresa, la importancia de la atención al huésped para la continuidad del alojamiento.

De esta manera el recorrido por las unidades permitirá que el alumno tenga una primera aproximación al negocio de la hotelería, que permita su profundización en futuras asignaturas en las que se desarrollaran pormenorizadamente.

4. OBJETIVOS GENERALES

Objetivo Principal

Se espera que los alumnos logren:

- Reconocer a la actividad hotelera rural o no rural como componente de la oferta turística básica, a través de su historia, evolución, crecimiento y tendencias.
- Identificar las posibilidades de trabajo y crecimiento personal y profesional que ofrece la hotelería.
- Reconocer las distintas áreas funcionales de un hospedaje y las prestaciones a clientes internos y externos que cada una ofrece.
- Reconocer las tendencias cambiantes en el sector de servicios hoteleros, dentro del marco de una actividad con base global, y con una clientela que demanda mayores niveles de calidad, servicios personalizados e innovación.

Contenidos mínimos:

FALTA



Asunto: Continuación de la resolución C. D. 1647/15.

C. D. 1647

CUDAP: EXP-UBA 43.576/15

//..152

Unidad I

Contexto actual de la actividad.

Concepto de Hospitalidad. Calidad de servicio y manejo de quejas.

La Hospitalidad

Como se refleja la hospitalidad

Expectativas de los clientes

Algunos secretos para una operación exitosa

Tratamiento de reclamos

Aspectos a tener en cuenta en el desarrollo de un emprendimiento hotelero

Unidad II

Nuevos estilos de operación.

Sugerencias para la aplicación de la calidad de servicio en el ámbito rural.

Nuevas modalidades de Alojamiento

Características de cada uno.

Significado de la palabra calidad

La No calidad

Condiciones para lograr la calidad

Facetas de la calidad

Unidad III

Estilos de operación. Gestión de pequeños establecimientos.

Equipamiento.

Reglamentos y permisos.

Gestión de un pequeño establecimiento

Diferentes áreas y manejos

Algunos secretos para una operación exitosa

Aspectos legales y de seguridad para tener en cuenta

Equipamiento necesario

Unidad IV

Desarrollo y gestión de alojamientos no tradicionales:

cabañas, bungalows, bed and breakfast, hostales, posadas, camping, albergues y otros.

6. METODOLOGIA DIDACTICA

El desarrollo de la asignatura consistirá en clases teóricas y prácticas:

- Analisis de casos
- Exposición dialogada
- Seminarios
- Debates grupales

7. FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

Se incluirán elementos como trabajos de campo, donde la evaluación será continua y sumativa. Esta podrá ser periódica al final de cada eje temático y hasta frecuente con entregas de trabajos prácticos, ya sea en forma individual y/o grupal.



Asunto: Continuación de la resolución C. D. 1647/15.

C. D. 1647
CUDAP: EXP-UBA 43.576/15
//..153

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

1 parcial obligatorio y 2 trabajos prácticos obligatorios.

9. BIBLIOGRAFÍA

Foster, Dennis. (1994). *Introducción a la Industria de la Hospitalidad*. México: Mc.Graw Hill.
Gallego, Jesús F. (202) *Gestión de hoteles. Una Nueva Visión*. Madrid. Ed. Thomson – Paraninfo.
Baez Casillas, Sixto. (1984). *Departamento de Servicio al Huésped*. México: C.E.C.S.A.
Camou, Cecilia. (2008). *Nuevas modalidades de alojamiento*. Buenos Aires.