



EXPTE. Nº 28213/91



Archivo

8785
H R
~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

BUENOS AIRES, 24 ENE 1992

VISTO Las presentes actuaciones por las que las autoridades del Instituto "Escuela Superior de Turismo y Hotelería ISLAS MALVINAS" (E- 77) de Mendoza, solicitan autorización para aplicar, con carácter experimental, el plan de estudios de nivel terciario técnico para la carrera de "Técnico Superior en Hotelería" a partir del ciclo lectivo 1992, y

CONSIDERANDO

Que el proyecto presentado cubrirá un área con gran demanda en la zona, lo que asegura una rápida absorción de la matrícula.

Que permite incrementar las opciones que ofrece el sistema educativo nacional en el nivel terciario técnico.

Que el plan de estudios presentado se ajusta a lo prescripto por el Decreto Nº 940/72.

Por ello y de conformidad con lo aconsejado por la Superintendencia Nacional de la Enseñanza Privada,

EL MINISTRO DE CULTURA Y EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Aprobar, con carácter experimental, el plan de estudios de nivel terciario técnico para la carrera de "Técnico Superior en Hotelería" que, como Anexo, forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2º.- Autorizar la aplicación del plan aprobado en el artículo precedente en el Instituto "Escuela Superior de Turismo y

md
CAS

M W



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

73

Hotelería ISLAS MALVINAS" (E- 77) de Mendoza, a partir del término lectivo 1992.

ARTICULO 3º.- Encomendar a la Superintendencia Nacional de la Enseñanza Privada el seguimiento, orientación y evaluación de / la experiencia para proceder a los ajustes que pudieran corresponder.

UD
CAS

ARTICULO 4º.- Regístrese y pase a la SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE LA ENSEÑANZA PRIVADA a sus efectos.-

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ANTONIO P. LA JONIA
MINISTRO DE CULTURA Y EDUCACION



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

A N E X O

PLAN DE ESTUDIOS PARA LA CARRERA "TECNICO SUPERIOR EN HOTELERIA"

1. IDENTIFICACION DEL PROYECTO DE ENSAYO EDUCATIVO

- 1.1. Denominación: Formación de profesionales en hotelería
- 1.2. Nivel: Terciario
- 1.3. Modalidad: Técnica
- 1.4. Especialidad: Hotelería
- 1.5. Duración del plan de estudios: Tres (3) años y medio divididos en siete (7) cuatrimestres.
- 1.6. Título final que se otorga: Técnico Superior en Hotelería
- 1.7. Condiciones de ingreso: Estudios secundarios completos
- 1.8. Responsables directos del ensayo:
 - 1.8.1. Instituto "ISLAS MALVINAS" (E- 77) Mendoza.
 - 1.8.2. Rector del Instituto y equipo docente.

2. ESTRUCTURACION DEL PROYECTO DE ENSAYO

2.1. Caracterización del egresado

El egresado será un profesional con un grado de capacitación teórico-práctica que le permita desempeñarse en las tareas propias de una empresa hostelera, para dirigir dichas empresas y para asesorarlas.

2.1.1. Tareas específicas

El Técnico Superior en Hotelería, se ocupa de:
Organizar, coordinar, dirigir, desarrollar, administrar y controlar en todo tipo de hoteles

100)
CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

las tareas propias de los departamentos de:

- . Reservas
- . Recepción y conserjería
- . Pisos
- . Cocina
- . Bar y Salón Comedor
- . Lavandería
- . Maestranza
- . Servicios auxiliares
- . Relaciones Públicas
- . Dirección o Gerencia
- . Restaurante
- . Eventos especiales

Investigar, planificar, elaborar, ejecutar y evaluar en todo tipo de hotel:

- . La gestión administrativa
- . La gestión de comercialización

Participar en la elaboración de proyectos hosteleros.

2.1.2. Campo profesional

El técnico Superior en Hotelería podrá desempeñarse en:

- . Entes estatales relacionados con la instrumentación y control de los servicios hosteleros.
- . Hosterías

END
CAS

per



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION



- . Hoteles
- . Apart-hoteles
- . Complejos hosteleros
- . Sistemas de tiempo compartido
- . Campings y clubes
- . Cadenas internacionales de hoteles
- . Empresas gastronómicas
- . Empresas de servicios
- . Establecimientos de salud
- . Consultorías
- . Asesorías

3. COMPETENCIA DEL TITULO

El título de Técnico Superior en Hotelería habilita para dirigir una empresa hostelera o para desempeñarse en relación de dependencia en los organismos que figuran en 2.1.2. Se / halla habilitado, además, para asesorar y participar en la elaboración de proyectos de hostelería.

4. CURRICULO

4.1. Objetivos del ensayo

- .Promover una nueva concepción de los servicios turísticos a través de la inclusión en el proyecto educativo del Instituto "Islas Malvinas" de una carrera que complemente la del Técnico Superior en Turismo.
- .Posibilitar una formación integral de los futuros técnicos promoviendo el sentido de la hospitalidad como modo de vida.

ms
CAS

[Handwritten signature]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

71

- .Otorgar al futuro egresado idoneidad profesional en /
las distintas áreas de competencia del título median-
te asignaturas específicas con un alto grado de apli-
cación práctica.
- .Posibilitar al futuro técnico una rápida inserción la-
boral incorporando un amplio espectro de asignaturas /
tendientes a la optimización de los servicios y a la /
rentabilidad de los mismos.
- .Favorecer la asimilación y la propia elaboración de los
contenidos fundamentales de la hostelería por parte de
los alumnos a través de la realización individual de /
las tareas propias de cada sector.
- .Habilitar al futuro egresado para el empleo adecuado de
los recursos típicos de la sociedad contemporánea in-
corporando al currículo asignaturas del área de la in-
formática.
- .Promover en el egresado una actitud protagónica con //
sentido histórico y social en la actividad hostelera a
través de la implementación de la práctica profesional
y el trabajo de investigación.

4.2. Objetivos terminales del plan de estudios

- .Asumir el valor de la hospitalidad como modo de vida a
través de la consolidación de actitudes de servicio y
responsabilidad profesional.
- .Incorporar sólidos principios éticos en el desempeño /
profesional.

UND
C 95

[Handwritten signature]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- 81
- .Adquirir la habilidad para dirigir el funcionamiento de los diversos sectores de las empresas dedicadas a la hostelería y a la restauración, a través del dominio de la organización y de la competencia personal / en la realización de las tareas propias de cada departamento.
 - .Ser capaz de efectivizar la gestión administrativa del hotel y del restaurante en su conjunto a fin de optimizar las relaciones personales, los servicios ofrecidos y los beneficios económicos.
 - .Ser capaz de tomar decisiones claras y precisas para hacer más eficiente el sistema de comercialización de las empresas y servicios hosteleros.
 - .Ser capaz de crear nuevos servicios o modificar los / existentes en el momento adecuado como respuesta a las necesidades de los consumidores.
 - .Integrar los contenidos teórico-prácticos que posibiliten la capacidad para asesorar empresas relacionadas con la hostelería y la restauración.
- 4.3. Estructura del plan de estudios y asignaciones horarias

<u>Cuatrimestre</u>	<u>Asignaturas</u>	<u>Horas de clase</u>
<u>Primer Año</u>		
<u>Primer Cuatrimestre</u>		
1. Hotelería		4
2. Cocina		4
3. Relaciones Humanas y Comunicación		2

uno
CAS

Bey



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

4. Introducción al Turismo	2
5. Inglés I	4
6. Francés I	2
7. Contabilidad General	4
8. Introducción al Lenguaje y Mecanografía	3
TOTAL	25

Segundo Cuatrimestre

9. Recepción y Conserjería	4
10. Elaboración de Alimentos	4
11. Legislación	2
12. Higiene y Seguridad	2
5. Inglés I	4
6. Francés I	2
13. Administración General	4
14. Computación	3
TOTAL	25

Segundo Año

Primer Cuatrimestre

15. Tecnología y Práctica del Hospedaje: Pisos	4
16. Bebidas: Bar y Cocktelería	4
17. Relaciones Públicas y Comunicación	2
18. Inglés II	4
19. Francés II	2
20. Contabilidad Hotelera	4
21. Estadística General	2
22. Computación Aplicada	3
TOTAL	25

CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Segundo Cuatrimestre

23. Servicios Auxiliares de la Hotelería	4
24. Servicio de Alimentos y Bebidas	4
25. Legislación Hotelera	2
18. Inglés II	4
19. Francés II	2
26. Administración Hotelera	4
27. Estadística Aplicada	2
28. Promoción y Técnicas Publicitarias	3
TOTAL	25

Tercer Año

Primer Cuatrimestre

29. Control de Alimentos Y Bebidas	4
30. Administración de Personal	2
31. Investigación de Mercado y Marketing Hotelero	3
32. Inglés III	4
33. Francés III	2
34. Legislación del Trabajo y Seguridad Social	2
35. Interpretación de Estados Financieros	2
36. Etica y Deontología Profesional	2
TOTAL	21

Segundo Cuatrimestre

37. Organización y Asistencia de Eventos Especiales	3
38. Auditoría de Ingresos	3
39. Presupuesto	2

ms
C45

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

32. Inglés III	4
33. Francés III	2
40. Comercialización	3
36. Etica y Deontología Profesional	2
41. Seminario	2
TOTAL	21

Cuarto Año

Primer Cuatrimestre

42. Práctica Profesional en Hotel	12
43. Práctica Profesional en Restaurante	12
TOTAL	24

4.4. ASIGNATURAS QUE COMPONEN EL PLAN DE ESTUDIOS

1. HOTELERIA

Objetivos

- .Reconocer la evolución del hospedaje.
- .Identificar al hotel como empresa prestadora de servicios.
- .Apreciar las distintas formas de hospedaje.
- .Distinguir las características particulares de las formas típicas de hospedaje.

Contenidos Mínimos

- .Introducción a la hotelería.
- .Orígenes de la hotelería.
- .Cronología de la hotelería.
- .Precusores.
- .Distintas formas de hospedaje.

UNO
CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Fomento
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

.Características de: hoteles, moteles, hosterías, clubes privados, albergues, residenciales y otros.

.Tendencias y crecimiento de los servicios en la actualidad. Datos estadísticos.

.Formación profesional en hotelería.

2. COCINA

Objetivos

.Identificar las secciones de una cocina.

.Reconocer el mobiliario y el equipo con su correspondiente uso.

.Explicitar las funciones del personal del área / y del departamento de apoyo.

.Enumerar las técnicas culinarias, la clasificación de los alimentos y los criterios de nutrición.

.Aplicar las técnicas básicas del arte culinario.

Contenidos Mínimos

.Departamento de cocina

.Condiciones. Mobiliario y equipo.

.Brigada de cocina. Puestos. Funciones. Organigrama.

.Tipos de cocina.

.Clasificación de los alimentos.

.Principios básicos de la nutrición.

.Técnicas culinarias.

uno
CAS

Ber



~~Ministerio de Educación y Justicia~~
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Tendencias de la cocina moderna.
- .Limpieza y despiece de alimentos.
- .Manipulación y conservación de los alimentos.

3. RELACIONES HUMANAS Y COMUNICACION

Objetivos

- .Comprender las motivaciones y la conducta social para evitar los conflictos entre los individuos de una colectividad productiva.
- .Adquirir los elementos necesarios para hacer un análisis de la comunicación humana.
- .Identificar los problemas que las deficiencias o interferencias de la comunicación humana originan.
- .Implementar los procesos de mejoramiento de la / comunicación humana.
- .Aplicar los principios que rigen a las relaciones humanas.

Contenidos Mínimos

- .Concepto de comunicación.
- .Elementos del proceso de comunicación: emisor, mensaje, canal, receptor, marco referencial.
- .Retroalimentación.
- .Barreras o ruidos de la comunicación.
- .Tipos de comunicación.
- .Las relaciones humanas.
- .Comunicación y lenguaje.
- .Personalidad.

LD
CAS

pcy



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Influencias del medio ambiente en la personalidad
- Experiencias y vivencias.
- .La conducta. Principios de la causalidad. Mode
los de conducta.
- .La sociedad. Normatividad. Relaciones interde-
partamentales.
- .Niveles de humanización del trabajo.
- .Organización de recursos humanos.
- .Productividad y desarrollo.

4. INTRODUCCION AL TURISMO

Objetivos

- .Comprender el fenómeno turístico dentro de un //
marco universal.
- .Identificar sus implicancias políticas, socioe-
conómicas y culturales.
- .Describir los diversos tipos de turismo.
- .Ubicar la actividad hotelera dentro del fenóme-
no turístico.

Contenidos Mínimos

- .Concepto de turismo.
- .Evolución histórica del turismo.
- .El sistema turístico.
- .Oferta y demanda en el turismo.
- .Efectos del turismo.
- .Servicios turísticos.
- .Desarrollo del turismo receptivo.

uno
CAS

by



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

71

5. INGLES I

Objetivos

- .Expresarse en forma oral y escrita en situaciones reales en base a los tiempos verbales principales en forma afirmativa, negativa e interrogativa.
- .Aplicar los contenidos a situaciones típicas de la actividad hotelera.

Contenidos Mínimos

- .Vocabulario mínimo básico.
- .Pronombres personales. (I, You, He, She, It, We, They, You)
- .Artículos. (a, the, this, that)
- .Verbo to be (am, is, are)
- .Palabras interrogativas (What, Where, Who, Why)
- .Contracciones.
- .Presente continuo.
- .Preposiciones.
- .There is/ there are.
- .How much/ many. Some/any.
- .Oraciones afirmativas, negativas e interrogativas.
- .Números. Alfabeto. Hora.
- .Presente Simple.
- .Pasado Simple. Pasado Continuo.
- .Futuro
- .Verbos regulares e irregulares.
- .Uso de have to/ want to/ like to

WAP
CAS

per



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Uso de verbos modales (can, could, would)
- .Preguntas y respuestas formales e informales.
- .Preguntar y dar información. Direcciones, localizaciones.
- .Short answer. Tag questions.
- .Aplicación progresiva del vocabulario.
- .Práctica del vocabulario técnico específico en hostelería.
- .Imperativo.

6. FRANCES I

Objetivos

- .Adquirir los elementos fundamentales de fonética.
- .Comprender las estructuras básicas de la gramática en el idioma francés.

Contenidos Mínimos

- .Vocabulario mínimo básico
- .Pronombres personales
- .Artículos definidos e indefinidos.
- .Verbo *être, avoir*
- .Negación
- .Palabras interrogativas.
- .Contracciones.
- .Tiempos de verbos: presente del indicativo e imperativo.
- .Passé composé
- .Números. Alfabeto

md
CAS

per



Ministerio de Educación y Fomento
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Usos de los partitivos.
- .Usos del pronombre "en".
- .Distintas formas que admite la interrogación.
- .Pronombres átonos.

7. CONTABILIDAD GENERAL

Objetivos

- .Reconocer las bases de la contabilidad general.
- .Aplicar las técnicas para la elaboración de los estados financieros.
- .Iniciar en el manejo de los libros principales.

Contenidos Mínimos

- .Funciones del contador.
- .Aspectos legales.
- .La partida doble.
- .Significado y objetivo del capital.
- .Cuentas del activo y cuentas del pasivo.
- .Patrimonio Neto. Estado de resultados.
- .Balance General.
- .Libros principales y auxiliares.

8. INTRODUCCION AL LENGUAJE Y MECANOGRAFIA

Objetivos

- .Demostrar dominio de la máquina de escribir, en:
ejercicios de digitación, velocidad, copia y memorización de 60 palabras por minuto.
- .Aplicar el lenguaje escrito en la redacción comercial.

CAS

BKZ



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Contenidos Mínimos

- .Entrenamiento de los dedos índices, cordiales, a
nulares y meñiques.
- .Acento, punto, coma, afirmación.
- .Movimientos aprendidos.
- .Corrección de movimientos.
- .Operación de mayúsculas.
- .Centrado de títulos y palabras.
- .Márgenes, sangría.
- .Tabulado.
- .Redacción de cartas comerciales, de presentación,
curriculum, notas de pedido, planillas.
- .Ejercicios para el desarrollo de la velocidad.

9. RECEPCION Y CONSERJERIA

Objetivos

- .Identificar los servicios que ofrece un hotel y
su clasificación.
- .Ubicar los servicios en los departamentos que /
conforman un hotel.
- .Manejar el organigrama general.
- .Ser capaz de organizar, realizar y controlar ac-
tividades relacionadas con los departamentos de
reservaciones, de recepción y conserjería.

Contenidos Mínimos

- .Servicios que presta un hotel. Calidad.
- .Organización de un hotel. Organigrama.

CAS



Ministerio de Educación y Fomento

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Las habitaciones. Producto fundamental.
- .Consumidores. Temporadas y tarifas.
- .Funciones del departamento de reservaciones.
- .Sistema básico de reservaciones.
- .Funciones del departamento de recepción.
- .Procedimientos en recepción y Conserjería.
- .Relaciones interdepartamentales.
- .Práctica dirigida.

10. ELABORACION DE ALIMENTOS

Objetivos

- .Identificar las distintas partidas de una cocina.
- .Reconocer los elementos y su correcto uso.
- .Distinguir los procesos de elaboración.
- .Aplicar técnicas culinarias en la elaboración de acuerdo a la clasificación de los alimentos y las diferentes salsas básicas.

Contenidos Mínimos

- .Partidas: Salsero. Cuarto frío y Entremetier.
- .Partidas: Potager. Pescadero. Repostero.
- .Combinación y elaboración de los distintos alimentos.
- .Salsas básicas y sus derivados.
- .Diferentes tendencias en la cocina y su elaboración.
- .Cocina y nutrición.
- .Regímenes especiales.

IND
CAS

Ind



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

.Manejo de frío y caliente. Ornamentación.

.Selección de menús.

11. LEGISLACION

Objetivos

.Conocer el proceso legislativo y su instrumentación.

.Comprender el marco legislativo en donde encuadra el fenómeno turístico.

.Manejar los antecedentes legislativos y la reglamentación vigente.

Contenidos Mínimos

.El Derecho.

.Concepto de Ley.

.Instituciones legislativas.

.Normativa y legislación turística: Internacional, Nacional, Provincial y Municipal.

.La legislación turística específica de Mendoza.

.Ley de ejercicio profesional. Ambitos y competencias.

12. HIGIENE Y SEGURIDAD

Objetivos

.Aplicar el concepto integral de salud pública y de salud individual.

.Reconocer la población flotante de un hotel y la salud de la comunidad a la cual pertenece.

.Aplicar criterios para la toma de medida de emer

CAS



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

gencia relacionados a las unidades de Salud Pública.

Contenidos Mínimos

- .Concepto moderno de salud.
- .Salud y bienestar social.
- .Promoción de la salud como agente de cambio sociocultural.
- .Patología frecuente y su control; prevención a / nivel de la hotelería.
- .Distintos tipos de enfermedades.
- .Intoxicación.
- .Análisis departamental de los aspectos de salud en un hotel.
- .Legislación sanitaria para los hoteles.
- .Manejo de primeros auxilios.
- .Urgencias médicas y su canalización adecuada.

13. ADMINISTRACION GENERAL

Objetivos

- .Aplicar los aspectos teóricos de la administración
- .Actuar en base a los criterios para la identificación de la estructura de una organización y // las funciones del proceso administrativo.
- .Manejar en forma adecuada las operaciones propias de una empresa.

Contenidos Mínimos

- .Definición de administración.

LAB
CAS

154



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Importancia y escuelas de administración.
- .La empresa. Sus elementos. Clasificación.
- .Proceso administrativo.
- .Planificación.
- .Organización.
- .Dirección.
- .Control en el proceso administrativo.
- .Administración por objetivos.

14. COMPUTACION

Objetivos

- .Identificar los sistemas de ingreso y los de salida.
- .Operar las funciones básicas del sistema operativo.
- .Ser capaz de operar un procesador de textos.
- .Ser capaz de emplear funcionalmente la computadora de un modo integral.

Contenidos Mínimos

- .Configuración del computador.
- .Vocabulario técnico.
- .Descripción y funcionamiento.
- .Entrada y salida de información.
- .Conocimiento del teclado.
- .Conocimientos de los soportes de información.
- .Tipos de memoria.
- .Sistema operativo.

uno
CAS

per



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Comandos básicos.
- .Utilización y utilidad.
- .Comprensión del concepto de Directorio.
- .Importancia del Directorio.
- .Manejo y operación de un procesador de textos //
y de una planilla electrónica.

15. TECNOLOGIA Y PRACTICA DEL HOSPEDAJE: PISOS

Objetivos

- .Conocer los diferentes servicios y funciones del departamento de pisos.
- .Identificar el personal del departamento de pisos, su jerarquía y funciones.
- .Identificar las relaciones con los restantes departamentos del hotel.
- .Aplicar los contenidos a fin de coordinar y llevar a cabo las tareas específicas.

Contenidos Mínimos

- .Definición, objetivos y funciones del departamento.
- .Ubicación en el organigrama general.
- .Función y responsabilidad.
- .Personal.
- .Uniforme y presentación.
- .Higiene y seguridad en el trabajo.
- .Distribución de las tareas.
- .Atención de imprevistos.

156
CAS

[Firma manuscrita]



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

.Reportes e ingresos del departamento.

.Práctica dirigida.

16. BEBIDAS: BAR Y COCKTELERIA

Objetivos

.Comprender el concepto de vino, tipos y países productores.

.Aplicar los criterios para sugerir cuales son / los vinos apropiados para cada alimento y el ho rario en que deben beberse.

.Manejar el bar en cuanto a su personal, mobilia rio y equipo.

.Aplicar las técnicas de la cocktelería interna- cional.

.Reconocer los distintos tipos de bebidas y su / correcto uso.

Contenidos Mínimos

.Clasificación de bebidas.

.Vino. Elaboración. Historia. Relación con los alimentos. Servicio del vino y reglas.

.Aguardientes. Licores.

.Cervezas. Elaboración. Regiones. Tipos.

.El Bar. Mobiliario y equipo.

.El Barman. Personal del bar.

.Cocktelería. Práctica.

.Café. Té. Aperitivos. Cocktails.

.Pastelería.

uno
CAS

ber



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

.Preparación de la Mise en place.

17. RELACIONES PUBLICAS Y COMUNICACION

Objetivos

.Reconocer la importancia de las relaciones interturísticas.

.Relacionar el servicio hotelero con los demás / servicios del turismo.

.Aplicar los principios que rigen a las relaciones públicas al ámbito hotelero.

Contenidos Mínimos

.Relaciones Públicas. Concepto. Funciones. Medios.

.El hombre de Relaciones Públicas.

.La empresa y las Relaciones Públicas. Internas y externas.

.El servidor turístico.

.Interculturización.

.Relaciones interturísticas. Canales de comunicación.

.Superación y educación continua.

.Imagen empresarial.

.Normas de ceremonial y Protocolo.

18. INGLES II

Objetivos

.Expresarse en forma oral y escrita en situaciones reales en base a todos los tiempos verbales.

and
CAS

Bay



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

.Aplicar los contenidos a situaciones típicas de /
la actividad hotelera.

.Enriquecer el vocabulario propio de la actividad
hotelera.

Contenidos Mínimos

.Adjetivos.

.Descripción de personas y lugares.

.Adverbios (usually, sometimes, never, always)

.Pronombres objetivos. Invitaciones formales e in-
formales.

.Comidas.

.Ocupaciones, profesiones.

.Partes de un hotel. Distintas clases de habita-
ciones.

.Usos de: Why? because/ how long/ during/ for and
since.

.Expresiones comunes.

.Presente y pasado perfecto.

.Futuro perfecto.

.Voz pasiva.

.Vocabulario intensivo de turismo y hotelería.

19. FRANCES II

Objetivos

.Afianzar la gramática.

.Expresar contenidos de la cocina francesa en el /
idioma original.

CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Contenidos Mínimos

- .Pronombres. Objeto directo e indirecto.
- .Artículos demostrativos.
- .Usos del pronombre "on"
- .Subjuntivo y expresiones que lo introducen.
- .Futur proche y passé récent.
- .Vocabulario específico de gastronomía.
- .Historia de la cocina francesa.
- .Uso de la expresión "il faut".
- .Algunos verbos irregulares (faire, voir, aller, vouloir).
- .Usos de pronombre "ca"

20. CONTABILIDAD HOTELERA

Objetivos

- .Comprender los tipos de cuenta, procedimiento de/ mercancías en tránsito, el I.V.A. y estado financiero.
- .Aplicar las técnicas contables a la industria hotelera.
- .Identificar las diversas operaciones que dan origen a los registros contables de dicho rubro.

Contenidos Mínimos

- .Diversos tipos de cuentas.
- .Procedimientos de mercancías.
- .I.V.A. y otros impuestos.
- .Liquidación de sueldos.

LAD
CAS

per



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Aportes y retenciones.
- .Comisiones.
- .Estado financiero.
- .Control de ingresos y egresos. Movimiento de Caja.
- .Movimientos de cuentas y plan de cuentas.
- .Aspectos fiscales de la hotelería.

21. ESTADISTICA GENERAL

Objetivos

- .Dominar los procedimientos estadísticos.
- .Integrar las diversas estadísticas en un sistema de aplicación.
- .Apreciar el aporte de la estadística a la rentabilidad de la empresa.

Contenidos Mínimos

- .Estadística administrativa. Generalidades. Definición.
- .Recopilación de datos estadísticos.
- .Partes principales de una tabla estadística.
- .Construcción de tablas estadísticas.
- .Presentaciones estadísticas.
- .Medidas de tendencia central.
- .Medidas de dispersión.
- .Regresión y correlación.
- .Métodos de construcción de gráficas.

22. COMPUTACION APLICADA

uno
CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Objetivos

- .Comprender el proceso de la elaboración de un programa a fin de asistir al programador para la confección de los mismos.
- .Operar programas aplicados al Hotel y al Restaurante.
- .Adquirir juicio crítico en orden a la funcionalidad de los distintos programas.

Contenidos Mínimos

- .Práctica con distintos programas.
- .Ejercicios de aplicación.
- .Procedimientos técnicos en programas de hotelería.
- .Procedimientos técnicos en programas de restaurantes.

23. SERVICIOS AUXILIARES EN LA HOTELERIA

Objetivos

- .Identificar las funciones del departamento.
- .Apreciar la importancia de la eficiencia en sus operaciones.
- .Explicitar las funciones del personal.
- .Ser capaz de coordinar y supervisar el funcionamiento óptimo del departamento.

Contenidos Mínimos

- .Departamento de servicios auxiliares. Campos principales.
- .Ventilación y aire acondicionado. Equipos. Man-

160
CAS

Bey



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

tenimiento.

.Refrigeración. Cámaras frigoríficas. Temperatu
ras. Conservación. Mantenimiento. Desperfectos.
.Electricidad. Sistemas. Iluminación. Energía /
eléctrica. Aparatos. Mantenimiento. Desperfec
tos.

.Plomería. Sistemas de agua caliente y agua fría.
.Reparaciones generales. Planta permanente y plan
ta contratada. Continuación del proceso producti
vo.

.Seguridad del personal y protección de equipos.

24. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Objetivos

.Reconocer el área del salón comedor, mobiliario /
y equipo.

.Distinguir las funciones propias del personal de
servicio y su jerarquía en el organigrama.

.Distinguir funciones específicas del servicio y /
su realización.

.Reconocer los diferentes servicios, su desarrollo
y correcto uso.

.Manejar la papelería impresa propia del área.

.Adquirir habilidades en el desarrollo de los ser
vicios.

Contenidos Mínimos

.Antecedentes de la restauración. Tipos de restau

LAB
CAS



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

rantes.

.Organización. Organigrama. Funciones.

.Distribución del salón comedor. Mobiliario y equipo. Utensilios especiales.

.Desarrollo del servicio. Estilos.

.Clasificación de los establecimientos.

.Servicio a la Carte, a la Gran Carte, a la Rusa, a la Inglesa, a la Francesa.

.Aspectos legales para establecer un restaurante.

.Banquetes.

.Relaciones interdepartamentales. Reportes de ventas.

25. LEGISLACION HOTELERA

Objetivos

.Comprender la reglamentación internacional que rige la actividad hotelera.

.Comprender la legislación vigente para la actividad hotelera a nivel nacional, provincial y municipal.

.Ser capaz de realizar los trámites correspondientes para habilitar un hotel y un restaurante.

Contenidos Mínimos

.Disposiciones aceptadas a nivel internacional acerca de la actividad hotelera. Infraestructura. Servicios. Tratamiento de pasajeros.

.Legislación a nivel nacional.

100
CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Legislación a nivel provincial.
- .Legislación a nivel municipal.
- .Reglamentación.
- .Pasos para habilitar un hotel.
- .Pasos para habilitar un restaurante.

26. ADMINISTRACION HOTELERA

Objetivos

- .Adquirir un enfoque de los métodos y prácticas // administrativas fundamentales.
- .Ser capaz de implementar la práctica diaria en el hotel adoptando acciones, principalmente en las / relaciones con jefes, subordinados y compañeros / de nivel.
- .Desarrollar las comunicaciones efectivas y la fijación de metas reales.

Contenidos Mínimos

- .Generalidades.
- .Previsión. Fijación de métodos y objetivos.
- .Planeación. Políticas. Procedimientos.
- .Organización.
- .Líneas de mando.
- .Organigrama.
- .Entrenamiento y capacitación en la hotelería.
- .Supervisión.
- .Controles en la hotelería.

27. ESTADISTICA APLICADA

uno
CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Objetivos

- .Ser capaz de aplicar las estadísticas dentro del/ área del trabajo hotelero.
- .Ser capaz de aplicar las estadísticas dentro del/ área del trabajo de restauración.

Contenidos Mínimos

- .Diversas fórmulas estadísticas utilizadas dentro de la hotelería.
- .Diversas fórmulas estadísticas utilizadas dentro de la restauración.
- .Pernotaciones.
- .Índice de alojamiento por habitaciones.
- .Estancia promedio.
- .Rotación de mesas.
- .Rendimiento por habitación.
- .Rendimiento por mesa.
- .Problemas del caso.
- .Recopilación estadística de Mendoza.
- .Práctica.

28. PROMOCION Y TECNICAS PUBLICITARIAS

Objetivos

- .Reconocer los elementos técnicos de que se vale / la promoción.
- .Ser capaz de analizar un producto turístico.
- .Ser capaz de analizar la competencia.
- .Aplicar correctamente las fórmulas de enfoque //

un
CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

teórico según la novedad del producto y la fórmula en el enfoque práctico.

.Distinguir los elementos de cada medio de comunicación.

Contenidos Mínimos

.Promoción turística. Oferta y demanda.

.Definición de publicidad y propaganda.

.Marketing. Mercado.

.Recursos turísticos.

.Desarrollo de una campaña.

.Análisis del consumidor. Motivaciones y necesidades.

.Enfoque teórico-práctico de la campaña.

.Cotización de tarifas. Cálculo de costos.

.Medios de comunicación.

.El anuncio.

.Contenido específico de un mensaje publicitario.

.Producción tipográfica.

.Impresión en relieve.

.Offset.

.Folletos. Prospectos. Carta. Hojas. Postales y anexos.

.Esquema de producción de programas.

.Sistema administrativo contable.

.Acústica.

.Diferencias entre cine y T.V.

CAS



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

.Publicidad exterior.

29. CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Objetivos

.Conocer los sistemas de control.

.Aplicar los sistemas de control en el ciclo o //
proceso de los alimentos y bebidas, desde la elab
boración del menú y sus implicancias hasta la //
venta.

Contenidos Mínimos

.Departamento de control de Costos de alimentos y
bebidas.

.Definición de costos.

.Ciclo de los alimentos y bebidas.

.Ubicación en el organigrama.

.Menú y carta.

.Pronóstico de ventas y producción.

.Técnica de compra.

.Recepción de mercancía.

.Almacenaje.

.Salidas del almacén.

30. ADMINISTRACION DE PERSONAL

Objetivos

.Reconocer la función administrativa con el perso
nal.

.Apreciar la importancia de la Administración de
personal dentro de la empresa.

uno
CAS

Perz



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

.Aplicar los principios generales de la Administración de personal.

Contenidos Mínimos

.Concepto de la Administración de Personal.

.Implicación en el desarrollo de la empresa.

.División de trabajo.

.Programa de reclutamiento de personal. Enfoque // sistémico.

.Reclutamiento. Selección. Incorporación. Desarrollo.

.Condiciones y políticas que rigen la relación laboral.

31. INVESTIGACION DE MERCADO Y MARKETING HOTELERO

Objetivos

.Aplicar las disciplinas de la investigación de mercado dentro de la actividad hotelera.

.Descubrir las necesidades de los consumidores.

.Utilizar la información obtenida en cualquier // trabajo de investigación.

Contenidos Mínimos

.El producto turístico y el mercado.

.Antecedentes de la investigación de mercado.

.Esquema conceptual de la investigación de mercado.

.Relación de la investigación de mercado con la // actividad hotelera.

UP
CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

.Organización de un departamento de investigación de mercado.

.Diseño de la investigación.

.Métodos de recopilación de la información.

32. INGLES TECNICO III

Objetivos

.Desarrollar la habilidad para adquirir y para afianzar los elementos lingüísticos básicos que // le permitan comunicarse en forma oral y escrita / en el idioma inglés.

.Manejar vocabulario específico de la hostelería / y la restauración.

.Ser capaces de desenvolverse cómodamente en el / trato con turistas y con operadores en el idioma inglés.

.Manejar bibliografía específica de la carrera.

Contenidos Mínimos

.Oraciones condicionales.

.Ejercitación de todos los tiempos verbales.

.Argumentación a favor y en contra. For/Against.

.Comprensión de textos comerciales.

.Ejercicios de comprensión auditiva.

.Expresión oral fluida. Ejercitación.

.Preguntar y dar información personal.

.Localización. Direcciones.

.Descripción de lugares.

md
CAS

[Handwritten signature]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Dar instrucciones.
- .Advertencias.
- .Dar información a los pasajeros acerca de horarios
tarifas, excursiones.
- .Area de Reservas y Recepción. Vocabulario.
- .Ejercicios: telex, fax, cartas comerciales.

33. FRANCES III

Objetivos

- .Perfeccionar la aplicación de la lengua francesa
en el área de gastronomía.

Contenidos Mínimos

- .Preposiciones de tiempo y de lugar. Usos.
- .Adjetivo exclamativo.
- .Futuro.
- .Adjetivos y pronombres posesivos.
- .Ejercitación combinando los distintos tiempos de
verbos.
- .Descripción de menús típicos.
- .Expresión de cortesía.
- .Utensilios de cocina.
- .Conocer las distintas clases de vinos y su combi-
nación con las comidas.

34. LEGISLACION DEL TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

Objetivos

- .Interpretar las normas contenidas en el marco le-
gal que rige el ámbito laboral que compete al sec

CAS

[Handwritten signature]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

tor.

.Aplicar las disposiciones generales, respecto de /
los principios que rigen la legislación laboral.

Contenidos Mínimos

- .Definición de Derecho Laboral.
- .Concepto de trabajador.
- .Derechos y obligaciones.
- .Concepto de relación de trabajo.
- .Derecho Procesal.
- .Competencia en problemas laborales.
- .Principios que rigen la ejecución laboral.

35. INTERPRETACION DE ESTADOS FINANCIEROS

Objetivos

- .Ser capaz de analizar la información sobre resultados financieros.
- .Interpretar la veracidad de la información financiera.
- .Dominar el proceso de toma de decisiones.

Contenidos Mínimos

- .Caja y Bancos.
- .Cuentas por Cobrar.
- .Documentos descontados.
- .Almacén.
- .Inventarios.
- .Edificios y terrenos.
- .Maquinarias y equipo.

CMO
CAS

My



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Proveedores.
- .Cuentas por pagar.
- .Documentos por pagar a largo plazo.
- .Pasivo fijo.
- .Crédito diferido.
- .Reserva de capital.
- .Utilidades por aplicar.
- .Utilidades o pérdidas de ejercicios anteriores.
- .Costos.

36. ETICA Y DEONTOLOGIA PROFESIONAL

Objetivos

- .Conocer los conceptos específicos de la Etica.
- .Adquirir los criterios de responsabilidad ético-profesional.
- .Iniciarse en el proceso de toma de decisión desde el punto de vista ético.

Contenidos Mínimos

- .La Filosofía y la Etica.
- .Diversas concepciones éticas.
- .Las facultades superiores del hombre y su relación con el acto moral.
- .Relación de la ética con las actividades humanas.
- .Las leyes. El deber. Normas y conducta.
- .La profesión en el campo ético. La deontología.
- .La ética en la administración turística.

37. ORGANIZACION Y ASISTENCIA DE EVENTOS ESPECIALES

cas



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

71

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Objetivos

- .Comprender los principios básicos de organización de eventos especiales.
- .Aplicar integralmente los principios de organización manifestando el criterio de adaptabilidad de acuerdo a la magnitud de los eventos a realizar.
- .Ser capaz de organizar un congreso en su totalidad evaluando todas las posibilidades y los márgenes de rentabilidad.

Contenidos Mínimos

- .Técnica de organización de congresos.
- .Comité de Recepción.
- .Comité de Alojamiento. Transporte.
- .Comité de Prensa.
- .Comité de Relaciones públicas.
- .Comité de Finanzas.
- .Comité de Actos Varios.
- .Comité de Personal.
- .Organización de eventos formales e informales.
- .Actos académicos.
- .Vinos de honor.
- .Coctel parties.
- .Recepciones.
- .Recepciones de Apres-dinner.
- .Degustaciones.
- .Comidas de ejecutivos.

LD

CAS

by



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

61

38. AUDITORIA DE INGRESOS

Objetivos

.Verificar las operaciones realizadas en los diferentes departamentos productivos.

Contenidos Mínimos

.Aspectos generales de la auditoría nocturna e ingresos.

.Funcionamiento de cajas departamentales.

.Política de la recepción.

.Otros aspectos de cargos a huéspedes.

.Estado de cuenta del huésped.

.Chequeo de reportes departamentales.

.Auditoría nocturna.

.Planeación de la auditoría nocturna.

.Elaboración del informe diario.

.Hoja de transcripción.

.Clasificación de los ingresos y concentración de los ingresos.

.Planeación y objetivos de la Auditoría de ingresos.

39. PRESUPUESTO

Objetivos

.Ser capaz de elaborar presupuestos básicos para / hoteles y restaurantes.

.Ser capaz de elaborar pronósticos presupuestarios.

Contenidos Mínimos

IND
CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

- .Concepto de presupuesto.
- .Técnica presupuestaria.
- .Tipos de presupuesto.
- .Presupuesto para hoteles y restaurantes.
- .Indicadores de presupuesto.
- .Pronósticos presupuestarios.

40. COMERCIALIZACION

Objetivos

- .Aplicar el concepto de comercialización a la hostelería en forma integral.
- .Identificar las técnicas de promoción y ventas // para la comercialización.

Contenidos Mínimos

- .Elementos y características del mercado turístico.
- .El análisis como elemento de planeación y desarrollo.
- .Promoción.
- .Actividades promocionales.
- .Eventos promocionales.
- .Generalidades e importancia de la venta.
- .Tipos de venta.
- .Administración de la venta.

41. SEMINARIO

La temática para el desarrollo del seminario se referirá a la elaboración de proyectos hoteleros.

md
CAS

[Handwritten signature]



Ministerio de Educación y Justicia
MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

5. ORGANIZACION PEDAGOGICA

5.1. Regímenes de evaluación y promoción

Se aplicará para resolver estos rubros el Reglamento / Orgánico para los Institutos Nacionales del Profesorado Secundario, Decreto Nro. 4.205/57 y sus modificaciones, salvo aquellas excepciones que se consignan explícitamente en la presente reglamentación.

5.2. Regímenes especiales de evaluación y promoción

a. Sistema de evaluación continua

1). Fundamento

Se incluyen en el sistema de evaluación continua dos tipos de asignaturas: aquellas que se consideren fundamentales para la capacitación técnica y aquellas que han sido diseñadas para lograr el aprendizaje de habilidades y destrezas. Dicho sistema tiene como objetivo asegurar un / mejor aprovechamiento del proceso enseñanza-aprendizaje y aumentar el nivel de exigencia hacia los alumnos.

La aplicación de la presente reglamentación, tanto en su letra como en su espíritu, posibilitará una dedicación diferenciada por parte de los alumnos, asegurando la distribución de sus mejores esfuerzos a las asignaturas de carácter// prioritario en función del perfil del egresado.

2). Asignaturas con sistema de evaluación continua

MD
CAS

[Firma]



~~Ministerio de Educación y Justicia~~

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Primer Año:

1. Hotelería
2. Cocina
8. Introducción al lenguaje y mecanografía
9. Recepción y Conserjería
10. Elaboración de Alimentos
14. Computación

Segundo Año:

15. Tecnología y Práctica del Hospedaje: Pisos
16. Bebidas: Bar y Coctelería
22. Computación Aplicada
23. Servicios Auxiliares de la Hotelería
24. Servicio de Alimentos y Bebidas
26. Administración Hotelera

Tercer Año:

29. Control de Alimentos y Bebidas
30. Administración de Personal
31. Investigación de Mercado y Marketing Hotelero
37. Organización y Asistencia de Eventos Especiales
38. Auditoría de Ingresos
39. Presupuesto

3). Reglamentación

- a). El alumno podrá promover las asignaturas / directamente sin examen final, siempre que se /

CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Fomento

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

ajuste estrictamente a las disposiciones correspondientes. Caso contrario, una vez obtenida / la regularidad deberá rendir examen final para obtener la aprobación de la asignatura.

Dado que las asignaturas incluídas en el sistema de evaluación continua son cuatrimestrales, / todas seguirán el régimen de la misma manera con las excepciones referidas al Coloquio Final.

b). Trabajos prácticos: será obligatoria la realización de cinco trabajos prácticos como mínimo y su carácter se ajustará a cada asignatura. Para la promoción directa el alumno deberá aprobar el 100% de los trabajos prácticos y obtener un promedio general no inferior a siete.

Para acceder al examen final deberá aprobar el 80 % de los trabajos prácticos.

c). Prueba parcial: se referirán a los aspectos fundamentales de las asignaturas, serán escritas y podrán tener la forma de breves ensayos, cuestionarios, trabajos de aplicación, pruebas objetivas, resolución de casos y problemas o la que mejor se avenga con el carácter de la materia y el tema.

Se tomará una prueba parcial. La recibirá y calificará el Profesor de la asignatura y se rendirá en el horario habitual de clase, sin inter

UMP
CAS

[Firma manuscrita]



180

Ministerio de Educación y Justicia

71

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

ferir las tareas diarias. No habrá suspensión de actividades, pues cada profesor la planeará y la tomará en el momento del cuatrimestre que por el trabajo en el aula resulte más oportuno. La fecha será fijada por el Profesor de la cátedra con la anuencia de la Dirección y se darán a conocer a los alumnos con no menos de una semana de antelación.

Las calificaciones se registrarán en el Libro de Actas de Pruebas Parciales. En su calificación se tendrá en cuenta no sólo el contenido sino / también su forma y presentación. Las pruebas / parciales se archivarán en Bedelía durante tres años. Cumplido este plazo podrán ser destruidas. Para la promoción directa el alumno deberá aprobar el parcial con una calificación no inferior a siete.

Para estar en condiciones de rendir el examen / final será suficiente tener la aprobación con / cuatro. En caso de no haber aprobado o de haber estado ausente , podrá rendir un parcial recuperatorio. Si no lo aprobara tendrá que re-cursar la materia. La nota del recuperatorio / deberá ser asentada igualmente en el libro mencionado.

d) Coloquio final: el coloquio será de índole

un
CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

71

teórico-práctica, tendrá un carácter integrador de los contenidos de toda la asignatura y tendrán acceso al mismo aquellos alumnos en condiciones de promoción directa.

Será aplicado y calificado por el Profesor de / la asignatura y será rendido en la última semana de clase.

La forma será oral, con suspensión de actividades en el día en que se rinda.

Para la promoción directa el alumno deberá aprobar con una calificación tal que, promediada / con la nota del parcial y la nota de los trabajos prácticos, no sea inferior a siete.

En caso de haber desaprobado, rendirá examen final.

No tendrán coloquio las siguientes asignaturas: Introducción al Lenguaje y Mecanografía, Computación, Computación Aplicada, Administración Hotelera, Control de Alimentos y Bebidas y Auditoría de Ingresos.

e).Examen Final: Los alumnos que deban rendir / examen final en las asignaturas que tienen coloquio, deberán aprobar dos pruebas, una escrita, de carácter teórico, y eliminatoria, y otra de / ejecución donde el alumno demostrará la adquisición de habilidades y destrezas con su corres-

uno
CAS

[Firma]



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

71

pondiente fundamentación oral.

En las asignaturas donde no hay coloquio, el examen final será sólo escrito.

b. Sistema de evaluación de la asignatura Seminario

El alumno será iniciado en la metodología de la investigación, cumplimentando todas las etapas que co rresponden.

Si bien la metodología de seminario puede adoptar / la metodología grupal, tanto los informes parciales como el final serán individuales.

No habrá pruebas parciales. El seguimiento del alumno se efectuará mediante el contralor del plan / de trabajo, fichaje de antecedentes, informes parciales, y de las conclusiones que lleven al trabajo final. El trabajo final de Seminario sólo se calificará con aprobado o desaprobado.

Aprobado el trabajo final por el profesor de la asignatura, el alumno defenderá su trabajo en forma oral ante un Tribunal Examinador en los turnos reglamentarios de examen. El alumno que en el plazo establecido no presentara el trabajo final, fuera a plazado en éste o en su defensa oral, deberá repetir la asistencia al seminario y presentar un nuevo trabajo.

La aprobación del trabajo final tendrá validez mien tras el alumno conserve el derecho a rendir examen.

uno
CAS

CMV



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

71

c. Metodología y sistema de evaluación de las asignaturas: Práctica Profesional en Hotel y Práctica Profesional en Restaurante

Las asignaturas de Práctica Profesional consisten / en dos períodos de residencia, en un Hotel y en un Restaurante, respectivamente. Cada período ha de / cumplimentar 120 horas reloj (equivalente a 12 horas cátedra semanales en un cuatrimestre).

Los períodos de residencia serán organizados por el profesor de la asignatura de acuerdo con criterios pedagógicos, a fin de asegurar el aprovechamiento / de la experiencia, a la situación académica de los alumnos y a los convenios con los hoteles y restaurantes.

Durante el período de residencia los alumnos serán calificados por el Profesor de Práctica y por los / Profesores Auxiliares. La nota final resultará del promedio de las calificaciones obtenidas a través / de las observaciones parciales y el informe final. El personal jerárquico de los establecimientos en / que los alumnos cumplan su residencia no los califican, sino que le harán llegar al Profesor de Práctica sus observaciones sobre el desempeño de los alumnos residentes.

La Residencia estará sujeta a las siguientes condiciones:

md
CAS

by



Ministerio de Educación y Fomento

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

1). Tener aprobadas todas las asignaturas de Primer y Segundo Año.

2). Tener aprobadas las siguientes asignaturas de / Tercer Año:

Control de Alimentos y Bebidas

Administración de Personal

Investigación de Mercado y Marketing Hotelero

Organización y Asistencia de Eventos Especiales
y, Presupuesto.

Concluida la Residencia el alumno deberá presentar un Informe Final escrito al Profesor de Práctica / Profesional en las condiciones por él previamente establecidas, quien lo calificará.

El Profesor de Práctica, con anuencia de la Dirección podrá suspender o prolongar el período de residencia a aquel alumno que no manifieste un desempeño acorde o requiera mayor práctica, respectivamente, si ello tuviera un beneficio notable para la / formación profesional del alumno.

5.3. Régimen de asistencia

Se aplicará para resolver este rubro el Reglamento Orgánico para los Institutos Nacionales del Profesorado Secundario, Decr. 4.205/57 y sus modificaciones, excepto el Capítulo XV referido a las prácticas, ya que en ellas la asistencia será del 100 %.

5.4. Correlatividades de las materias del plan de estudios

uno
CAS

Bm



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Las asignaturas numeradas son correlativas. Además:

- .Contabilidad Hotelera de Contabilidad General.
- .Computación Aplicada de Computación.
- .Estadística Aplicada de Estadística General.

5.5. Régimen de promoción

Se aplicará para resolver este rubro la Resolución Ministerial Nº 20/87, con la siguiente especificación:

Entre las materias aprobadas para estar en condición / de ser matriculado en el año siguiente deben encontrar se tres de las cuatro asignaturas que tienen coloquio / en el sistema de evaluación continua por año.

6. CALENDARIO OPERATIVO DEL ENSAYO

6.1. Etapas principales del ensayo

.Abril 1992: Iniciación del primer curso de ensayo.

.Diciembre 1992: Evaluación del desarrollo del primer curso de ensayo.

.Abril 1993: Iniciación del segundo curso de ensayo.

.Diciembre 1993: Evaluación del desarrollo del segundo curso de ensayo.

.Abril 1994: Iniciación del tercer curso de ensayo.

.Diciembre 1994: Evaluación del desarrollo del tercer curso de ensayo.

.Abril 1995: Iniciación del cuarto curso de ensayo.

.Agosto 1995: Evaluación del desarrollo del cuarto curso de ensayo.

6.2. Plazos de cumplimiento

END
CAS

BM



Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

Desde abril de 1992 en que se inicia, hasta agosto de 1995 en que finaliza, para evaluar el desarrollo del / plan.

Hasta julio de 1996, para evaluación final y reajustes si correspondiere.

Segundo semestre de 1996, para presentación del plan / definitivo.

6.3. Indicadores que se tomarán en cuenta para evaluar el / cumplimiento del ensayo

6.3.1. Variable alumnos

Indicadores cuantitativos

- .Número de alumnos al comenzar el curso.
- .Número de asignaturas aprobadas por año.
- .Número de egresados en relación con la inscripción y la promoción.

Indicadores cualitativos

- .Aptitudes requeridas en las asignaturas principales de la carrera.
- .Aptitudes detectadas en las asignaturas principales de la carrera.
- .Rendimiento en las asignaturas específicas.

6.3.2. Variables profesores

- .Título de los profesores y auxiliares docentes.
- .Aptitudes.

6.3.3. Variable organización académica

CAS

[Firma]



71

Ministerio de Educación y Justicia

MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION

.Estructura académica.

.Estructura operativa.

6.3.4. Variable egresados

.Aptitudes requeridas.

.Aptitudes detectadas.

.Seguimiento.

.Inserción laboral.

7. DISEÑO DEL ESQUEMA DE EVALUACION DEL ENSAYO

7.1. Objetivos del ensayo: los propuestos en el item 4.1. y en el 4.2.

7.2. Procedimiento o medios: Derivados de la caracterización del egresado.

7.3. Indicadores: los señalados en el punto 6.3.

7.4. Instrumentos para la recopilación de datos acerca de la marcha del ensayo con respecto a:

.Los alumnos: entrevistas, encuestas y otros que surjan de reuniones de profesores.

.Los docentes: actas de reuniones, entrevistas con el Rector.

.La comunidad: entrevistas a especialistas en el área y a empresarios de la zona.

.Los egresados: fichas de seguimiento de desempeño en el campo laboral.

CAS