



Mar del Plata, 3 de mayo de 2023

VISTO el Plan de Trabajo Docente (P.T.D.) de la asignatura "Práctica Profesional Técnica I", correspondiente a la carrera de Tecnicatura Universitaria en Turismo, elevado por la Lic. Cecilia Pallante, para su aprobación, para el primer cuatrimestre del presente Ciclo Lectivo 2023, -Expediente EX - 2023 - 1426 - DME-FCEYS # UNMDP-, y

CONSIDERANDO:

Que el Área de Turismo, informa que cumple con las exigencias de la OCA - 2022 – 810 - FCEYS # UNMDP.

Que la Comisión de Asuntos Académicos y Enseñanza recomienda la aprobación del Plan de Trabajo Docente, sin objeciones.

Lo resuelto por el Consejo Académico en Sesión Plenaria N° 3, de fecha 19 de abril de 2023.

Las facultades concedidas por el Artículo 91° del Estatuto vigente,

**EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
O R D E N A :**

ARTÍCULO 1°: Aprobar, para el primer cuatrimestre del Ciclo Lectivo 2023, el Plan de Trabajo Docente, (P.T.D.) de la asignatura "PRÁCTICA PROFESIONAL TÉCNICA I", que se adjunta a la presente.

ARTÍCULO 2°: Inscribese en el Registro de Ordenanzas de esta Facultad. Elévese. Comuníquese a quienes corresponda. Dese al Boletín Oficial de la Universidad. Cumplido, archívese.

ORDENANZA DE CONSEJO ACADÉMICO OCA - 2023 – 292 - FCEYS # UNMDP



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

AÑO: 2023

1- Datos de la asignatura

Nombre | Práctica Profesional Técnica I

Código | 2003

Tipo (Marque con una X)

Modalidad (Marque con una X)

Nivel (Marque con una X)

Presencial	X
Híbrida ¹	

Obligatoria | X

Optativa |

Pre Grado | X

Post-Grado |

Área curricular a la que pertenece | Turismo

Departamento | Turismo

Carrera/s | Tecnicatura Universitaria en Turismo

Ciclo o año de ubicación en la carrera/s | 3°

Carga horaria asignada en el Plan de Estudios:



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

Total	64
Semanal	4

Distribución de la carga horaria (semanal) presencial de los alumnos:

Teóricas	Prácticas	Teórico - prácticas
		4

Relación docente - alumnos:

Cantidad estimada de alumnos inscriptos	Cantidad de docentes		Cantidad de comisiones		
	Profesores	Auxiliares	Teóricas	Prácticas	Teórico-Prácticas
15	1				1

2- Composición del equipo docente (Ver instructivo):

N°	Nombre y Apellido	Título/s
1.	Cecilia Pallante	Licenciada en Turismo

N°	Cargo								Dedicación			Carácter			Cantidad de horas semanales dedicadas a: (*)				
	T	A	Adj	JTP	A	A	A	Bec	E	P	S	Reg.	Int.	Otros	Docencia		Investig.	Ext.	Gest.
															Frente a alumnos	Totales			
1.			X							X				X	4	10			

(*) la suma de las horas Totale + Investig. + Ext. + Gest. no puede superar la asignación horaria del cargo docente.



3- Plan de trabajo del equipo docente

1. Objetivos de la asignatura:

- Generar una visión de conjunto de las problemáticas y desafíos del sector hotelero, haciendo puntual énfasis en la región.
- Conocer la normativa legal, técnica y profesional vigente para el sector hotelero.
- Reconocer diferentes tipologías de alojamiento en el territorio.
- Caracterizar las áreas, la estructura de personal y sus interacciones.
- Identificar los procedimientos de gestión de las operaciones, las técnicas y la documentación asociada.
- Generar relación entre estudiantes y el sector hotelero a modo de plasmar en una instancia práctica los conocimientos adquiridos.
- Conocer sobre la gestión de la calidad en el sector hotelero y gastronómico.
- Adquirir conocimientos y habilidades sobre la manipulación de alimentos.

2. Contenidos:

- Reglamentaciones: Marco legal del sistema turístico hotelero en el entorno local. Los servicios de alojamiento. Ubicación, tipos y características. Tipo de prestaciones.
- Relaciones laborales: El proceso de empleo, entrevistas, convenios. Planeación de dotación, equipos de trabajo. Reclutamiento: proceso, etapas, fuentes y medios. Selección, concepto, enfoques, instrumentos. Socialización.
- Los actores vinculados a la prestación del servicio: propietarios, gerentes, responsables de área, personal.
- Estructuras y áreas. Sistema de reservas, procedimientos de áreas de recepción y conserjería. Atención al cliente.



- Protocolos de seguridad y privacidad de la información personal.
- Tipos de servicio de Alimentos y Bebidas. La gastronomía. Pautas para la manipulación de alimentos.
- Conocimiento conceptual de sistemas administrativos.
- Relacionamiento con los tour operadores y agencias de viaje.
- Modalidades de prestación de servicios turísticos de alojamiento, aplicándolas al diseño de productos.
- Control y estándares de calidad para el sector hotelero y gastronómico.
- Análisis y evaluación de la promoción hotelera.

La Práctica Profesional, es una instancia de formación práctica que demanda 64 horas, permite a los estudiantes aplicar sus conocimientos, habilidades y aptitudes, mediante el desempeño en situaciones dentro del campo profesional.

3. Bibliografía:

- Chiavenato, Idalberto. Administración de Recursos Humanos. El capital humano de las organizaciones”. Ed. Mc. Graw Hill. México, 2007. 8va. Edición, parte III y IV, cap 5 y 6.
- DOLAN, Simon L.; VALLE CABRERA, Ramón; JACKSON, Susan E. y SCHULER; Randall S.: “LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS, Cómo atraer, retener y desarrollar con éxito el capital humano en tiempos de transformación” Ed. Mc. Graw Hill, España, 2007. 3ra. Edición. Cap. 4
- PEREZ VAN MORLEGAN L Y AYALA J.C. “GESTIÓN MODERNA EN RECURSOS HUMANOS”. Editorial Eudeba. Bs. As. 2012. Cap. 7 y 11.



- Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera. Juan R. Mestres Soler, Ediciones Gestión 2000, S.A.
- Módulo Gestión de Servicios de Hospitalidad. Mariana Fabbroni y Augusto Mejjide, 2018.
- ERBON Software Hotelero. <https://erbonsoftware.com/pt-BR/index>
- Plataforma E-hotelier <https://ehotelier.com/>
- Tendencias globales de consumo Mintel: <https://ehotelier.com/>

4. Descripción de Actividades de aprendizaje.

Las prácticas profesionales son la forma de llevar a la práctica los conocimientos teóricos aprendidos en las aulas, teniendo como factor determinante que sean supervisadas y tengan un tiempo determinado. Hay que tener en cuenta que es una experiencia individual, que si bien involucra a un estudiante, un supervisor y un instructor, no hay reglas rígidas que apliquen a todas las situaciones y a toda las personas.

- a) Explicación docente: exposición teórica fundada de los temas relevantes de iniciación a la práctica profesional, a fin de brindar un análisis lo más exhaustivo posible - dadas las limitaciones horarias y de encuentros - de los temas considerados más importantes y/o relevantes. Son sus objetivos:

01. brindar las explicaciones más adecuadas respecto de aquellos temas sobre los que no existe abundante bibliografía y necesitan ser transmitidos desde lo empírico;



02. procurar que los estudiantes desarrollen sus propias experiencias prácticas, fundadas en un marco teórico apropiado que los haya acompañado en el transcurso de los primeros años de su carrera, aprendiendo así a argumentar y desarrollar fluida comunicación al respecto.

- b) Elaboración de informes técnicos, a fin de acompañar, por ejemplo, la comercialización de un hotel ante una posible feria virtual.
- c) Resolución de problemas, por ejemplo: precisar las consecuencias posibles que podrán derivarse de asumirse distintos tipos de decisiones; predecir lo que acontecerá en una situación dada si se modifican determinados factores que la definan.
- d) Debate conducido: tratamiento de ciertos temas - que favorezcan la inclusión de este método - por grupos reducidos de estudiantes con ayuda del docente coordinador.
- e) Tutorías (ad hoc): encuentros fuera del horario de clase, destinados al asesoramiento y orientación en torno a la situación de búsqueda de respuestas y de preparación de la actividad pedagógica descrita precedentemente.

5. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones.

Las primeras semanas se realizan encuentros áulicos y otros de coordinación de armados y presentación de CV de los estudiantes para presentar en las posibles entrevistas para prácticas en los establecimientos hoteleros.

La docente realiza tareas de campo de coordinación de las prácticas en hoteles y de presentación de documentación de convenios, seguros y contratos individuales.

Además de los encuentros áulicos, los estudiantes deben realizar 64 horas de prácticas en empresas de alojamiento turístico.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

Encuentro	LUNES	Tema / Actividades	Clase	Aula
1	27 - mar	Presentación docente - Explicación de métodos y posibilidades de acreditación. Reglamentaciones de prácticas y pasantías. Sectores operativos en alojamientos turísticos.	Teórico - práctica	Física (aula 5)
2	3 - abr	Entrevistas, tipos y selección. Curriculum Vitae, tipos y presentaciones.	Teórico - práctica	Física (aula 5)
3	10 - abr	Áreas de Recepción y Gastronomía. Coordinación de las entrevistas a estudiantes en establecimientos a realizar las prácticas.	Teórico - práctica	Física (aula 5)
4	17 - abr	Trabajo en equipo. Brigadas hoteleras. Trabajo en Recepción y reservas. Juego de roles y resolución de casos.	Teórico - práctica	Física (aula 5)
5	24 - abr	Visita Hotel Costa Galana compartiendo con estudiantes de la asignatura Agencias de Viajes (LT y TUT)	Práctica	Salida a campo
6	1 - may	Feriado Nacional		
7	8 - may	Visita Alojamiento a definir	Práctica	Salida a campo
8	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
9	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
10	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
11	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
12	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
13	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
14	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
15	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
16	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
17	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
18	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
19	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
20	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
21	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
22	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
23	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
24	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
25	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
26	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
27	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
28	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
29	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
30	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
31	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
32	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo



6. Procesos de intervención pedagógica.

- Entrevistas a profesionales del sector
- Visitas a establecimientos hoteleros
- Clases/talleres grupales
- Taller / grupo operativo
- Estudio de casos
- Tutorías

7. Evaluación: Requisitos de aprobación: se respetarán las reglamentaciones vigentes, considerando además la evaluación conjunta realizada en el establecimiento donde se realice la práctica del responsable del área a cargo del/la estudiante y del docente a cargo.

Durante el presente ciclo lectivo, las prácticas se pueden llevar a cabo y promocionar a partir de la realización de:

- a) Prácticas de 64 horas en organizaciones públicas o privadas del sector servicios vinculadas a actividades de hospitalidad, en donde tutor y docente coordinarán una evaluación conjunta. Se otorgará a la empresa en donde se realice la práctica una planilla de evaluación con diferentes situaciones a evaluar y la posibilidad de que el tutor exprese su valoración respecto al desenvolvimiento del estudiante en la práctica. Cabe aclarar que se tendrá en cuenta que los tutores, en general, no son evaluadores académicos expertos, sino que su valoración se tiene en cuenta como una apreciación del tipo de selección laboral, es decir no definirán la nota los tutores, sino la consensuada con la docente.
- b) La realización de actividades académicas de simulación presentadas en aulas virtuales, en este caso, la docente evaluará el desenvolvimiento de los estudiantes.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

- c) La acreditación de 64 horas o más en situaciones laborales, comprobables mediante recibos de sueldo, vinculadas a temáticas propias de la carrera, según reglamentación vigente de prácticas académicas.

Todas las evaluaciones tendrán su devolución y retroalimentación correspondiente.

8. Asignación y distribución de tareas de la docente: Lic. Cecilia Pallante. Asignaturas en las que participa:
- Organizaciones de Alojamiento y Recreación. JTP regular simple. (2° cuatrimestre).
Alojamiento y Recreación. Por afectación de Organizaciones de Alojamiento y Recreación. (2° cuatrimestre).
 - Administración de personal, (Plan 93), afectación a Gestión de Personal de Organizaciones Turísticas. Ayudante Graduada, interina simple. (2° cuatrimestre).
 - Elementos de Administración de Personal (2° cuatrimestre a término).
 - Turismo Gastronómico (optativa presentada para primer cuatrimestres 2023, por afectación, 1° cuatrimestre).

Otras tareas desarrolladas para la FCEyS:

- Consejo Académico, miembro titular, como parte del cuerpo docente.
- Áreas Herramientales, Secretaria de las áreas de Ciencias Sociales, Jurídica y Matemática.

Hoja de firmas