

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO		713	Turismo		
ORIENTACIÓN		40D	Gestión de Alojamiento		
MODALIDAD		---	---		
AÑO		2°	2°		
TRAYECTO		---	---		
SEMESTRE		IV	IV		
MÓDULO		---	---		
ÁREA DE ASIGNATURA		342	Gestión de Alojamiento		
ASIGNATURA		17994	Gestión de Alojamiento IV		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		N/C			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		-----			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 90	Horas semanales: 6	Cantidad de semanas: 15	
Fecha de Presentación: 07/12/17	N° Resolución del CETP	Exp. N° 85/15	Res. 1448/19	Acta N° 199	Fecha: 04/06/19

FUNDAMENTACIÓN

La asignatura Gestión de Alojamiento IV se encuentra en el segundo semestre del segundo año de la Tecnicatura Gestión de Alojamiento, teniendo un carácter teórico-práctico de manera de poner a los estudiantes “en situación de” conocer y resolver la complejidad de la gestión de diversos negocios de hospedaje, en claves de diversificación y diferenciación en las propuestas de valor en perspectiva con los nuevos turistas.

En este cuarto y último semestre se continúa el proceso de adquisición y fortalecimiento de las competencias necesarias para afrontar la dinámica del Sector Hospedaje, adaptándose a los nuevos tiempos de creciente globalización, las nuevas tecnologías, la descentralización empresarial, los mercados abiertos, la diferenciación, la inclusión y la accesibilidad y la calidad empresarial y

ambiental.

Dado que la calidad del destino turístico es un aspecto clave para satisfacer la creciente diversidad de necesidades de los turistas al tiempo de asegurar el desarrollo equilibrado y sostenible de la región, en este cuarto semestre se continuarán con las líneas de trabajo precedentes las que se aplicarán al Proyecto de egreso con el que se adquiere el Título de Técnico en Gestión de Alojamiento.

Las competencias genéricas, transversales y específicas desarrolladas a lo largo de los cuatro semestres así como los contenidos del presente programa se aplicarán en el proceso de elaboración del Proyecto Final de los estudiantes, que junto a las prácticas y horas de pasantía le permitirán llegar a la instancia de defensa del proyecto y a la adquisición del título correspondiente.

COMPETENCIAS

Competencias genéricas

Investigar a partir de la familiarización de la consulta de fuentes diversas como prensa especializada, Internet y bibliografía especializada.

Incorporar la necesidad de aprender a aprender como política de la formación continua.

Desarrollar la capacidad para identificar, plantear y resolver problemas.

Visualizar alternativas extraordinarias o de emergencia para reflexionar sobre las soluciones posibles en un trabajo de equipo.

Analizar críticamente la Información y aplicar los conocimientos en la práctica.

Competencias transversales

Interpretar las necesidades implícitas y latentes de los huéspedes y satisfacerlas de manera creativa generando experiencias satisfactorias y de fidelización.

Identificar atractivos naturales y culturales de la localidad, a fin de transmitir el

patrimonio material e inmaterial del sitio donde está ubicado el alojamiento y enriquecer la estadía del huésped.

Interactuar con los actores de la comunidad receptora, propiciando el encuentro entre visitantes y habitantes del destino y de esta manera hacerles partícipes de los beneficios de la actividad turística.

Incluir la variable “conflicto” entre los diversos sectores de la empresa y dentro del sistema turístico para trabajar hacia objetivos y metas comunes.

Incentivar la capacidad de observación y de escuchar las sugerencias de los huéspedes, de los compañeros de trabajo, y de sus superiores para lograr la mejora continua.

Interpretar los datos macroeconómicos e identificar y valorar las variables económicas relevantes que intervienen en una empresa de alojamiento.

Manejar las técnicas de comunicación para la optimización de las relaciones dentro de las diferentes áreas del hotel y con los clientes.

Conocer y practicar el trato adecuado a las personas con diferentes tipos de discapacidad.

Crear, organizar y promover actividades inclusivas, detectando y neutralizando riesgos potenciales en los espacios internos y externos de los equipamientos de alojamiento.

Competencias específicas

- Afianzar la mirada holística y la integración de conocimientos adquiridos a lo largo de la tecnicatura, mediante el estudio de temáticas relacionada con aspectos que inherentes a la configuración y pertenencia a estructuras globales de actuación y la interdependencia con otros sectores y empresas.

- Entender aspectos básicos sobre asociatividad, la integración a redes y ámbitos territoriales de actuación, en perspectiva con las nuevas tendencias, las

estrategias de la competencia y las posibilidades de establecer sinergias y actuar en complementariedad en la prestación de servicios integrales.

- Fortalecer las habilidades adquiridas durante los procesos correspondientes a la realización de las pasantías, con la presentación de un trabajo profesional escrito, que permita dar cuenta de la estructuración de aprendizajes y sistematización de experiencias, así como los conocimientos apprehendidos y las capacidades incorporadas.

- Construir capacidades relacionadas con la formulación y seguimiento de proyectos turístico-hoteleros y planes de negocio para microempresas del sector. Capacidades que se construyen, principalmente, a partir del desarrollo de los proyectos integradores que se presentan al final de la tecnicatura.

EJES VERTEBRADORES

La asignatura Gestión de Alojamiento IV se desarrolla de manera integrada con Metodología de Proyectos Turísticos II, Marketing Turístico II, Gestión de Recursos Humanos II y Contabilidad-Presupuestos, a fin de analizar la estructura de procesos, estrategias y servicios del establecimiento de una manera integrada.

Al final del semestre se incluye un Seminario de Seguridad y Salud Ocupacional que introduce a los alumnos en la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, complementando así los temas de seguridad en los procesos y procedimientos, tanto en aspectos operacionales, como legales.


El marco teórico de esta asignatura como el de la Tecnicatura de la que forma parte, es el turismo sostenible económico, social, cultural y ambientalmente y su metodología aula-taller fomenta la generación de espacios de reflexión y de construcción colectiva de conocimiento, destinados a la actualización de los

objetivos del curso, la realización del proyecto integrador y el aprovechamiento de prácticas y pasantías.

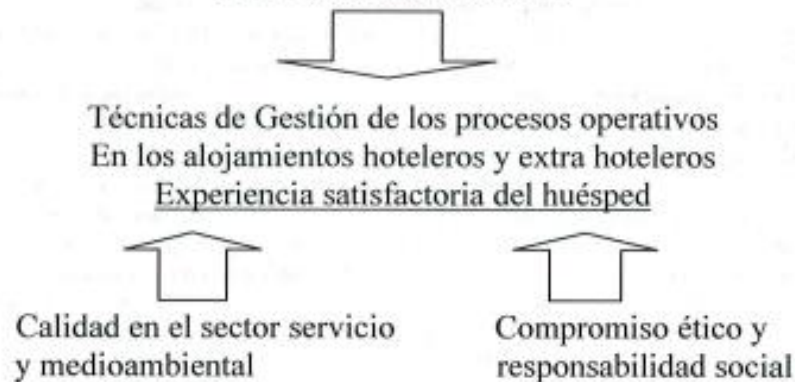
En este último semestre, al igual que en el anterior y de carácter transversal en ambos, se da continuidad a la articulación con las asignaturas anteriormente mencionadas, a fin de acompañar y asesorar a los estudiantes en la elaboración de su proyecto integrador, haciendo especial énfasis durante esta última fase de la asignatura. Dicho proyecto se nutre del aporte teórico -práctico de contenidos y prácticas de los tres semestres precedentes, que apunta a:

- Despertar el espíritu crítico y reflexivo en el análisis de otros emprendimientos del ámbito hotelero, observando los que se enmarcan en el desarrollo sostenible a través de una planificación respetuosa del ambiente local, institucional y cultural de la sociedad residente.
- Desarrollar capacidades conceptuales y metodológicas para integrar equipos capaces de actuar en el proceso de mejora, reformulación de emprendimientos existentes o generar iniciativas para la creación de pequeñas y medianas empresas del Sector Hospedaje.
- Promover la investigación y la innovación en el diseño y / o gestión de productos y servicios de calidad.
- Fomentar el emprendedurismo y generar planes de negocios en los proyectos con los que los estudiantes adquieren la titulación.

Las áreas temáticas que comprende el presente programa son:



Funcionamiento global de un alojamiento en un entorno sostenible económico,
socio-cultural y ambiental



Que se vinculan a través de los siguientes ejes vertebradores:

- 1-Promover el trabajo en equipo,
- 2-Impulsar la consulta de fuentes diversas y la investigación,
- 3-Motivar la creatividad y la innovación.
- 4-Desarrollar la autonomía, la adaptación a los cambios y la toma de decisiones.

PROGRAMA

Unidad I: La gestión asociada en el sector de la hospitalidad.

Propósito Clave (objetivo): Incorporar conocimientos relacionados con la asociatividad y la integración a redes y ámbitos globales de actuación, en marcos de competencia y complementariedad, así como aspectos sectoriales y multisectoriales inherentes a las actividades básicas del sector que aportan al Proyecto Final.



Competencias	Contenidos	Actividades
<p>Fortalecer la habilidad para buscar y procesar información de diversas fuentes.</p> <p>Comprender la dinámica intersectorial e interinstitucional que incide en la gestión competitiva de empresas de hospedaje.</p> <p>Fomentar la cultura asociativa en el educando, a la vez que se insiste en la importancia del establecimiento de alianzas estratégicas como herramienta que favorece la visión conjunta y el fortalecimiento de la capacidad negociadora del conglomerado empresarial en general y la empresa en particular.</p> <p>Desarrollar actitudes que propenden a la articulación entre privados y con el sector público, apuntando a la planificación participativa como alternativa de acción conjunta que favorece la inserción en la sociedad y la apertura y penetración en los mercados.</p> <p>Analizar críticamente la información, seleccionar y elaborar los avances del proyecto.</p>	<p>- Enfoque territorial y sectorial de la actividad. Importancia del establecimiento de alianzas estratégicas y conformación de redes.</p> <p>El liderazgo colectivo.</p> <p>- Los grupos de interés. La asociatividad y la cooperación empresarial.</p> <p>- Conglomerados turísticos y cámaras gastronómicas-hoteleras.</p> <p>- La articulación público-privada.</p> <p>- La planificación participativa. Fijación de objetivos comunes y planes de acción conjunta</p> <p>El modelo de clúster.</p> <p>Organismos nacionales e internacionales de injerencia en el sector.</p>	<p>Consulta de la bibliografía indicada.</p> <p>Proyección de videos.</p> <p>Análisis de la problemática involucrada en los proyectos de cada uno de los equipos de estudiantes.</p> <p>Análisis y problematización de la "idea" de cada proyecto.</p> <p>Invitación a responsables de conglomerados, asociaciones y organismos para informar sobre sus actividades y la realidad del sector como insumos claves para los proyectos de los equipos.</p> <p>Visitas técnicas a las mencionadas organizaciones y asistencias a charlas y eventos inherentes a la temática.</p> <p>Ejercicio de investigación en establecimientos, organizaciones mixtas, interinstitucionales e intersectoriales. Su relación con las temáticas de los proyectos.</p> <p>Análisis de antecedentes nacionales, regionales y globales sobre la temática de la Unidad y de los Proyectos de los equipos.</p> <p>Exposición de los avances de los Proyectos.</p> <p>Prácticas curriculares</p>

Unidad II: La diferenciación y la diversificación del producto hotelero. La experiencia turística integrada como insumos "claves" a la hora de la elaboración del proyecto de egreso.

Propósito Clave (objetivo): Incorporar habilidades que faciliten el análisis del entorno y las capacidades empresariales reales, así como las alternativas que ofrece el sector y el mercado, con el fin de realizar diagnósticos y configurar propuestas de valor que permitan definir experiencias satisfactorias y modelos de negocios adaptados a las necesidades del cliente y orientados a la diferenciación y la diversificación empresarial. Aplicar al Proyecto de egreso.



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

Competencias	Contenidos	Actividades
<p>Desarrollo de habilidades para buscar y procesar información de diversas fuentes.</p> <p>Comprender la dinámica del hotel y la gestión de calidad enfocada al huésped como parte de una actividad que integra al servicio de hospedaje otros servicios de valor agregado que enriquecen la experiencia del cliente.</p> <p>Interpretar las necesidades implícitas y latentes de los huéspedes y satisfacerlas de manera creativa generando experiencias satisfactorias y favoreciendo la fidelización.</p> <p>Desarrollar experiencias integrales sostenibles y con alto valor diferencial para el cliente, en claves de calidad y competitividad en el sector.</p> <p>Analizar críticamente la información, seleccionar y elaborar los avances del proyecto.</p> <p>Promover la sinergia teoría-práctica en la investigación de mercado a través de entrevistas a referentes calificados..</p>	<p>La impronta empresarial y la configuración de productos de valor agregado.</p> <p>Diseño de hoteles.</p> <p>Equipamientos y espacios.</p> <p>Instalaciones y mantenimiento.</p> <p>Aspectos básicos aplicados al sector para integrar otras variables del negocio y fomentar la creatividad e innovación para propuestas de valor.</p> <p>La restauración y la gastronomía hotelera como herramientas para la puesta en valor del patrimonio alimentario local.</p> <p>Nuevas tendencias en la gestión del área de Alimentos y Bebidas, así como el catering en el sector de alojamientos.</p> <p>El turismo de salud y los servicios de Spa y Wellness.</p> <p>El segmento MICE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencias globales y su importancia para la diversificación del negocio hotelero. - Organización y performance de ferias, congresos, reuniones y eventos varios. Ceremonial y Protocolo. - Gestión de marketing, áreas y perfiles en cada caso en particular. <p>La animación turística.</p> <p>Tipologías hoteleras donde resultan indispensables la recreación y las opciones de ocio y entretenimiento.</p> <p>La tematización de los servicios.</p> <p>Integración de los servicios de hospedaje a circuitos y rutas turísticas.</p>	<p>Consulta de la bibliografía indicada.</p> <p>Proyección de videos.</p> <p>Aplicación de la temática de la Unidad a los proyectos de los equipos de estudiantes.</p> <p>Casos prácticos.</p> <p>Investigación de establecimientos y análisis de propuestas de valor y factores de diferenciación.</p> <p>Actividades de taller con aplicación práctica de los contenidos estudiados y su relación con la temática de los Proyectos.</p> <p>Exposición de los estudiantes del avance del Proyecto.</p> <p>Aportes desde Gestión de Alojamiento a la elaboración del marco teórico del proyecto de egreso.</p> <p>Prácticas curriculares</p>

Unidad III: Preparación y redacción de memoria de pasantías y del proyecto de egreso.

Propósito Clave (objetivo): Formalizar el trabajo profesional escrito de

sistematización de las experiencias y aprendizajes obtenidos como producto de las prácticas profesionales (pasantías) así como el correspondiente al Proyecto Final.

Competencias	Contenidos	Actividades
Interiorización con la dinámica interna y la interacción con el entorno de los establecimientos hoteleros, a través de transcripción de las vivencias experimentadas. Explicación de las destrezas profesionales incorporadas y fundamentación de la integración práctica de los conocimientos adquiridos previamente en cada una de las asignaturas de la tecnicatura. Desarrollo de capacidades de análisis, síntesis y redacción de informes de contenido académico y profesional.	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de memoria de pasantías según pautas preestablecidas que incluyen: - Descripción de actividades realizadas y conocimientos aplicados. - Descripción de competencias y habilidades adquiridas - Lecciones aprendidas - Elaboración de las etapas del diseño de proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistematización de actividades realizadas. - Análisis de conocimientos adquiridos durante el desempeño de tareas en diferentes puestos de trabajo relacionados con roles de tipo operativo. - Formulación de propuestas para la institución educativa y la(s) empresas donde tuvieron lugar las prácticas. - Redacción de informe final de las pasantías. - Redacción del Proyecto Final.

SUGERENCIAS METODOLÓGICAS

En este cuarto semestre, Gestión de Alojamiento IV en coordinación con todas las asignaturas de la Tecnicatura tiene como eje central promover y monitorear los avances de los proyectos finales que realizan los diferentes equipos de estudiantes. Se deben marcar entregas mensuales coordinadas en el Espacio de la Articulación.

El logro de los objetivos y competencias aportadas por cada una de las unidades del programa se sustentan en la interdisciplinariedad dado que es la característica de los servicios de hospitalidad como del propio Sector Turismo.

En este semestre, la elaboración del Proyecto Final sesga toda la actividad del curso generando clases dinámicas y motivadoras para los equipos de estudiantes donde las investigaciones, la discusión de las pertinencias de las búsquedas y contenidos se entrelazan con las exposiciones y las salidas de campo.

Preparar y realizar salidas de campo son la condición sine qua non para desarrollar cada una de las unidades del programa así como propiciar la iniciativa de los diferentes equipos, la exposición de los temas en clase y los avances de los proyectos registrados y fundamentados.

Simultáneamente al proceso de elaboración del proyecto final se realiza el seguimiento de las prácticas curriculares que se desarrollan en los hoteles. Las mismas se coordinarán de acuerdo a los conocimientos operativos adquiridos durante el primer año (reservas, check in, housekeeping, check out) siendo estos los temas centrales de la pasantía. Del mismo modo se tendrán en cuenta los principios centrales de la tecnicatura como hilo conductor. Se monitoreará con presencia del docente y con el personal a cargo del hotel, según pautas dadas por el docente.

Por tanto, la asignatura Gestión de Alojamiento IV pone en práctica lo enunciado en la fundamentación de la Tecnicatura de Gestión de Alojamiento respecto al rol que juega la educación por competencias en el de “poner a los estudiantes “en situación”, a partir de la internalización de los conceptos básicos del sistema turístico y de la ejecución de actividades que incorporan competencias específicas y transversales esenciales para facilitar el ingreso al mundo laboral”.

Total carga horaria semestral de la asignatura: 90 horas.

EVALUACIÓN

La evaluación deberá ser coherente con esta práctica: estará integrada al funcionamiento de las situaciones problemas e incorporará al propio alumno a la reflexión sobre su actuación, sus dificultades y la visión de sus propios compañeros de clase.

La evaluación formativa, integrada al proceso de enseñanza- aprendizaje debe iniciarse con un diagnóstico inicial, el que informará sobre los conocimientos

previos de los alumnos, situación laboral y entorno familiar y social para luego elaborar de manera coordinada con el equipo docente de la Tecnicatura, las estrategias y recursos didácticos a utilizar. Será fundamental evaluar de acuerdo a la metodología utilizada. La evaluación es parte del proceso pedagógico permitiendo realizar ajustes y modificaciones a lo largo del camino.

El curso se aprobará con la evaluación de la pasantía – que es obligatoria - que se incluirá en la nota de la asignatura y un examen final compuesto de dos partes; una escrita y otra oral que para esta especialización es fundamental.

Finalmente, luego de completado este proceso, teniendo todas las asignaturas aprobadas y el proyecto final elaborado, el estudiante estará en condiciones de realizar la defensa del mismo y obtener el título de Técnico en Gestión de Alojamiento.

EQUIPAMIENTO NECESARIO

Para alcanzar los objetivos y las competencias de los estudiantes en el sentido de ponerlos en situación de la función para la cual se están preparando es necesario contar con el siguiente equipamiento:

PC con conexión a Internet

Equipos y herramientas multimedia

Software de hotelería

Papelería indicada.

BIBLIOGRAFÍA

ALCARAZ VARÓ, Enrique (2006) – Diccionario de términos de turismo y de ocio. Madrid. Editorial Ariel.

BLASCO, Albert (Coord.) (2006) – Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración. Madrid. Editorial Síntesis.

BULL, Adrián (1994) – La economía del sector turístico. Madrid. Editorial Alianza.

- CHON, Kye-Sung – SPARROWE, Raymond (2001) – Atención al cliente en hostelería. Madrid. Editorial Paraninfo – Thompson Learning.
- DI MURO PÉREZ, Luis (2012) – Manual práctico de recepción hotelera. Segunda Edición. México. Editorial Trillas.
- DE LA TORRE, Francisco (1997) – Administración hotelera. Primer Curso: división cuartos. Primera edición 1990. (Cuarta reimpresión). México. Editorial Trillas.
- DE LA TORRE, Francisco (1997) – Administración hotelera. Segundo Curso: Alimentos y bebidas. Primera impresión 1983 (Octava reimpresión) México. Editorial Trillas.
- DORADO, José Antonio (2004) – Organización y control de empresa de hostelería y turismo. Madrid. Editorial Síntesis.
- GONZÁLEZ, L. – TALÓN, P. (2003) – Dirección hotelera. Operaciones y procesos. Madrid. Editorial Síntesis.
- GALLEGO, JF. (2007) – Gestión de hoteles. Una nueva visión. Madrid. Editorial Thomson Paraninfo.
- IGLESIAS TOVAR, J. Ramón (1998) – Comercialización de productos y servicios turísticos. Ciclos Formativos. Formación profesorado superior. Madrid. Editorial Síntesis.
- JULIA, M. – PORSCHE, F. (2002) – Gestión de calidad aplicada a la hostelería y restauración. Madrid. Pearson Educación.
- KOTLER, Ph. – BOWEN, J. – MAKENS, J. (2004) – Marketing para turismo. Madrid. Editorial Pearson.
- MESTRES SOLER, Juan (1995) – Técnicas de gestión y dirección hotelera. Barcelona. Edición Gestión 2000 SA.
- MONTANER, Jordi – Estructura del mercado turístico. Barcelona. Editorial Síntesis.

OLMO GARRE, María José (2008) – Departamento de hotel. Sistemas y procesos. Madrid. Editorial Síntesis.

PERRENOUD, P. (1997) – Construir competencias desde la escuela. Dolmen Ediciones, Santiago de Chile.

SANCHO, Amparo (1998) – (Comp.) Introducción al turismo. Madrid. Organización Mundial del Turismo.

SIMÓN, Miguel A. (2004) – Housekeeping. Buenos Aires. Ediciones Turísticas.

SCHÜLTER, R. – WINTER, G. (2003) – Turismo, una perspectiva empresarial. Buenos Aires. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.

SCHÜLTER, R. (2000) – Investigación en turismo y hotelería. Buenos Aires Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.

TINARD, Yves (1999) – Turismo. Economía y Gestión. Traducción Álvarez Souza, Antonio. Barcelona.