



Mar del Plata, 23 de mayo de 2023

VISTO el Plan de Trabajo Docente (P.T.D.) de la asignatura "Alojamiento y Recreación" correspondiente a la carrera de Tecnicatura Universitaria en Turismo, elevado por la Directora del Área de Turismo para su aprobación, para el segundo cuatrimestre del presente Ciclo Lectivo 2023, -Expediente EX - 2023 - 1447 - DME-FCEYS # UNMDP-, y

**CONSIDERANDO:**

Que, analizada la presentación, la misma se ajusta a las disposiciones contenidas en el Régimen Académico, OCA - 2022 – 810 - FCEYS # UNMDP, por lo que, el Área lo eleva para su aprobación.

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° 4, de fecha 10 de mayo 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 segundo cuatrimestre del Ciclo Lectivo 2023, el Plan de Trabajo Docente, (P.T.D.) de la asignatura "ALOJAMIENTO Y RECREACIÓN" - (TUT), que se adjunta a la presente Ordenanza.

**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 – 378 - FCEYS # UNMDP**

**A N E X O II**  
**RESOLUCIÓN DE DECANATO N°920/18**

**ANO:** 2023

**1- Datos de la asignatura**

<b>Nombre</b>	ALOJAMIENTO Y RECREACIÓN
---------------	--------------------------

**Código** 235

Tipo (Marque con una X)

Modalidad (Marque con una X)

Nivel (Marque con una X)

Obligatoria	X
Optativa	

Presencial	X*
Hibrida <sup>1</sup>	

Pregrado	X
Grado	

\*Supeditado a la autorización por parte de la Subsecretaría de Planificación Institucional y Secretaría Académica.

<b>Area curricular a la que pertenece</b>	TURISMO
---	---------

<b>Departamento</b>	TURISMO
---------------------	---------

<b>Carrera/s</b>	TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TURISMO
------------------	--------------------------------------

<b>Ciclo o año de ubicación en la carrera/s</b>	2do año, 2do cuatrimestre
---	---------------------------

Carga horaria asignada en el Plan de Estudios:

<b>Total</b>	64
<b>Semanal</b>	4

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

Teóricas	Prácticas	Teórico - prácticas
1	1	2

<sup>1</sup> Ver instrucciones anexas

Relación docente - alumnos:

Cantidad estimada de alumnos inscriptos	Cantidad de docentes		Cantidad de comisiones		
	Profesores	Auxiliares	Teóricas	Prácticas	Teórico-Prácticas
20	1	3	1	1	1

## 2- Composición del equipo docente ( Ver instructivo):

Nº	Nombre y Apellido	Título/s
1.	Ane Miren Diez Alberdi	Lic. en Turismo – Mg. en Administración de Negocios – Prof. Universitaria para nivel Secundario y Superior
2.	Cecilia Pallante	Licenciada en Turismo
3.	Virginia Belmonte	Lic. en Turismo
4.		

**Atento la renuncia de la Licenciada Natalia Idone, ayudante graduada regular, se ha solicitado el llamado a Registro de Antecedentes para la cobertura de la vacancia definitiva. En 2022, su cargo estaba licenciado y la suplencia estuvo a cargo de la Lic. Lucía Blasco.**

Nº	Cargo								Dedicación			Carácter			Cantidad de horas semanales dedicadas a: (*)				
	T	As	Adj	JTP	A1	A2	Ad	Bec	E	P	S	Reg.	Int.	Otros	Docencia		Investig.	Ext.	Gest.
															Frente a alumnos	Totales			
1.			x							x	x				4	10			
2.				x						x	x				4	10			
3.					x					x				x	4	10			
4.																			
5.																			

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

## Plan de trabajo del equipo docente

### 1. Objetivos de la asignatura.

El Técnico Universitario en Turismo desarrollará su accionar profesional dentro del *sistema turístico*. Este sistema está compuesto de diferentes subsistemas, incluidos entre ellos aquellos que esta asignatura aborda y que revisten gran relevancia para la viabilidad de la experiencia turística: el subsistema de Alojamiento, el de Restauración y el de Esparcimiento o Recreación. Por lo tanto, es de importancia central que el estudiante se familiarice con las organizaciones turísticas que integran esos subsistemas, de modo de poder intervenir exitosamente en su gestión.

Las competencias del Técnico Universitario en Turismo incluyen la asistencia en la identificación y análisis de los problemas que enfrentan las organizaciones y empresas turísticas y recreativas en su desarrollo y la colaboración en la propuesta de soluciones factibles. Así mismo, la colaboración en actividades y procedimientos de administración, finanzas, comercialización, presupuestos, costos y administración de personal de las organizaciones públicas y privadas, que brindan servicios asociados a la actividad turística y recreativa y la elaboración de diagnósticos de las áreas funcionales de una empresa turística y recreativa, la participación en la formulación de estrategias competitivas y en la planificación de cambios organizacionales. Todo esto requiere el estudio de las características particulares de las organizaciones de alojamiento y recreación, el reconocimiento de los tipos de organizaciones existentes, el dominio de su marco legal, su forma de funcionamiento, la capacidad de diseñar respuestas a las necesidades de la demanda de los servicios de alojamiento y recreación y el manejo de herramientas de gestión orientadas a asegurar la calidad en ellas.

Es todo lo anterior lo que se pretende lograr a partir de la inclusión en el plan de estudios de la Tecnicatura Universitaria en Turismo de la asignatura “Alojamiento y Recreación”, la cual se ha planteado para el 2° año de la carrera.

### 2. Objetivos de la asignatura.

Al finalizar el cursado, el estudiante será capaz de:

1. Utilizar con precisión la terminología específica vinculada con las organizaciones de alojamiento, recreación y restauración, así como aquella relacionada con la organización de acontecimientos programados.
2. Reconocer las funciones hoteleras y su impacto sobre el sistema turístico y sobre la sociedad en general.
3. Diferenciar y reconocer tipos de alojamiento hotelero y extrahotelero.
4. Distinguir modalidades de restauración.
5. Interpretar la normativa específica de alojamiento y aplicarla a la gestión hotelera.
6. Realizar reservas hoteleras y presupuestar servicios hoteleros y gastronómicos.
7. Interpretar y diseñar elementos de comunicación interna específicos de las organizaciones hotelero-gastronómicas,

- recreativas y de organización de eventos.
8. Identificar las etapas, los actores involucrados y sus roles en el marco de la organización de acontecimientos programados.
  9. Relacionar roles, funciones y responsabilidades dentro de la estructura de las organizaciones hoteleras, gastronómicas, recreativas y de organización de eventos.
  10. Gestionar la calidad en organizaciones de alojamiento, restauración, recreación y organización de eventos, aplicando herramientas específicas.
  11. Desarrollarse con soltura en la oralidad.
  12. Expresarse correctamente en la modalidad escrita y demostrar dominio del vocabulario específico.
3. Enunciación de la totalidad de los contenidos a desarrollar en la asignatura.

#### 2.1 Contenidos mínimos según Plan de Estudios:

El servicio de alojamiento. Distintas formas que asume: hotelero y extrahotelero. Apart hoteles, villas (o aldeas) de vacaciones, sistemas de tiempo compartido, campamentos y estacionamientos de casas rodantes, albergues, colonias de vacaciones y otras modalidades. El servicio gastronómico: restaurantes clásicos, grills, fastfood, catering, confiterías, etc. Actividades programadas: ferias, congresos y convenciones. Etapas y cronogramas. Servicios complementarios. Servicios de esparcimiento: espectáculos deportivos, culturales, balnearios, esparcimiento juvenil, asociaciones de la tercera edad, casinos, parques temáticos, otras empresas de recreación. Legislación vigente local, nacional e internacional.

#### 2.2 Programa analítico

Mapa conceptual de contenidos:



## UNIDAD 1 – LAS ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO

- El alojamiento en el sistema turístico. Historia del servicio de alojamiento.
- Tipos de alojamiento hotelero y extrahotelero. Características. Apart hoteles, aldeas de vacaciones, sistema de tiempos compartidos, campamentos turísticos, colonias de vacaciones, hostel o albergues, hoteles boutique, glamping, etc. Otras modalidades de alojamiento. Hoteles Low Cost, Bungaloes, Cotos y Lodges, B&B, Ecolodges. Establecimientos de turismo rural.
- Marco legal de las organizaciones de alojamiento: Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997, Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, Decreto Nro. 13/14, que reglamenta la ley 14209 sobre Alojamientos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires, comparación de legislaciones provinciales vigentes. Ley 15531/06 y Decreto 325/11 sobre Campamentos Turísticos. Los sistemas de alquiler turístico y su efecto sobre los establecimientos hoteleros: actualidad, debates y perspectivas.
- Figuras de explotación comercial: explotación directa, explotación directa con una franquicia de marca y gerenciamiento. Asociación: modalidades. Cadenas hoteleras. Ventajas e inconvenientes, particularidades. Los emprendimientos de alojamiento. Problemáticas particulares de las Pymes de alojamiento.
- Perspectivas y tendencias del sector alojamiento: tecnológicas, económicas, ecológicas, políticas, socio culturales, demográficas y socioculturales.

## **UNIDAD 2 – ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL HOTEL**

- a) Organización departamental del hotel. Departamentos y subdepartamentos. Cargos y funciones.
- b) Vinculación interdepartamental. Comunicación horizontal y vertical en el hotel.
- c) Gestión comercial, de Recepción y Reservas. El Yield Management.
- d) Gestión presupuestaria. Punto de equilibrio.

## **UNIDAD 3 – LA GASTRONOMIA EN EL SISTEMA TURISTICO**

- a) Clasificación de los servicios gastronómicos.
- b) Modalidades de prestación gastronómica en la empresa hotelera: comedor de hoteles o restaurant; grill restaurant de especialidades; restaurant Buffet; bar principal; cocktail bar; piano bar; cafetería; snack; restaurant piscina; room service. Tipos de desayuno en hotelería.
- c) Modalidades de prestación fuera de la empresa Hotelera: Tradicional en mesa, self service, free flow, fast food, drugstore, servicios de catering, servicios a puertas cerradas.
- d) Servicio de Banquetes en organizaciones de alojamiento. Tipos de servicios y armado de salones.
- e) Tendencias en gastronomía.

## **UNIDAD 4 – ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO**

- a) Organización del restaurante y sus áreas básicas.
- b) El personal, cargos y funciones.
- c) El menú: clasificaciones.
- d) Servicio en el salón. Planificación, mise-en-place, y desarrollo de los diferentes servicios.
- e) Circuitos administrativos y documentación específica de cada área.

## **UNIDAD 5– LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS Y LAS ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO Y RECREACION**

- a) El mercado de eventos: características, beneficios. Tipos de eventos. Situación actual y tendencias.
- b) Infraestructura de sedes. Aspectos relevantes para la selección. Visitas de inspección.
- c) Vinculación entre el establecimiento hotelero sede y los diferentes actores: entidad generadora y realizadora, O.P.E., comité organizador, auspiciantes, patrocinadores, bureau de convenciones, entes de turismo, proveedores de servicios, disertantes, asistentes, acompañantes, expositores, colaboradores.
- d) Seguridad y responsabilidad de la sede en acontecimientos programados: aspectos a tener en cuenta. Comunicación. Seguridad. Cobertura médica. Seguros y responsabilidad. Logística.

## **UNIDAD 6 - ORGANIZACIONES DEDICADAS AL ESPARCIMIENTO Y LA SALUD**

- a) Esparcimiento: concepto, categorías. Tipos: recreativo, cultural, infantil, deportivo. Tercera Edad.
- b) Animación en alojamientos turísticos. Origen y desarrollo: club Mediterráneo. Las posibilidades de recreación según el entorno y la estructura del establecimiento. Armado de un programa completo de recreación. Factores y principios a tener en cuenta.
- a) Organización de balnearios. Normas IRAM SECTUR Balnearios.
- c) Centro de salud S.P.A., hotel balneario urbano, termas, talasoterapia.
- d) Otras organizaciones recreativas: museos, casinos, cines, teatros, parques temáticos, centros culturales, etc.
- e) Normas IRAM SECTUR Museos, senderismo y travesías, montañismo, cabalgata, rafting, canotaje, excursiones, otras.

## **UNIDAD 7 – CALIDAD, ACCESIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD EN ORGANIZACIONES DE ALOJAMIENTO, RESTAURACIÓN RECREACIÓN Y EVENTOS**

- a) La función hotelera: Función económica. Función social. RSE en hotelería. Turismo responsable en la empresa hotelera: código de conducta nacional para la protección de los derechos de niñas, niños y adolescentes en Viajes y Turismo. Responsabilidad social en la dimensión ambiental.
- b) Calidad en el establecimiento hotelero: buenas prácticas en alojamientos turísticos: Valor del servicio. Mejora continua. Gestión de reclamos. Calidad total. Excelencia. Normalización en hotelería. Normas IRAM SECTUR: Hotelería y relacionadas (cabañas, alojamiento rural, casa de huéspedes, camping, hostel, etc.). Normas internacionales y certificación. Organismos certificantes.
- c) Accesibilidad. Accesibilidad arquitectónica, y comunicacional. Buenas prácticas en el trato con personas con discapacidad en el sector hotelero.



- d) Calidad en gastronomía: Normas IRAM SECTUR Restaurantes. Nociones básicas de manipulación de alimentos. Buenas prácticas en gastronomía.
- e) Calidad y sostenibilidad en eventos. Normas IRAM SECTUR 42900-2009 Organización de eventos.

#### **UNIDAD 8 - ASOCIATIVIDAD EN EL SECTOR: ASOCIACIONES DE EMPRESAS HOTELERAS, GASTRONOMICAS, DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y RECREATIVAS**

- a) Organizaciones intermedias específicas a nivel local, regional, nacional e internacional.
- b) Objetivos. Miembros. Funciones. Forma de organización.
- c) CAT. FEHGRA. AEHG. ICCA. AFIDA. COCAL. AOCA. Mar del Plata Convention & Visitors' Bureau. Cámara de la Recreación. CEBRA. Otras.

#### 4. Bibliografía (básica y complementaria).

##### BIBLIOGRAFIA BASICA

- BLASCO, Albert y otros "MANUAL DE GESTION DE PRODUCCION DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACION". Editorial Síntesis, Barcelona 2006.
- GONZALEZ, Lydia y TALON, Pilar, "DIRECCION HOTELERA, Operaciones y procesos", Editorial Síntesis, Madrid 2003.
- ABREU HERNANDEZ, Pedro Pablo "MANUAL DE ANIMACION TURISTICA" La animación es algo más que... Región Empresa Periodística. Santa Rosa. Argentina. 2004.
- Almeida y otros: GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS PROCESOS TURÍSTICOS. Editorial Síntesis. 2006.
- SECTUR "NUEVAS MODALIDADES DE ALOJAMIENTO", Secretaría de Turismo de la Nación, Buenos Aires, 2008.
- Normas IRAM SECTUR Hotelería y relacionadas (cabañas, alojamiento rural, casa de huéspedes, camping, hostel, etc.)
- Normas IRAM SECTUR Restaurantes
- Normas IRAM SECTUR Balnearios

- Sitios web de asociaciones intermedias del sector, tales como Asociación Hotelero Gastronómica, Mar del Plata Convention & Visitors' Bureau, CEBRA, CAT, FEHGRA, AOCA, COCAL, ICCA, entre otras.
- Ley Nacional de Turismo N°. 25.997/05
- Ley Nacional de Turismo accesible N° 25643/02.
- Ley Nacional de Hotelería N° 18828/70.
- Ley de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, N° 14.209/10; Decreto Reglamentario 13/14 (Deroga Decreto N° 659/07) y Resolución 23/14 - Creación del Registro de Prestadores Turísticos y el Registro de Hotelería y Afines.
- Ley de Campamentos Turísticos de Provincia de Buenos Aires. N° 13531 y Decreto Reglamentario N° 325/11
- Convenio Colectivo de Trabajo 389/04
- Fichs de cátedra sobre Servicios Gastronómicos.
- Artículos periodísticos de actualidad provistos por la cátedra.

#### BIBLIOGRAFIA AMPLIATORIA

- CRUZ GOMEZ, Pablo "CONGRESOS Y CONVENCIONES", Editorial Diana
- DORADO, José "Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo" Editorial Síntesis, Madrid 2007.
- GALLEGO, Jesús Felipe "GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA HOTELES, BARES Y RESTAURANTES" Thomson Editores, Paraninfo S.A. España 2002. Capítulos 8; 15 y 16.
- MONFERRER, Carlos Alberto "ORGANIZACIÓN DE CONGRESOS Y EXPOSICIONES". Editorial Dunken. 2001.
- SECTUR "DIRECTRICES DE ACCESIBILIDAD EN ALOJAMIENTOS TURISTICOS Y GUIA GENERAL DE AUTOEVALUACION" Secretaría Nacional de Rehabilitación, Ministerio de Salud de la Nación, Buenos Aires 2008.
- SECTUR. Normas IRAM 42100/2005 Su implementación a balnearios. Web: [www.iram.org.ar/eventos/42100/implementacion.HTM](http://www.iram.org.ar/eventos/42100/implementacion.HTM)
- Ibáñez, Natalia María "Turismo Salud: Auge y desarrollo actual. Análisis de la potencialidad turística", monografía de graduación, Mar del Plata 2003
- Gregorio, Alfonsina "La Recreación en la Niñez: Conceptualización, Características y Aportes desde la Recreación al Desarrollo de los Niños", monografía de graduación, Mar del Plata, 2008.

## 5. Descripción de Actividades de aprendizaje.

Las actividades de aprendizaje a desarrollar incluirán:

- **Aprendizaje basado en problemas.**
- **resolución de trabajos prácticos**, en relación a la presupuestación de servicios de hotelería y gastronomía.
- **estudio de casos**, con el fin de desarrollar las competencias descriptas.
- **simulación y roleplaying** de situaciones cotidianas en el marco de las organizaciones mencionadas
- **análisis crítico**, toma de posición y generación de proposiciones en relación a aspectos controversiales de la realidad. Esto se realizará particularmente en vinculación con el surgimiento de la economía colaborativa y su influencia sobre los servicios, la existencia de opciones de alojamiento no convencionales que compiten con los establecimientos hoteleros, las organizaciones de recreación y su evolución (circo, zoo, parques temáticos).
- **interpretación** de información, síntesis **y exposición** de material de estudio, a los fines de incentivar y perfeccionar las competencias vinculadas con la oralidad.
- **realización de informes** y síntesis sobre temas a investigar vinculados con las asociaciones empresarias del sector.

Estas actividades son las contempladas bajo la modalidad presencial, quedando supeditadas las alternativas a la aceptación de dicha modalidad por la Subsecretaría de Planeamiento Institucional y la Secretaría Académica.

## 6. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones.

Se plantea un esquema de desarrollo de unidades conforme las semanas que ocupa el dictado.

Cabe mencionar que las actividades evaluativas que implican acreditación de la materia serán establecidas por la Secretaría Académica, con lo cual se establecen a modo de orientación, pudiendo presentar variaciones.

SEMANA		DIA	UNIDAD
1	22 AGOSTO	MA	1
1	24	JU	1

2	29	MA	1
2	31	JU	1
3	5 SEPTIEMBRE	MA	2
3	7	JU	2
4	12	MA	2
4	14	JU	3
5	19	MA	3
5	21	JU	FERIADO
6	26	MA	4
6	28	JU	4
7	3 OCTUBRE	MA	4
7	5	JU	Primer parcial
8	10	MA	5
8	12	JU	4 – entrega parciales
9	17	MA	5
9	19	JU	5
10	24	MA	Rec. Primer Parcial
10	26	JU	5
11	31	MA	6
11	2 NOVIEMBRE	JU	6 – entrega rec.
12	7	MA	6
12	9	JU	6
13	14	MA	7
13	16	JU	7
14	21	MA	Segundo parcial
14	23	JU	7
15	28	MA	7
15	30	JU	7 – entrega 2do parcial

16	5 DICIEMBRE	MA	8
16	7	JU	8
17	12	MA	Rec. Segundo parcial
17	14	JU	clase integradora y entrega de calificaciones

## 7. Procesos de intervención pedagógica.

Las actividades de enseñanza a desarrollar se programan bajo el supuesto de dictado presencial.

*Se dictarán **clases teórico-prácticas**, con una introducción por parte de los docentes de los contenidos programáticos más significativos para facilitar el abordaje de las actividades planteadas a los estudiantes. Adhiriendo a la concepción constructivista del aprendizaje, donde concurren factores como: conocimientos previos del alumno, éste como responsable de su propia construcción cognitiva, el docente con el sustento científico y experiencia pedagógica como animador y coordinador del proceso, apuntando a un alumno participativamente activo y comprometido con el proceso. **Se incentivará la participación, la deliberación e intercambio de opiniones**, y se buscará fortalecer en los alumnos la **habilidad de expresión en público**.*

*Los trabajos prácticos a desarrollar serán diseñados mediante el trabajo colaborativo de toda la cátedra. La forma de resolución y puesta en común se irá ajustando a la situación y modalidad del dictado. Se incentivará la generación de actividades creativas y dinámicas, sobre temáticas actuales que logren captar el interés de los estudiantes. Se tendrá en cuenta en forma permanente la aplicación práctica de los conceptos enseñados.*

Estas actividades son las contempladas bajo la modalidad presencial, quedando supeditadas las alternativas a la aceptación de dicha modalidad por la Subsecretaría de Planeamiento Institucional y la Secretaría Académica.

## 8. Evaluación

La asignatura corresponde al grupo 2.

La evaluación para la acreditación de la asignatura se ajustará al Régimen Académico en vigencia, en consideración de la OCA 800/22.

El primer parcial será teórico-práctico, escrito, presencial e individual. El recuperatorio del primer parcial tendrá similares características y en él se evaluarán los mismos temas que aquellos correspondientes al primer parcial. La nota obtenida en el examen recuperatorio reemplazará a la nota del primer parcial.

La modalidad del segundo parcial podrá ser similar a aquella del primero, pero también se considerará la alternativa de una evaluación asincrónica individual o grupal. La modalidad será informada por plataforma a los estudiantes 15 días antes de la fecha definida por la

Secretaría Académica. Para el caso del recuperatorio, se podrá optar por una evaluación oral sincrónica, según sea la cantidad de estudiantes que lleguen a esa instancia, pudiendo establecerse esta última modalidad si los estudiantes que deban recuperar son menos de 10 (diez).

Las calificaciones de las evaluaciones serán comunicadas a los estudiantes al menos 7 días antes de su instancia recuperadora.

La nota final de cursada surgirá de promediar las calificaciones de las dos evaluaciones o sus respectivos recuperatorios. El alumno que obtenga un promedio de 6 o superior al mismo y apruebe el requisito de actividad pedagógica propuesto para el ciclo lectivo, promocionará la asignatura.

El estudiante que haya aprobado **un parcial o su recuperatorio y la actividad pedagógica** tendrá derecho al examen habilitante. El mismo se tomará en la primera fecha de examen final y abarcará los temas evaluados en el examen desaprobado o su respectivo recuperatorio. El estudiante que apruebe el examen habilitante tendrá derecho a rendir examen final. Tendrá este mismo derecho el estudiante que apruebe los dos parciales o sus recuperatorios, pero no reúna los requisitos exigidos para promocionar la asignatura.

Tanto el examen habilitante como los exámenes finales serán presenciales e individuales, salvo disposición en contrario de la Facultad. Podrán ser escritos u orales según la cantidad de estudiantes a evaluar. Esto será informado a los estudiantes una vez cerrada la inscripción a la mesa. Los exámenes habilitante y final serán administrados por al menos dos integrantes de la cátedra. En el examen final, el estudiante tendrá la posibilidad de preparar un tema para exponer. Luego se le formularán preguntas del programa vigente de la asignatura, a elección de los docentes integrantes de la mesa virtual examinadora.

Los estudiantes que opten por la modalidad **libre** deberán rendir inicialmente un examen escrito sobre la parte práctica de la materia y, aprobada esa instancia, pasará a un examen final oral individual. Deberán aprobar el examen escrito con una calificación mínima de cuatro (4) puntos para acceder a exponer ante el tribunal. El examen escrito contará con ejercicios prácticos y será corregido en la mesa examinadora. En el examen oral el estudiante podrá iniciar la exposición desarrollando un tema y luego el tribunal realizará preguntas, en cuyas respuestas el estudiante deberá demostrar manejo sólido de los contenidos de todas las unidades del programa.

#### 9. Asignación y distribución de tareas de cada uno de los integrantes del equipo docente.

Las tareas de cada uno de los integrantes del equipo docente se ajustan a lo establecido en el Estatuto de la Universidad Nacional de Mar del Plata, aprobado por OCS 600/14.

Diez Alberdi, Ane Miren

- Dictado de clases teóricas
- Registro y seguimiento de calificaciones y rendimiento académico
- Armado de exámenes
- Corrección de parciales
- Supervisión general del dictado
- Seguimiento de actividades en la plataforma virtual

Pallante, Cecilia

- Diseño de trabajos prácticos

- Supervisión de tareas en el marco de las clases prácticas
- Corrección de parciales prácticos
- Dictado de clases prácticas
- Seguimiento de actividades pedagógicas
- Seguimiento de actividades en la plataforma virtual

Belmonte, Virginia y ayudante graduada a designar

- Diseño de trabajos prácticos
- Dictado de clases prácticas
- Atención de consultas de estudiantes
- Seguimiento de actividades pedagógicas
- Seguimiento de actividades en la plataforma virtual

Todas las integrantes del equipo docente serán afectadas al dictado de esta asignatura en 2023, como lo hicieron en 2022, desde sus cargos correspondientes a la actividad curricular “Organizaciones de Alojamiento y Recreación”, correspondiente a la Licenciatura en Turismo, dictando ambas materias durante el ciclo lectivo, con separación de las clases prácticas.

## Hoja de firmas