

HOTELERÍA Y TURISMO - (CARRERA DE 2 AÑOS)

Campo Laboral

El egresado se puede desempeñar en establecimientos hoteleros, agencias de viajes y demás empresas que componen la industria del Turismo, colaborando con las tareas de planificación, organización, coordinación y control. Asistir en el desarrollo de estrategias, métodos y procedimientos de administración para las industrias de la Hotelería y del Turismo. Ha sido incluido en el Registro de Idóneos de Turismo, el Título de "Técnico en Hotelería y Turismo" Modalidad A Distancia, expedido por la Universidad de Belgrano. Significa que el Registro procederá a inscribir a todos los egresados de la carrera que presenten original y copia del Título y Certificado Analítico de estudios debidamente legalizados. **Esto permitirá a los egresados de dicha carrera, la apertura de Agencias Oficiales de Turismo.**

Para consultas sobre contenidos y salida laboral, por favor enviar un mail al profesor a cargo, quien con gusto responderá sus inquietudes.

Profesora Celia Gora - cecilia.gora@fedev.ub.edu.ar

Síntesis de los Contenidos

AÑO	SEMESTRE	ASIGNATURA
1°	1°	1. Principios de Administración 2. Organización Hotelera 3. Relaciones Públicas
	2°	4. Administración de Recursos Humanos 5. Organización Internacional del Turismo 6. Gastronomía
2°	1°	7. Operatoria Hotelera y Turística 8. Marketing Hotelero y Turístico 9. Sistemas e Información para Hotelería y Turismo 10. Geografía Turística de Argentina y del Mundo.
	2°	11. Costos para Hotelería y Turismo 12. Organización y Administración de Agencias de Viajes 13. Museos, Sitios Históricos y Cultura del Hombre 14. Práctica Profesional en Hotelería y Turismo

Dada la característica particular de la asignatura el alumno sólo podrá presentarse a examen en el caso de tener aprobadas las once asignaturas anteriores.

Principios de Administración

Explora la posición competitiva de la empresa. Analiza los aspectos críticos y las ventajas para formular estrategias de crecimiento. Contempla las teorías que sustentan las organizaciones y los principios que le sirven de fundamento a la búsqueda de competitividad en los mercados globales.

Organización Hotelera

Proporciona las herramientas necesarias para comprender las características propias de las organizaciones hoteleras analizando su origen, historia y desarrollo. Entre sus temas fundamentales se encuentran: La estructura hotelera, La Gerencia de Recepción, La Gerencia de Habitaciones, La Gerencia de Alimentos y Bebidas, La Gerencia Administrativa.

Relaciones Públicas

En esta asignatura se aplican conceptos básicos y se desarrollan las competencias necesarias para optimizar las relaciones internas y externas de la empresa. Los contenidos se organizan con la finalidad de manejar con propiedad las cuestiones de ceremonial en el ámbito específico. Los temas son, entre otros : La evolución del concepto de Relaciones Públicas, Las comunicaciones básicas y los medios de comunicación, La comunicación oral y corporal en función del servicio, El protocolo y el ceremonial en la empresa hotelera, La vestimenta, reuniones y recepciones, mesas y menús.

Administración de Recursos Humanos

Se centra en el estudio de las funciones de planeamiento, reclutamiento, selección y capacitación, administración y control de los Recursos Humanos. La comunicación con el personal, la dinámica de las relaciones laborales, la nueva legislación laboral, entre otros temas de la disciplina.

Organización Internacional del Turismo

La asignatura contribuye a comprender los aspectos fundamentales vinculados con la organización de la industria del turismo, sus diferentes sectores y su necesaria interrelación. Entre los temas que desarrolla se encuentran: Introducción a la industria del turismo, Análisis de las diferentes infraestructuras y regiones del planeta, El turismo como factor de desarrollo económico.

Gastronomía

Propone comprender el funcionamiento del área gastronómica del hotel y las tareas que se desarrollan así como los aspectos fundamentales de su administración y control. Se dirige al sector específico de alimentos y bebidas. Entre sus contenidos hallamos temas tales como: El concepto de gastronomía, La estructura y el funcionamiento del departamento respectivo en los hoteles, Los alimentos y las bebidas en el hotel, el restaurante, el bar, La preparación de banquetes y recepciones.

Operatoria Hotelera y Turística

Mediante esta materia el estudiante podrá caracterizar las tareas de administración que se llevan a cabo en las principales áreas operativas del hotel, reconociendo las responsabilidades relativas a cada puesto o función. Los contenidos que aborda son, entre otros: La operatoria de recepción, Administración y estadísticas, Compras y abastecimiento, Mercadotecnia del turismo, Agencias de viajes: funciones y registros, contabilidad básica.

Marketing Hotelero y Turístico

La asignatura permite comprender el sistema y las principales variables que intervienen en el proceso de marketing. Enseña a aplicar las herramientas del marketing para los fines propios de la industria de la hospitalidad y el turismo. Entre los temas que trata se encuentran: El marketing y el análisis de las variables que intervienen en él, El comportamiento del Consumidor, El comportamiento de los mercados, La planificación comercial.

Sistemas de Información para Hotelería y Turismo

Proporciona las herramientas necesarias para comprender los conceptos fundamentales de la arquitectura y el diseño de los Sistemas de información orientados a la hotelería y al turismo. Entre sus temas fundamentales se encuentran:

Metodología para el desarrollo de sistemas, Comunicación de datos, Canales de comunicación, Redes de comunicación, Sistemas de información hoteleros.

Geografía Turística de Argentina y el Mundo

Ofrece el vocabulario apropiado para armar viajes y organizar circuitos. Presenta una panorámica de la geografía mundial haciendo hincapié en las diferentes regiones geográficas de la Argentina, colaborando con la apreciación de los diferentes rincones del país.

Costos para Hotelería y Turismo

Se centra en el estudio del presupuesto de costos. Enseña a comprender cómo se integran los costos, la incidencia relativa de cada uno en la estructura general y la importancia del control analizando y elaborando informe de costos. Los temas que aborda son, entre otros: Clasificación de los costos, Análisis de cuentas de costos hoteleros, el costo por habitación, Los costos por unidad de servicios, Análisis de equilibrio, Costos fijos y variables.

Organización y Administración de Agencias de Viajes

Permite comprender los conceptos básicos de la organización y administración de las agencias de viajes. Aplica conceptos y procedimientos de gestión y de contabilidad como sistema de información y control para agencias de viajes y para terceros. Entre los temas que trata se encuentran: La regulación de la actividad en las agencias de viajes, Los procedimientos y circuitos de ventas de servicios, El Plan de cuentas, Financiación de la operación, El control de gestión.

Museos, Sitios Históricos y Cultura del Hombre

Cuántas veces nos quedamos parados frente a un monumento sin conocer su significado y sin saber cómo descubrir su razón de ser; y cuántas transitamos por un sitio histórico ignorando el tenor de los hechos que allí tuvieron lugar. Esta asignatura colabora para que se pueda “bucear” en estos espacios culturales y descubrir cómo optimizar su aplicación en el ámbito del turismo. Los museos y sitios históricos son la expresión viva de la intención humana de conservar testimonios que ilustran momentos de la cultura del hombre y su evolución. Es aquí donde encontrará esas claves.

Práctica Profesional en Hotelería y Turismo

La estructura de esta asignatura difiere del resto. La estrategia metodológica se centra en lograr la transferencia e integración de los aprendizajes realizados en las diferentes materias. Permite aplicar en casos reales e hipotéticos los conceptos y estrategias metodológicas consideradas fundamentales para su desempeño como Técnico en el sector.