

QUILMES, 5 de diciembre de 2006

VISTO el expediente N° 827-1205/06 y la Resolución (C.D.) N° 101/06, y

CONSIDERANDO:

Que por el expediente del Visto se tramita la aprobación de la oferta académica de la Licenciatura en Administración Hotelera, correspondiente al Ciclo Lectivo 2007.

Que de acuerdo con el artículo 79, inc. d) del Estatuto de la Universidad Nacional de Quilmes, "Los Consejos Departamentales aprueban el plan anual de actividades académicas y lo elevan al Consejo Superior para su conocimiento. Ejercen el control de ejecución del mismo".

Que la definición de la oferta académica constituye uno de los ejes centrales de la actividad de formación de los Departamentos.

Que el Consejo Departamental mediante la Resolución del Visto ha fijado los criterios para la formulación de la oferta académica 2007.

Que los Directores de Carrera han consultado a las áreas disciplinares correspondientes acerca de las necesidades de cursos y distribución horaria pre acordadas, así como sobre los perfiles académicos de sus integrantes.

Que la Comisión de Asuntos Académicos del Departamento de Ciencias Sociales ha emitido despacho con criterio favorable.

Por ello,

**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL  
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES**

**R E S U E L V E :**

ARTICULO 1º.- Aprobar la oferta académica de la Licenciatura en Administración Hotelera, correspondiente al Ciclo Lectivo 2007, que como anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTICULO 2º.- Regístrese. Comuníquese y archívese.

RESOLUCIÓN (C.D.) Nº 126/06

Firmado por: Dra. Sabina Frederic  
Directora del Departamento de Ciencias Sociales.



Estimados alumnos y alumnas:

Les presentamos la oferta de cursos correspondiente al **Año 2007**.

Nuevamente se ha realizado un esfuerzo para presentarles la oferta de todo el año.

Les recomendamos que lean con atención toda la oferta, a fin de decidir los cursos que mejor atiendan sus necesidades e intereses particulares.

Como siempre, el proceso de inscripción lo realizarán con un docente que puede asesorarlos sobre las dudas e inquietudes que les surjan.

Les recomendamos, que se anoten únicamente en aquellos cursos que puedan cursar con regularidad, ya que una vez iniciadas las clases, no se darán bajas a las asignaturas.

Les deseamos un excelente año.

La Dirección y Profesores de Administración Hotelera

## **LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA PLAN DE ESTUDIOS 1997**

### **Acreditación de la Licenciatura en Administración Hotelera.**

Para obtener la Licenciatura en Administración Hotelera se deberán sumar 300 créditos académicos que se reunirán de la siguiente manera:

1. El Diploma en Ciencias Sociales otorga 150 créditos, incluyendo los 3 Cursos orientados a carrera.

### **Las asignaturas orientadas a Administración Hotelera son:**

- 1) Administración de Empresas, 2) Industria de la Hospitalidad y**
- 3) Contabilidad General**

2. El Ciclo de Especialización en Administración Hotelera, que otorga 150 créditos, organizados en:

- a. Un Núcleo de Cursos Básicos Obligatorios que otorga. 24 créditos
- b. Un Núcleo de Cursos de Licenciatura que otorga..... 88 créditos
- c. Un Núcleo de Cursos Electivos que otorga..... 38 créditos

### **Características de cada Núcleo de Cursos:**

#### **a) Núcleo de Cursos Básicos Obligatorios**

Las asignaturas de este núcleo corresponden a temáticas básicas de la especialidad y son requisitos para otras asignaturas.

#### **b) Núcleo de Cursos de Licenciatura**

La oferta del núcleo de licenciatura incluye:

Un grupo de cursos que son de cursado obligatorio y que otorgan 24 créditos.

Un grupo de cursos de las áreas de administración y hotelería que otorga 40 créditos y cuya oferta puede ser ampliada y/o modificada de acuerdo a los criterios académicos que en cada caso se establezcan.

Tres niveles de Inglés Hotelero, que otorgan 24 créditos.

#### **3) Núcleo de Cursos Electivos**

Se completarán 38 créditos de cursos electivos. Incluirán una oferta de Cursos de distintas áreas, que se establecerán en cada oportunidad. Puede incluir la oferta de Cursos de otras carreras.

### **Otros requisitos:**

Para la obtención del Título de Licenciado en Administración Hotelera se deberán cumplimentar 300 horas de pasantías en establecimientos hoteleros, gastronómicos y/o afines a la actividad.

**LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA  
PLAN DE ESTUDIOS 1997**

**CICLO DE ESPECIALIZACIÓN**

**A. Núcleo de Cursos Básicos Obligatorios. 24 créditos**

<b>Tipo</b>	<b>Área</b>	<b>Asignatura</b>	<b>VH</b>	<b>Créditos</b>
obligatorio	Hotelería	Organización Hotelera	4	8
obligatorio	Hotelería	Gestión de Servicios Hoteleros	4	8
obligatorio	Hotelería	Gestión de Alimentos y Bebidas	4	8
	<b>TOTALES</b>		<b>12</b>	<b>24</b>

**B. Núcleo de Cursos de Licenciatura. 88 créditos**

<b>Tipo</b>	<b>Área</b>	<b>Asignatura</b>	<b>VH</b>	<b>Créditos</b>
	Hotelería	Servicio de Alimentos y Bebidas	4	8
obligatorio	Administración	Estados Contables y toma de decisiones	4	8
	Hotelería	Congresos y Eventos	4	8
	Derecho	Derecho Comercial y Tributario	4	8
	Administración	Marketing	4	8
	Administración	Recursos Humanos	4	8
obligatorio	Administración	Control de Gestión	4	8
obligatorio	Administración	Taller de Integración	4	8
	Idiomas	Inglés Hotelero I	4	8
	Idiomas	Inglés Hotelero II	4	8
	Idiomas	Inglés Hotelero III	4	8
	<b>TOTALES</b>		<b>44</b>	<b>88</b>

**C. Núcleo de Cursos Electivos. 38 créditos.**

38 créditos en asignaturas de la oferta de distintas áreas, según se determine en cada oportunidad.

**LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA  
PLAN DE ESTUDIOS 1997**

**1° Cuatrimestre de 2007**

Área	Núcleo	Curso	Horario	Docente	Cr	Cupo
Hotelería	Básico Oblig.	Organización Hotelera	Miércoles y Viernes 18 a 20	Couste María Elisa	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Organización Hotelera	Martes y Viernes 16 a 18	Sebastián José L.	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Gestión de Servicios Hoteleros	Lunes y jueves 16 a 18	Pogorelsky Leonardo Barreto Ariel	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Gestión de Servicios Hoteleros	Lunes y jueves 20 a 22	Pogorelsky Leonardo Barreto Ariel	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Gestión de Alimentos y Bebidas	Lunes y jueves 18 a 20	Maju Bacigalupo	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Gestión de Alimentos y Bebidas	Lunes y jueves 16 a 18	Maju Bacigalupo	8	45
Hotelería	Licenciat	Servicio de Alimentos y Bebidas	Lunes y jueves 18 a 20	Héctor León Raquel Kohlen	8	45
Hotelería	Licenciat	Servicio de Alimentos y Bebidas	Lunes y jueves 16 a 18	Héctor León Raquel Kohlen	8	45
Hotelería	Licenciat	Congresos y Eventos <b>(Semi-presencial)</b>	Miércoles 18 a 20 Sábado Virtual	Naredo Héctor	8	45
Hotelería	Licenciat	Congresos y Eventos <b>(Semi-presencial)</b>	Miércoles 14 a 16 Sábado Virtual	Naredo Héctor	8	45
Adm.	Licenciat	Estados Contables y toma de decisiones	Lunes y jueves 16 a 18	Bonifati Pablo Rodrigo Silva	8	45
Adm	Licenciat	Estados Contables y toma de decisiones	Lunes y jueves 18 a 20	Bonifati Pablo Maskaric Juan	8	45

Adm	Licenciat	Estados Contables	<b>Programa UVQ</b>	<b>Período 10 de mayo al 22 de agosto</b>	10	
Administ	Licenciat	Marketing	Martes y viernes 17:30 a 20:00	Albarellos Aldo	10	45
Administ	Licenciat	Marketing	Martes y Viernes 20 a 22:30	Albarellos Aldo	10	45
Administ	Licenciat	Marketing	<b>Programa UVQ</b>	<b>Período 15 marzo al 28 de junio</b>		
Administ	Licenciat	Recursos Humanos	Lunes y Jueves 18 a 20	Gaiardo Norma Beatriz	8	45
Administ	Licenciat	Recursos Humanos	Lunes y Jueves 20 a 22	Gaiardo Norma Beatriz	8	45
Administ	Licenciat	Recursos Humanos	<b>Programa UVQ</b>	<b>Período 15 marzo al 28 de junio</b>	10	
Derecho	Licenciat	Derecho Comercial y Tributario <b>(Semi-presencial)</b>	Miércoles 17:30 a 20 Sábado Virtual	Zunino Gustavo	10	45
Derecho	Licenciat	Derecho Comercial y Tributario	Lunes y Jueves 20 a 22:30	Marta Comoglio	10	45
Derecho	Licenciat	Derecho Comercial	<b>Programa UVQ</b>	<b>Período 10 de mayo al 22 de agosto</b>	10	
Administ	Licenciat	Control de Gestión	Lunes y Jueves 20 a 22	Lacanau Oscar	8	45
Administ	Licenciat	Control de Gestión	Martes y viernes 18 a 20	Sebastián José Luis	8	45
Administ	Licenciat	Taller de Integración	Martes y Viernes 20 22	Fasiolo Carlos Rodrigo Silva	8	35
Administ	Licenciat	Taller de Integración	Martes y viernes 16 a 18	Fasiolo Carlos Rodrigo Silva	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero I	Martes y viernes 16 a 18	Maria Eugenia Giussani	8	35

Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero I	Martes y viernes 20 a 22	Cecilia de la Orden	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero I	Martes y viernes 20 a 22	Patricia Lomastro	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero II	Lunes y Miércoles 16 a 18	Cecilia de la Orden	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero II	Lunes y Miércoles 20 a 22	Maria Rosa Mariani	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero II	Lunes y Miércoles 20 a 22	Gabriela Anselmo	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero III	Miércoles y viernes 16 a 18	Gabriela Anselmo	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero III	Miércoles y viernes 20 a 22	Analia Biocca	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero III	Martes y viernes 18 a 20	Cecilia de la Orden	8	35
Hotelería	Electivos	Destinos turísticos mundiales	Martes y viernes 18 a 20	Lacanau Gloria	8	45
Hotelería	Electivos	Seguridad hotelera	Martes 14 a 17	Luis Grunewald	6	45
Hotelería	Electivos	Psicosociología del Turismo	Lunes y jueves 18 a 20	Schluter Regina	8	45
Adm	Electivos	Costos en empresas de servicios	Martes y viernes 16 a 18	Fabián Troyanovich	8	45
Hotelería	Electivos	Sistema de Distribución Global (GDS): <b>Amadeus</b>	Miércoles 14 a 18	Kohen Pablo	8	20
Hotelería	Electivos	Sistema de Distribución Global (GDS): <b>Amadeus</b>	Miércoles 18 a 22	Kohen Pablo	8	20

Hotelería	Electivos	Gestión informatizada en empresas hoteleras	Jueves 14 a 18	Juan Maskaric	8	20
Hotelería	Electivos	Agencias de Viajes <b>Semi-presencial</b>	Miércoles 11 a 13	Kohen Pablo	8	20
Comunicación	Electivos	Alimentación, cultura y sociedad	Lunes de 20:00 a 22:30	Matías Bruera.	5	45
Idiomas	Electivos	Portugués I	Viernes 18 a 21	Rodríguez Silvia	6	35
Idiomas	Electivos	Portugués II	Martes 17 a 20	Rodríguez Silvia	6	35
Idiomas	Electivos	Francés I	Miércoles 18 a 21	A designar	6	35
Idiomas	Electivos	Francés II	Viernes 18 a 21	A designar	6	35
Adm.	Electivos	<b>Dirección estratégica</b> *	<b>Programa UVQ</b>	Período 15 marzo al 28 de junio	10	
Hotelería	Electivos	Higiene, Control y Manipulación de alimentos	<b>Programa UVQ</b>	Período 15 marzo al 28 de junio	10	
Hotelería	Electivos	Servicios de transporte	<b>Programa UVQ</b>	<b>Período 15 marzo al 28 de junio</b>	10	
Hotelería	Electivos	Gestión de cocinas industriales	<b>Programa UVQ</b>	<b>Período 10 de mayo al 22 de agosto</b>	10	
Hotelería	Electivos	Planeamiento turístico	<b>Programa UVQ</b>	<b>Período 10 de mayo al 22 de agosto</b>	10	
Investig.	Electivos	SEMINARIO DE INVESTIGACION	**	ANUAL	20	

\* Los alumnos que hayan cursado Administración estratégica en la Diplomatura en Ciencias Sociales no pueden inscribirse para curar Dirección estratégica del Programa Virtual Quilmes

\*\* La UNQ cuenta con Programas y Proyectos de Investigación, dirigidos e integrados por docentes-investigadores de excelencia, por tal motivo y para que los estudiantes del ciclo superior de las carreras de la UNQ puedan ingresar al mundo de la

investigación, fueron creados los Seminarios de Investigación, los cuales otorgan 20 créditos y duran un año.

La inscripción a los mismos se realiza junto con la inscripción a los cursos regulares. Se puede acceder a información de los Programas y Proyectos vigentes de la UNQ desde la página web de la Universidad: [www.unq.edu.ar](http://www.unq.edu.ar) - Menú principal - Investigación - Investigación en la UNQ - Proyectos I + D

## **RESUMENES DE CURSOS**

### **CURSO: ORGANIZACIÓN HOTELERA**

**Área:** Hotelería

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Básicos Obligatorios

**Modalidad:** presencial

**Docentes:** Cousté María E. Miércoles y viernes 18 a 20  
José Luis .Sebastián: Martes y viernes de 16 a 18

**Contenidos mínimos:** La hospitalidad. Gastronomía y hospedaje. Evolución de las modalidades. La hotelería a partir de la revolución industrial. El siglo XX y la hotelería moderna. Estrategias corporativas a nivel global. Expansión de cadenas. Modalidades de asociación. Situación de la hotelería en Argentina. Categorización. Normativas.

La organización del Hotel. Departamentalización. Las áreas de servicio hotelero: objetivos, funciones, interrelaciones. Producción de los servicios.

**Forma de Evaluación:** Parcial, trabajos prácticos y examen integrador.

**Horas de estudio recomendadas (extra clase):** 3 a 4 horas semanales.

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:**

Los correspondientes al curso Industria de la hospitalidad

**Breve curriculum vitae de los docentes:**

**Cousté María Elisa.**

Directora de la carrera en la Universidad. Directora del Centro de Capacitación de la Asociación de Hoteles, Rest. Conf. y Cafés de Buenos Aires (1994-2003). Se ha desempeñado en la Universidad Católica de Santo Domingo, como docente, capacitadora para empresas hoteleras del país y como Directora de Extensión. Ha desarrollado e implementado programas de capacitación para hotelería y gastronomía en

Rep. Dominicana, México, Brasil, España y Argentina. Directora Proyecto de Investigación: La problemática de las pymes hoteleras

e-mail: [mecouste@unq.edu.ar](mailto:mecouste@unq.edu.ar)

**Lic. Sebastián Jose Luis**

Ejercicio de la administración de PyMES. Supervisión de áreas operativas en empresas de servicios. Gerenciación departamental en empresas de servicios. Desarrollo y puesta en marcha de planes de capacitación y desarrollo de personal. Desarrollo e implementación de sistemas informáticos. Desarrollo y puesta en marcha del departamento de compras en empresas hoteleras. Ejercicio de la docencia en el área de Administración en la Universidad Nacional de Quilmes, Instituto OTT College; CESYT Investigador miembro del Proyecto de Investigación: La problemática de las pymes hoteleras

e-mail: [jlseba@unq.edu.ar](mailto:jlseba@unq.edu.ar)

---

**CURSO: GESTION DE SERVICIOS HOTELEROS**

**Area:** Hotelería

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Básicos Obligatorios

**Modalidad:** presencial

**Docentes.** Pogorelsky Leonardo. Barreto Ariel

**Horario: 2 comisiones:** 1) Lunes y jueves de 16 a 18,

2) Lunes y jueves de 20 a 22 horas.

**Contenidos mínimos:** Departamento de Ama de Llaves. Estructura. Organización. Funciones. Puestos de trabajo. Áreas de responsabilidad: habitaciones, áreas públicas. Equipos, elementos e insumos de uso en el área. Procedimientos y técnicas de trabajo.

La lavandería: servicios que ofrece. Circuitos. Controles. Inventarios y presupuestos del departamento. Departamento de Front-Desk: Estructura. Organización. Puestos de Trabajo. Funciones. Habitaciones. Tarifas. Planes de alojamiento. Procedimientos de Check in y Check out. Auditoría nocturna. Controles. Control de cuentas. Estadísticas del sector.

**Forma de evaluación:** un parcial escrito, un parcial oral y un TP integrador al final del cuatrimestre.

**Horas de estudio recomendadas:** 2 a 3 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:**

Los correspondientes al curso Organización Hotelera.

**Breve curriculum vitae de los docentes:**

**Pogorelsky Leonardo**

Licenciado en Turismo. Se ha desempeñado en el Departamento de Recepción de hoteles de 4 y 5 estrellas y en administración de hoteles pequeños. Desde 1989 hasta la actualidad dicta asignaturas relacionadas con el área de Recepción en institutos terciarios y universidades.

e-mail: [pogorelsky\\_l@hotmail.com](mailto:pogorelsky_l@hotmail.com)

**Ariel Barreto:**

Lic. en Administración Hotelera (UNQ.). Analista - Auditor en Calidad y Productividad bajo Normas ISO 9000 (Inst. Arg. de la Calidad y Productividad). Docente Universitario desde 1995 (UNQ.) e Institutos Terciarios de Hotelería (1998). Se desempeña

como responsable de las áreas: Administración y Calidad en empresas de producción y servicios desde 1997. Maestrando en Gestión y desarrollo de Recursos Humanos, Universidad de Andalucía (2001-2002)

e-mail: [abarreto@unq.edu.ar](mailto:abarreto@unq.edu.ar)

---

## **CURSO: GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Area:** Hotelería

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Básicos Obligatorios

**Modalidad:** presencial

**Docente:** María Julia Bacigalupo

**Horario: 2 comisiones:** 1) lunes y jueves de 16 a 18, 2) lunes y jueves de 18 a 20 hs.

**Contenidos mínimos:** La empresa gastronómica. La función gerencial. El mercado gastronómico. Criterios de segmentación. La competencia. El producto gastronómico. Fijación de precios en un Hotel y en un Restaurante. Organización administrativa de las compras. Necesidades de stock. Formularios. Recepción y almacenamiento de mercaderías. Circuitos administrativos del aprovisionamiento. Control de explotación. Costos fijos y variables. El punto de equilibrio. Políticas de personal. Marketing gastronómico en hotelería y restaurantes.

### **Breve curriculum vital del docente:**

#### **María Julia Bacigalupo:**

Es Ingeniera Agrónoma con estudios de postgrado en Agronegocios de la Facultad de agronomía de la UBA, y maestranda en la misma especialidad. Se desempeñó como chef de cocina desde el año 1989 logrando así un conocimiento profundo de la producción en restaurantes. Ha sido chef comercial, aplicando estrategias de marketing y ventas al sector con productos convenientes. Es capacitadora y asesora de negocios para emprendimientos agroalimentarios y gastronómicos.

e-mail: [majubaci@sion.com](mailto:majubaci@sion.com)

**Forma de evaluación:** un parcial y un trabajo en grupo, que se desarrollará durante todo el cuatrimestre a entregar mediante exposición oral y defensa del trabajo.

**Horas de estudio recomendadas:** 2 a 3 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:**

Los correspondientes al curso Servicio de Alimentos y Bebidas.

---

## **CURSO: CONGRESOS Y EVENTOS**

**Area:** Hotelería

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos de Licenciatura

**Modalidad:** semi-presencial

**Docente:** Héctor Naredo

**Horario: 2 comisiones:** 1) miércoles de 18 a 20. Sábado: virtual

2) miércoles de 14 a 16. Sábado: virtual

**Contenidos mínimos:** Ceremonial. Protocolo. Etiqueta. La precedencia. Ceremonial en eventos gastronómicos. Ceremonial escrito. Ceremonial y seguridad. Ceremonial empresario. Congresos y convenciones. Tipología de eventos. Planificación. Organización. Toma de decisiones. Materiales. Invitaciones. Publicidad y prensa. Stands y salas especiales. El personal. Puesta en marcha. Dirección y coordinación.

**Forma de evaluación:** 2 parciales, un trabajo práctico grupal y examen integrador.

**Horas de estudio recomendadas:** 2 a 3 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:**

Los incluidos en los cursos Industria de la Hospitalidad y Administración de empresas.

**Breve curriculum vitae del docente:**

### **Naredo Héctor**

Licenciado en Relaciones Públicas y Relaciones Humanas. Vicepresidente del Consejo de Profesionales de Relaciones Públicas de la Pcia. de Bs. As. Profesor Titular de la cátedra de Relaciones Públicas de la Universidad de Morón. Director de la carrera en Relaciones Públicas de la Universidad Mercante. Director Ejecutivo del Estudio HN dedicado a investigación y consultoría en Relaciones Públicas, Comunicaciones y Organización de Eventos.

**e-mail:** [hectornaredo@hotmail.com](mailto:hectornaredo@hotmail.com)

---

### **CURSO: ESTADOS CONTABLES Y TOMA DE DECISIONES**

**Area:** Administración

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos de Licenciatura

**Modalidad:** presencial

**Docente:** Pablo Bonifati. Rodrigo Silva. Juan Maskaric

**Horario:** 2 comisiones: 1) Lunes y jueves de 16 a 18 horas, 2) Lunes y jueves de 18 a 20 horas

#### **Contenidos:**

Este curso permitiría al alumno adquirir una nueva visión de la actividad hotelera, descubriendo la dinámica del negocio a través del análisis de principios y conceptos financieros – contables como herramientas para la gestión.

El programa está orientado a analizar y jerarquizar la información al momento de tomar decisiones.

Se estudiarán las pautas presupuestarias y la elaboración de presupuestos, los que a través de un esquema de integración, conformarán los estados Contables Proyectados, para concluir en un análisis metodológico que permita interpretar los Resultados y determinar las tendencias

**Forma de evaluación:** 2 parciales, trabajos prácticos y examen integrador.

**Horas de estudio recomendadas:** 4 horas semanales.

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso.** Los relacionados con los cursos de Administración de empresas y Contabilidad General.

#### **Breve CV. del docente Pablo Bonifati:**

Es Contador Público, egresado de la Universidad Nacional de Buenos Aires.

Se desempeña como profesor en la Universidad Nacional de Quilmes desde el año 1993, en el área de Administración. Docente de la Universidad Virtual de Quilmes.

Actualmente cursa posgrado de especialización en PYMES.

Es Encargado de Finanzas en una empresa de Servicios y también es el titular del Estudio Contable Bonifati y Asoc.

**e-mail:** [pbonifatti@unq.edu.ar](mailto:pbonifatti@unq.edu.ar)

#### **Breve Cv de Juan Maskaric:**

Licenciado en Administración Hotelera y en Administración de empresas. Realizó cursos de perfeccionamiento en hotelería y gastronomía en la consultora AWX y cursos de marketing internacional den la Fundación Banco Boston. Agente de propaganda médica matriculado. Trabajó durante 5 años en fiscalización de empresas. Se desempeñó en el área de Alimentos Y Bebidas de los hoteles Alvear Palace e Intercontinental. Docente de la materia taller de software hotelero de la Universidad de Palermo. Dictó clases de las materias Front-desk y Organización Hotelera en la Escuela

Superior de Administración. Coordina el programa de formación de la Fundación Turismo y Tecnología.

**Silva:** Ver: Taller de Integración

---

**CURSO: MARKETING**

**Area:** Administración

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos de Licenciatura

**Modalidad:** presencial

**Docente:** Albarellos Aldo Francisco

**Horario: 2 comisiones.** 1) Martes y jueves de 17:30 a 20:00 horas.

2) Martes y jueves de 20 a 22.30 horas

**Contenidos mínimos:** Fines y funciones del marketing. Teoría general del marketing. Marketing de servicios. El proceso decisorio del consumidor. Concepto de diferenciación de producto, valor y segmentación. El proceso de planeamiento en marketing. Análisis del producto, del mercado, de la competencia, de segmentación.

la investigación de mercado. Aspectos funcionales del marketing. El producto: ciclo de vida. marcas. La distribución del servicio. Logística. Canales de distribución. Concepto, flujo, funciones y evolución. Redes de distribución. Impulsión. La mezcla promocional. El Precio. Políticas de fijación de precios. las tarifas hoteleras. Implementación de un plan de marketing para hotelería.

**Forma de evaluación:** Exámenes parciales, Tests de lecturas y Trabajos prácticos y elaboración de un Plan de Marketing

**Horas de estudio recomendadas:** incluyendo las lecturas y los trabajos, se requiere una dedicación de 10 horas semanales.

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:** es aconsejable tener conocimientos de administración, y costos

**Breve curriculum vitae del docente:**

**Albarellos Aldo Francisco**

Licenciado en Administración U.B.A. Docente de la Universidad de Buenos Aires en la cátedra de Comercialización II. Profesor del Post Grado de Trade Marketing and Retail. Profesor del Post-grado en Marketing de la Universidad Tecnológica Nacional. Profesor de IDEA. Se ha desempeñado ocupando puestos gerenciales en el sector privado: Grupo Austin, High Tech Medical, Grupo Pampa, Furlotti. Ha realizado trabajos de consultoría y capacitación en el exterior: Brasil, Uruguay, Estados Unidos, Italia, Suiza.

**e-mail:** [aalbarellos@arnet.com.ar](mailto:aalbarellos@arnet.com.ar)

---

**CURSO: RECURSOS HUMANOS**

**Area:** Administración

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos de Licenciatura

**Modalidad:** presencial

**Docente:** Lic. Norma Beatriz Gaiardo

**Horario:** 2 comisiones. 1) Lunes y jueves de 18 a 20 horas y 2) Lunes y jueves de 20 a 22 horas

**Contenidos mínimos:** Objetivos y organización de la administración de Recursos Humanos. Planeación de los recursos humanos. Demandas. Reclutamiento. Diseño y análisis de puestos. Selección de personal. Métodos. Desarrollo y evaluación. Capacitación y desarrollo. Planeación de la carrera profesional dentro de la organización. Desvinculación. Evaluación del desempeño. Calidad de la vida laboral. Auditoría de la función de

administración de recursos humanos. Rol de los recursos humanos dentro de las empresas de servicios.

**Breve Currículo vitae de la docente:**

Licenciada en Relaciones Industriales en la Universidad Argentina de la Empresa. Postgrado en Gestión Organizacional (Universidad Latinoamericana), Gerenciamiento de Centros educativos rurales (Instituto Ruppín- Universidad de Tel Aviv, Israel), Marketing (Fundación Conrad Adenauer). Cuenta con antecedentes en docencia universitaria en UADE y de docencia de postgrado en la Universidad de Belgrano. Docente invitada de Universidades de varias provincias argentinas. En el orden profesional se ha desempeñado como Directora de la consultora CLAIC, Fundadora y Directora de Diíta Internacional, es consultora organizacional y de negocios en procesos de reingeniería y cambio para Individuos, Instituciones, Empresas y Grupos empresarios.

**Forma de evaluación:** 2 parciales individuales y 1 examen grupal integrador.

**Horas de estudio recomendadas:** 4 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:** es aconsejable tener conocimientos sobre administración y haber cursado algunos de los cursos específicos de hotelería (Organización Hotelera, y/o Gestión de servicios Hoteleros)

---

**CURSO. DERECHO COMERCIAL Y TRIBUTARIO**

**Area:** Derecho

**Núcleo:** de licenciatura

**Modalidad:** semi-presencial y presencial

**Profesores:** Gustavo Zunino y Marta Comoglio

**Horario:** 2 comisiones. 1) Miércoles de 17:30 a 20 hs. Sábado virtual. Gustavo Zunino y 2) Lunes y jueves de 20 a 22 horas, Prof. Marta Comoglio

**Contenidos mínimos:**

El derecho. Fuentes. Derecho privado. Obligaciones. Persona Jurídica. Acto de comercio. Título de crédito. Sociedades comerciales. Empresa. Contratos comerciales. Nuevas figuras: Agencia, Concesión, Leasing, Factoring, Joint Venture. Contratos de Seguro y Quiebra. Concepto de derecho tributario. Clasificación de los tributos. El hecho imponible. La determinación del impuesto. Impuestos. Legislación fiscal vigente.

**Forma de evaluación:** 2 exámenes parciales teórico-prácticos ( escritos u orales), con 1 examen recuperatorio general y 1 examen integrador obligatorio al finalizar el curso.

**Horas de estudio recomendadas:** 4 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:** es aconsejable tener conocimientos sobre administración y haber cursado algunos de los cursos específicos de hotelería (Industria de la Hospitalidad, Organización Hotelera)

**Breve curriculum de Gustavo Zunino:**

Abogado y procurador nacional (UBA). Estudios de posgrado en Derecho Empresarial, Bancario y Compraventa Internacional (Fac. Derecho -UBA). Docente de "Análisis Económico y Financiero" y de "Economía Política y Argentina" en la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Buenos Aires.

**e-mail:** [Guzunino@aol.com](mailto:Guzunino@aol.com)

**Breve currículo de Marta Comoglio:**

Abogada (UBA) y Licenciada en Turismo (Universidad de Morón). Ha realizado estudios de postgrado – Especialista en gestión universitaria en la Univer. De Ottawa, Canadá, en Metodología de la Investigación científica en la Univer. De Lanús y de Especialista en Modelos de ecología y gestión de recursos naturales en la Univ.

Politécnica de Catalunya. Es profesora ordinaria de la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, profesora invitada de la Universidad Nacional de La Palta, docente de la Univer. Nacional de Lanús y de la Universidad de Morón en la facultad de Turismo. Es investigadora y cuenta con antecedentes en el ámbito de la gestión y la consultoría.

---

### **CURSO: CONTROL DE GESTION**

**Area:** Administración

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos de Licenciatura

**Modalidad:** presencial. 2 comisiones

**Docentes:** 1) Dr. C.P.N. Oscar Luis Lacanau. José Luis Sebastián

**Horario:** 2 comisiones. 1) Lunes y jueves de 20 a 22 hs (Prof. Lacanau) y 2) Martes y Viernes 18 a 20 horas (Prof. Sebastián)

**Contenidos mínimos:**

Planificación financiera. Análisis financiero. Confección y control presupuestario.

La Contabilidad de costos. Sistemas de costos. Tipos de costos: fijos, variables, directos e indirectos. Costo de oportunidad. La Contabilidad de gestión. Estructura de Control de gestión. Programación. Auditoría Contable y Operativa. Series estadísticas

**Forma de evaluación:** 2 exámenes parciales teórico-prácticos , trabajos prácticos y examen integrador.

**Horas de estudio recomendadas:** 4 a 5 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:** se recomienda haber cursado Administración de Empresas, Contabilidad, estados contables, y cursos específicos de hotelería.

**Breve curriculum vitae de los docentes:**

**Dr. Oscar L. Lacanau**

Profesor Titular de Derecho Administrativo y Tributario concursado (1992) U.N.Quilmes; Profesor Titular de Finanzas Públicas UCALP (1974); Profesor Titular de Sociedades UCALP (1974); Profesor Invitado de Finanzas y Derecho Financiero, Facultad de Derecho UNLP (1990). Ha cursado Posgrado de Finanzas Públicas (UNLP). Especialización en Finanzas Públicas, Sociedades Comerciales y Civiles y Control de Gestión tanto en el Sector Privado como Público. Coordinador de la Reforma Administrativa y Financiera en Ambito Municipal, implementado por el Mrio. de Economía de la Pcia. Bs. As. (1998). Titular del Grupo Consultor EURO 101 S.R.L. para el sector Privado y Público.

**e-mail:** olacanau@unq.edu.ar

**Lic. Sebastián Jose Luis**

Ver Organización Hotelera

---

### **CURSO: TALLER DE INTEGRACION**

**Area:** Administración

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos de Licenciatura.

**Modalidad:** presencial

**Docentes:** Carlos Fasiolo. Rodrigo Silva

**Horario:** 2 comisiones, 1) Martes y viernes de 16 a 18, y 2) martes y viernes de 20 a 22 horas

**Contenidos mínimos:**

Esta asignatura tiene la finalidad de integrar los conocimientos adquiridos, tanto del área de administración, como de la actividad hotelera específica. A partir de la selección de una

problemática o proyecto a realizar, el alumno deberá aplicar e integrar aspectos teóricos, metodológicos e instrumentales.

**Forma de evaluación:** Elaboración de un proyecto de negocio. Pre-entrega a fin del cuatrimestre. Entrega final en mesa examinadora para su defensa.

**Horas de estudio recomendadas:** 8 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:** Se recomienda cursar esta asignatura hacia el final de la carrera. Se requieren conocimientos de administración, costos, contabilidad estados contables, marketing, y cursos del área de hotelería.

### **Breve curriculum vitae del docente:**

#### **Fasiolo Carlos**

Contador Público Nacional.

Se ha desempeñado como docente en la Universidad de Belgrano, Universidad Católica de La Plata. Conferencista y autor de artículos en revistas especializadas. Actualmente es Gerente de Finanzas y Control en empresa líder de servicios. Consultor de empresas de servicio.

**e-mail:** [cfasiolo@sanatoriomodeloquilmes.com](mailto:cfasiolo@sanatoriomodeloquilmes.com)

---

**Silva Rodrigo:** Es egresado de la UNQ con el título de Licenciado en Administración Hotelera. En la actualidad está finalizando el postgrado en Alta Dirección en Turismo Rural, Fac. Agronomía UBA, de 1 año de duración.

Como docente ha participado en programas de capacitación profesional dirigidos al sector hotelero-gastronómico, y a partir de asociaciones intermedias. Cuenta con experiencia profesional en el sector privado y particularmente vinculada con temas análisis estratégico, estudios de variables macro y microeconómicas, análisis de estados contables etc., todos temas de pertinencia para la asignatura en la que dicta clases.

Se desempeña como tutor de las Lic. en Hotelería y Turismo y Administración de Empresas en el Programa Universidad Virtual Quilmes

**e-mail:** [rsilva@unq.edu.ar](mailto:rsilva@unq.edu.ar)

---

### **CURSO: SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Area:** Hotelería

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos de Licenciatura

**Modalidad:** presencial

**Docente:** Héctor León. Raquel Kohlen

**Horario:** 2 comisiones: 1) Lunes y jueves de 18 a 20 horas y 2) lunes y jueves de 16 a 18 horas

**Contenidos mínimos:** -

Este Curso propone conocer el funcionamiento de una empresa gastronómica desde su función interna, analizar los distintos puestos de trabajo, formas y estilos de servicio adaptados a cada tipo de establecimiento. Conocer el equipamiento requerido, las materias primas utilizadas en la producción de alimentos, elaboración de cartas e introducirse en el conocimiento de enología y licorería.

**Forma de evaluación:** parciales, trabajos prácticos y examen integrador.

**Horas de estudio recomendadas:** 2 a 3 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:**

No se requieren

**Breve curriculum vitae de los docentes:**

**León Héctor.**

Se ha desempeñado en el área de Alimentos y Bebidas por 35 años, en cocina, como Maitre, Director de Restaurante, y Gerente de Alimentos y Bebidas, en Hoteles como Sheraton Bs.As., Provincial de Mar del Plata, Libertador Bs.As., Elevage, Bauen y Alvear Palace. Como docente se desempeña en institutos terciarios, Universidad Abierta Interamericana. Profesor de cursos de extensión universitaria y capacitación.

e-mail: [halcap42@hotmail.com](mailto:halcap42@hotmail.com)

**Raquel Kohlen:**

Es egresada como Profesional Gastronómica del Instituto Argentino de Gastronomía. Ha realizado cursos de perfeccionamiento relacionados con gastronomía en varias instituciones del país y en la Escuela de Cocina Profesional Bell Art Barcelona. España. Cuenta con más de 15 años de experiencia en el sector, tanto en la producción como en el servicio de alimentos y bebidas. Se ha desempeñado también en el Ristorante Hotel Palace - Cesenático – Italia

Es capacitadora de personal de establecimientos gastronómicos y del Centro de Capacitación de la Asoc. de Hoteles y Restaurantes de Buenos Aires. Ha sido docente de varias instituciones terciarias de formación en gastronomía.

---

**CURSO: DESTINOS TURISTICOS MUNDIALES**

**Area:** Hotelería

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

**Modalidad:** presencial

**Docente:** Lic. Gloria Cecilia Lacanau

**Horario:** martes y viernes de 18 a 20 horas

**Contenidos mínimos:** El curso está orientado a aquellos futuros profesionales de hoteles, agencias de viajes, empresas, y a cuantos deseen tener una visión completa de los lugares más turísticos del mundo y que en un futuro tengan la responsabilidad de confeccionar, gestionar o vender un producto turístico.

Se abordarán tanto los aspectos geográficos del turismo como los socioeconómicos de los estados que integran las grandes zonas turísticas mundiales.

La asignatura permitirá, como apoyatura a la teoría, la realización de diferentes actividades prácticas para el conocimiento y armado de productos turísticos finales.

**Forma de evaluación:** Parciales, trabajos prácticos, examen integrador

**Horas de estudio recomendadas:** 2 a 3 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:** los relacionados con Industria de la hospitalidad.

## **Breve curriculum vitae del docente:**

### **Lacanau Gloria**

Geógrafa ( U.N.L.P.)Maestría en Desarrollo Estratégico del Turismo ( UBA)  
Maestría en Gestión Pública del Turismo (Universidad Internacional de Andalucía, España)Docente en la Univ. Nac. de Quilmes en la Carrera de Administración Hotelera (desde el año 1995).Profesora en la Universidad Católica de La Plata y en la Escuela Superior de Turismo de la Universidad Nacional de la Plata.

Participante en congresos, cursos y seminarios en el país y en el exterior.

Consultora en planificación y desarrollo turístico.

**e-mail:** [glacanau@infovia.com.ar](mailto:glacanau@infovia.com.ar)

---

## **Curso SEGURIDAD TURISTICA Y HOTELERA**

**Núcleo:** Ciclo de especialización – Núcleo de Cursos Electivos

**Modalidad** presencial

**Profesor:** Luis Alberto Grunewald

**Horario:** Martes de 14.00 a 17.00 hs

### **Contenidos mínimos:**

Hotel: funcionamiento del Departamento de Seguridad. Estructura funcional del sistema operativo de seguridad hotelero. Desarrollo del Esquema director de la gestión en Seguridad. Sistema operativo de seguridad: los recursos humanos y tecnológicos. Necesidades, hábitos y costumbres de la demanda turística en general y específicamente con el tema de la seguridad. Variables de valoración para un posicionamiento competitivo de un destino y un establecimiento hotelero y como impacta en el mismo la seguridad.

El **Curso SEGURIDAD TURISTICA Y HOTELERA** tiene como objetivo específico:

- Conocer el impacto de la seguridad en el turismo y la hotelería.
- Dar a conocer a los profesionales de la actividad turística las distintas variables relacionadas a la seguridad de un destino turístico.
- Conocer la estructura de funcionamiento del establecimiento hotelero y del área específica de seguridad.
- Conocer las necesidades de formación del personal así como los recursos tecnológicos que permitan el mejor funcionamiento del Departamento de Seguridad.
- Conocer las necesidades desde el punto de vista del diseño, infraestructura y equipamiento del establecimiento hotelero que permita un correcto funcionamiento del sistema de seguridad
- Analizar las distintas variables que intervienen en el sistema de seguridad hotelero a fin de establecer las pautas de prevención y contingencia ante situaciones de riesgo.
- Establecer las pautas teóricas y metodológicas para la elaboración de un Plan Director de Seguridad Hotelera.

**Forma de evaluación:** Asistencia al 75% de las clases. Aprobación de la asignatura: se requiere un mínimo de 6 puntos. Se desarrollara un Trabajo práctico escrito con su exposición oral y un examen parcial con sus respectivos examen recuperatorio.

**Horas de estudio recomendadas:** (extra clase) 6 horas semanales.. Conocimientos previos para un mejor aprovechamiento del curso: Industria de la Hospitalidad y Organización Hotelera.

**Breve CV del Docente:** Especializado en Seguridad Turística y Hotelera. Instituto Universitario de la Policía Federal Argentina. Experto en seguridad Turística de la OMT. Coordinador del Programa Ejecutivo en Seguridad Turística y Hotelera.

Programa de Asistencia a Pequeños Hoteles de Centroamérica de la Organización de Estados Americanos -OEA- y el Consejo centroamericano de Turismo -Sistema de la Integración Centroamericana -SICA-. Ex Consultor e Instructor en Programas de Formación sobre Seguridad Turística. SECTUR. Argentina

E-mail de docente: [info@seguridadturistica.com.ar](mailto:info@seguridadturistica.com.ar)

---

**CURSO: PSICOSOCIOLOGIA DEL TURISMO**

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

**Modalidad:** presencial

**Docente:** Regina Schluter

**Horario:** Lunes y Jueves de 18 a 20

**Contenidos mínimos:**

**Objetivos:**

- Identificar los elementos sociológicos que se relacionan con el tiempo libre y el turismo. Evaluar la relación entre cultura, comunicación y turismo. Proporcionar estrategias de trabajo que estimulen los procesos de interrelación entre la demanda y la oferta turística. Dotar de herramientas necesarias para permitir una adecuada relación entre anfitriones e invitados.

**Contenidos mínimos:**

La sociología del turismo como disciplina. Sus enfoques para estudiar la realidad social. El turista, su cultura y las relaciones con la del lugar visitado. Aplicación de las dimensiones antropológicas de Hofstede al marco de las relaciones crossculturales. La cultura turística y el comportamiento del consumidor fuera de su lugar de residencia. Problemas de comunicación que surgen a raíz de las interpretaciones del lenguaje verbal y no verbal. Marketing crosscultural aplicado a la realidad turística

**Forma de evaluación:** parcial, trabajo práctico, examen integrador.

**Horas de estudio recomendadas:** 3 a 4 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:** Los relacionados con el curso Industria de la Hospitalidad.

**Breve Cv. del docente:** Lic. En Demografía y Turismo. Dra. En Psicología Social. Se desempeña como Directora del C.I.E.T. (Centro de investigaciones y estudios turísticos), y como editora de Estudios y Perspectivas en Turismo. Investigadora y docente en el país y en el extranjero. Docente de grado y posgrado. Es autora de artículos y libros sobre temas del área de turismo.

**e-mail:** [cietcr@uolsinectis.com.ar](mailto:cietcr@uolsinectis.com.ar)

---

**Curso: SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN GLOBAL (GDS): AMADEUS**

**Area:** Hotelería

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

**Modalidad:** presencial

**Docente:** Prof. Pablo Kohen

**Horario:** 2 comisiones: 1) miércoles de 14 a 18 horas. 2) miércoles 18 a 22 horas

**Contenidos mínimos:** Brindar capacitación operativa a los estudiantes de la Licenciatura en Administración Hotelera en un sistema líder en el mercado turístico nacional e internacional. Adquisición de los conocimientos teóricos y técnicos del “Curso Básico de Reservas” base fundamental para los módulos de productos específicos. Acceder a la capacitación de los módulos o productos específicos de Amadeus: Hoteles, Automóviles, Trenes, Cruceros y Perfiles, valor agregado indispensable en el perfil profesional del egresado de la Licenciatura y elemento de distinción en el mercado laboral. Incidir en la calidad de los servicios que podrán brindar los egresados de la Licenciatura a partir de operar un sistema integrado de reservas internacional.

**Forma de evaluación.** La evaluación de la materia se hará por intermedio de dos Trabajos Prácticos teóricos-prácticos que se desarrollarán respetando las pautas y requerimiento de Amadeus Argentina. Para aquellos alumnos que no aprueben los trabajos se tomará una evaluación integradora al finalizar el curso.

**Horas de estudio recomendadas:** 2 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:** Se recomienda el conocimiento de herramientas informáticas.

#### **Breve Curriculum del docente**

**Lic.Kohen Pablo A.**

Técnico Aeronáutico y Licenciado en Sociología. Profesor de la UBA y en la Licenciatura de Turismo de la Universidad Virtual de Quilmes (Sistemas Informáticos Aplicados a la Gestión Turística) de la cual también es coautor. Project Leader y Gerente de Sistemas, tuvo a su cargo la evaluación, implementación, consolidación y monitoreo de sistemas informáticos de gestión en turismo: Tournet, Sytek, Manhattan, Amadeus, Sabre. Diseñador y Autor del “I Seminario de e-commerce para el sector Hotelero”. Actualmente se desempeña como Evaluador de Proyectos del BID y Consultor en estrategias de e-business para PyMES.

**e-mail:** [pkohen@fundaciontt.org](mailto:pkohen@fundaciontt.org)

---

#### **CURSO: AGENCIAS DE VIAJES**

**Área:** Hotelería

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

**Modalidad:** semi-presencial

**Docente:** Pablo Kohen

**Horario:** miércoles de 11 a 13 horas.

**Contenidos mínimos:** El objetivo de la materia es ofrecer a los estudiantes un espacio de formación teórico y práctica sobre el manejo integral de una agencia de viajes a través de la utilización de un programa de gestión informática (Turismática Milenium)

Conocer cómo funcionan las relaciones entre las agencias de viajes y los diferentes proveedores de servicios en la industria de los productos y servicios turísticos

Tomar conocimiento de los diversos departamentos y/o áreas que integran una agencia de viajes: funciones, tareas, procedimientos, grado de responsabilidades y acciones que desarrollan. Familiarizarse con la terminología técnica y ejercitar la operativa de confección, reserva, emisión y venta de los diferentes servicios turísticos y viajes.

Recrear las condiciones y situaciones del trabajo de una empresa moderna, generando operaciones, comprobantes, información, reportes y estadísticas orientadas a obtener un mayor conocimiento de la realidad interna y externa de la agencia.

**Forma de evaluación:** Parcial individual sobre los conocimientos teóricos de la materia Trabajos prácticos grupales domiciliarios. Examen grupal final en donde se evaluará los conocimientos prácticos de manejo de las herramientas informáticas.

**Horas de estudio recomendadas:** 2 a 3 horas semanales

**Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso:** Manejo de herramientas informáticas

**Breve curriculum vitae del docente:**

(ver Amadeus)

---

## **CURSO: GESTION INFORMATIZADA EN EMPRESAS HOTELERAS**

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

**Modalidad:** presencial

**Docente:** Juan Maskaric

**Horario:** jueves 14 a 18 horas

**Contenidos mínimos:** La gestión hotelera con apoyatura informática en todas las áreas del hotel. . Reservas. Operaciones del Front-Desk. Operaciones del cajero. Conserjería. Grupos. Eventos. Alimentos y Bebidas. Housekeeping. Marketing y ventas. Estadísticas y pronósticos. El curso es teórico práctico con el uso permanente de un sistema de gestión de hoteles.

**Forma de evaluación:** parciales, trabajos prácticos y examen integrador.

**Horas de estudio recomendadas:** 2 horas semanales.

Conocimientos previos para el mejor aprovechamiento del curso: Se recomienda haber cursado asignaturas específicas de hotelería.

**Breve Cv. del docente.** Ver Estados Contables

---

## **CURSO: ALIMENTACIÓN, CULTURA Y SOCIEDAD**

**Núcleo:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

**Modalidad.** Presencial

**Profesor:** Matías Bruera.

**Horario:** Lunes de 20:00 a 22:30.

**Contenidos mínimos:** La asignatura tiene por objetivo que el estudiante pueda conocer e integrar las problemáticas de la comida, la dieta y el régimen como categorías indispensables para pensar las conductas humanas. La alimentación caracteriza la forma en que se maneja la existencia, permite fijar un cúmulo de reglas para la conducta y es

asimilable a la convivencia y la lucha social. Se abordará la comida como forma de expresar una visión del mundo que permita desarrollar una actitud analítica y crítica para con los contenidos. Persiguiendo esta finalidad, se expondrán, comenzando por la reflexión acerca del alimento como comunicación de formas y verbo, las perspectivas de la antropología naturaleza / cultura , de la filosofía el régimen como arte de vivir , la sociología las clases sociales, sus cuerpos, costumbres y formas la teología comida, sacrificio y eucaristía , la literatura hambre, gusto y reflexión sobre las condiciones sociales e individuales , y la gastronomía legislación de los vientres y fisiología del gusto . Se reflexionará sobre Latinoamérica y su identidad culinaria, con especial énfasis en la Argentina como mito alimentario, su “desarrollo” gourmet y su hambruna. La reflexión concluirá con el alimento en la actualidad y la disputa entre la comida rápida y sofisticada a partir de pensar la industrialización de los alimentos en tiempos veloces. Forma de evaluación: dos trabajos prácticos, un trabajo final y una evaluación global oral de toda la materia.

Horas de estudio recomendadas (extra clase): 5 (cinco) horas semanales.

**Breve CV del Docente:** Docente en UNQ de “Arte y sociedad de masas” y en la UBA de “Principales corrientes del pensamiento contemporáneo” e “Historia del Arte y su relación con los medios masivos de comunicación”.

Investigador del IIGG de la Facultad de Ciencias Sociales, UBA, Área Cultura. Miembro del Consejo Editorial de la revista Pensamiento de los Confines. Ha publicado Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura (Paidós, 2005) y La Argentina fermentada (Paidós, 2006).

**E-mail del docente:** [matiasbruera@gmail.com](mailto:matiasbruera@gmail.com) > [matiasbruera@gmail.com](mailto:matiasbruera@gmail.com)

---

### **SEMINARIOS DE INVESTIGACION**

La UNQ cuenta con Programas y Proyectos de Investigación, dirigidos e integrados por docentes-investigadores de excelencia, por tal motivo y para que los estudiantes del ciclo superior de las carreras de la UNQ puedan ingresar al mundo de la investigación, fueron creados los Seminarios de Investigación, los cuales otorgan 20 créditos y duran un año.

---

### **CONTENIDOS MINIMOS DE ASIGNATURAS DEL PROGRAMA VIRTUAL QUILMES**

#### **Calidad de Servicios y satisfacción al cliente**

Los aportes teóricos a la calidad. Calidad de servicio. La Calidad Total. Gestión de la calidad. Principios de la calidad total. Satisfacción de necesidades y expectativas. Psicología del consumidor. Planificación estratégica de la calidad. Ciclo de servicio. Expectativas del servicio. Calidad como resultado de la eficiencia y la eficacia. Proceso de calidad como estrategia de diferenciación. Evaluación permanente. Herramientas para la recolección de datos. Análisis de resultados, medidas estadísticas básicas. Liderazgo y administración de performance. Las Normas ISO aplicadas a los servicios turísticos y hoteleros. Otras normas de calidad vigentes y aplicadas a la hotelería y el turismo

#### **Planeamiento Turístico**

El planeamiento turístico. El marco global y el planeamiento turístico. Planeamiento turístico como sistema integrado. El espacio turístico y el ordenamiento territorial. La importancia del municipio. La integración como estrategia para el crecimiento.

Formulación de una política de desarrollo turístico. La preparación del emprendedor. Planeamiento estratégico para el turismo. Objetivos y horizontes. Ciclos del planeamiento estratégico. La búsqueda de oportunidades de negocios. Planeamiento estratégico y análisis prospectivo. Proyectos sociales y culturales relacionados con la actividad turística. Planes estratégicos como base del desarrollo endógeno. Consideraciones para la formulación de proyectos de desarrollo turístico. Planeamiento, dirección, escenarios futuros.

### **Problemas Turísticos Contemporáneos**

Síntesis histórica y factores de cambio del turismo universal y argentino. El postturismo. Las nuevas formas del turismo. Los factores de cambio. Los factores que incrementan la actividad turística. Los factores que retraen la actividad turística. Tendencias del mercado turístico internacional. Turismo y territorio. El turismo en tiempos de globalización. La respuesta local ante el mundo globalizado. La configuración territorial para el desarrollo turístico en Argentina. La seguridad en turismo. Aspectos que abarca y responsables de su implementación. Los impactos positivos y negativos culturales, sociales y económicos del turismo. El turismo y el medio ambiente. Los impactos ambientales positivos y negativos del turismo. El turismo sustentable. La certificación ambiental en turismo. El ecoturismo. La política turística y la cooperación entre los sectores público y privado. Los objetivos de la política turística. El diseño de la agenda de gobierno. Los niveles de intervención pública. Los procesos de integración regional y el turismo.

### **Servicios de Transporte**

Relación entre transporte y turismo. Elementos del transporte. Parque móvil. Empresas prestadoras de servicios. Infraestructura. Infraestructura de apoyo. Sistemas. Redes. Centros de distribución. Funciones. Modos. Clasificación según la prestación de servicios. Transporte urbano y de aproximación. Público y privado. Regular y no regular. Factores que inciden en la competencia y complementariedad de los diferentes medios de transportes. La calidad de los servicios. Costos. Tarifa. Precio. Pasajeros especiales. Estado, territorio y política del transporte. Transporte aéreo, transporte acuático, transporte ferroviario y transporte automotor: evolución histórica, situación actual, trazado de rutas, terminales, empresas, tipos de vehículos, reglamentación nacional e internacional, canales de comercialización. Organismos nacionales e internacionales que incentivan y/o regular el desarrollo de cada modalidad

### **Gestión de Cocinas Industriales**

Concepto de gestión de cocinas industriales, estructura de la empresa proveedora de servicios y requerimientos básicos para su gestión. Mecanismos usuales de relación con el cliente. Formas de decisión respecto del menú. Rol del nutricionista en la toma de decisiones para la selección del menú. Importancia que tiene en las decisiones previas el tipo de trabajo que desarrollan los comensales, los horarios y la rotación de turnos en

que se ejecutan las tareas , el consumo de calorías que produce el trabajo realizado y los usos y costumbres alimentarios de la zona donde se efectuará el servicio. Análisis de las existencias de equipamiento e instalaciones en el lugar donde se proveerá el servicio y las necesidades que devienen del tipo de alimentación, periodicidad de servicio y estructura de trabajo de la empresa concesionaria. Análisis de los costos intervinientes: materia prima, personal, equipamiento, logística de comunicación, gastos generales y financieros. Variables que inciden en el precio de venta: costos, requerimiento de facturación por parte del concesionario para mantener su estructura operativa, decisión política. Necesidades de stock que requiere la dotación del servicio, como así también la logística de aprovisionamiento entre concesionario y proveedores. Tipología requerida para los proveedores. Cualidades y competencias requeridas para la selección de personal y las condiciones de capacitación. Modalidades usuales contractuales entre cliente y la empresa proveedora de servicios. Métodos, herramientas y técnicas necesarias para el “take over” de una cocina industrial. Rutinas de control, evaluación y corrección de desvíos de la planificación y costos integrantes del contrato. Análisis de alternativas para la corrección de desvíos en momentos críticos.

### **Higiene, Control y Manipulación de Alimentos**

Los alimentos. Las cadenas alimentarias. La contaminación de los alimentos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos. Significado e importancia de la higiene y conservación de los alimentos. Características implicadas en el término Calidad: psicosensoriales (apariencia, sabor, textura, aceptabilidad); nutricionales; higiénico-sanitarias. Agentes y mecanismos de deterioro de los alimentos. Características físico-químicas de los alimentos; agentes biológicos; condiciones ambientales y tratamientos a los que se somete a los alimentos. La presencia de la humedad como factor importante de los alimentos. Influencia de las condiciones ambientales en el crecimiento de microorganismos y la conservación de los alimentos. Identificación de los distintos métodos de preparación, conservación y almacenamiento de los alimentos. Reconocer su efecto sobre los alimentos y los modos de correcta aplicación. Métodos necesarios para evitar el deterioro y contaminación de los alimentos. Importancia de la implementación de correctos procedimientos de higiene personal y controles bromatológicos para garantizar al cliente un producto seguro.

### **Planificación Gastronómica**

Posibles emprendimientos gastronómicos. Gastronomía rápida y elaborada. Tipos de gastronomía. Estructura de la organización. Inversiones. Franquicias. Tipo y dimensión del negocio. Planeamiento financiero. Costos y presupuestos. Inversión inicial y operativa. El presupuesto. Diseño, el menú y el servicio. La cocina. El salón. Los espacios especiales. Las estrategias de marketing. El control de costos. El plan de producción. Compras y almacenamiento. Control y sistemas de facturación

### **Dirección Estratégica**

Gestión. Concepto. Contenidos y práctica de gestión. Identificación de las variables clave o de ajuste por área funcional. Dirección. Liderazgo. Conducción. Estilos. Negociación. Modelos y Habilidades. Administración de conflictos. Toma de decisiones. Modernos enfoques en la administración. Los nuevos valores y los objetivos derivados. Calidad total.

### **Marketing**

Concepto, filosofía y técnicas. Necesidades, deseos y demandas. Marketing comercial y social. Ética en Marketing. Estrategias y planificación. El Plan de Marketing. La organización del marketing en la empresa. Análisis de los Mercados y del Entorno. Competencia. Demanda. Segmentación. Diferenciación. Posicionamiento. Inteligencia comercial. Investigación de mercado. Comportamiento del consumidor. Comportamiento de las organizaciones. Producto. Marca. Servicio. Precio. Logística y Canales de Distribución. Fuerza de Ventas. Publicidad. Promoción de Ventas. Marketing directo y en línea. Relaciones Públicas. Auditoria de Marketing.

### **Recursos Humanos**

Concepto, objetivos, funciones y procesos. Legislación laboral vigente. Planificación estratégica y planificación de recursos humanos. Selección de personal. Administración de las remuneraciones. Desarrollo de los recursos humanos. Planificación de carreras. Negociación colectiva.

### **Derecho Comercial**

Obligaciones. Contratos en general, con especial referencia a los contratos en empresas. Modelos. Derechos reales. Fideicomiso. Sociedades comerciales. Sociedad Anónima, constitución, estatutos, directorio, asambleas, modificación de capital. Sociedad de Responsabilidad Limitada. Sociedad en Comandita por Acciones. Sociedad Colectiva. Sociedad en Comandita Simple. Sociedad de Capital e Industria. Transformaciones, fusiones, escisiones, disolución, liquidación. Asociaciones y fundaciones.

### **Estados Contables**

Modelos contables. Doctrinas y normas contables referidas a ajuste por inflación, valuación y exposición. Apropiación de ingresos, costos y gastos. Unidad de medida. Valuación de patrimonio y determinación de resultados. Preparación y confección de los Estados Contables, Informes,

Cuadros y Anexos. Normas legales y técnicas sobre exposición de Estados Contables. Tratamiento de los diferentes estados contables: básicos, obligatorios, comparativos y consolidados. Análisis de los Estados Contables. Análisis de Estructura. Análisis de tendencias. Rentabilidad del PN. Liquidez corriente, seca, total. Endeudamiento. Informe económico – financiero.

## **INSTRUCTIVO CAMPUS VIRTUAL PARA ESTUDIANTES UNQ**

**Guía rápida para hallar los diferentes espacios, servicios y utilidades en nuestro entorno comunitario de enseñanza y aprendizaje**

### **Programa Universidad Virtual de Quilmes**

#### **1. Disposición de los contenidos en el Campus Virtual**

La siguiente infografía lo ayudará a reconocer los menús y opciones principales:



El **Menú Principal** contiene cuatro iconos que son la puerta de entrada a las grandes áreas de contenidos y funcionalidades a través de las cuales está organizado el Campus Virtual: **Inicio Aulas**, **Comunidad** y **Servicios** y **Correo**.

El **Menú Configuración** contiene dos opciones: **Ayuda** general del Campus y las herramientas para establecer **Preferencias** de navegación, que incluyen la firma del correo, entre otras.

## 2. El Menú Principal del Campus



### Zona Inicio

La página de inicio se despliega automáticamente cuando ingresa al Campus. A su vez, también se puede acceder a dicha página haciendo clic en el **icono de Inicio** que se encuentra en el **Menú Principal**. Aquí encontrará los datos personales, accesos rápidos a las novedades y a la agenda académica.



### Zona Aulas\_¿Cómo ingreso al aula?

Puede acceder al aula mediante dos caminos: Por un lado, haciendo clic en el icono **Aulas** del Menú Principal. Por otro lado, y en forma más directa, desde el **Monitor de Mensajes** de la zona Inicio.

**Todas las aulas tienen una fecha de inicio y de finalización que se encuentra indicada en el Plan de Trabajo que envía el profesor.**



### **Zona Comunidad y Servicios\_¿Qué informaciones y utilidades contiene esta zona de contenidos?**

La zona de Comunidad y Servicios agrupa toda una serie de espacios de información y utilidades del Campus, es decir espacios de contenidos institucionales y académicos, y de acceso a servicios provistos por los sistemas de gestión académica de la UVQ.



### **Zona Correo ¿Cómo accedo a mi cuenta de correo del Campus?**

Simplemente haciendo clic sobre el icono de Correo en el Menú Principal ingresará a su buzón de correo personal.

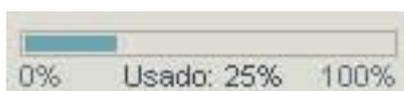
**La totalidad de las comunicaciones estudiante – profesor deben realizarse desde el correo del Campus Virtual (nunca de correos externos).**

Una vez que ingresa a su cuenta personal, luego de hacer clic en el icono de acceso, visualizará la siguiente pantalla:

**Barra de herramientas:**



Esta barra de herramientas contiene diferentes íconos relacionados con las funcionalidades del correo, a saber: **redactar, adjuntar archivos, responder, responder a todos, reenviar, listar** (esta función permite obtener un acceso rápido a los últimos diez mensajes recibidos en la carpeta), **Eliminar, Información** (permite conocer la información referida a los accesos que tuvo el mensaje que seleccione), **Marcar** (permite marcar los mensajes con viñetas de diferentes colores para su identificación), **Guardar, Buscar** (permite buscar un mensaje determinado), **Mover a** (permite trasladar un mensaje previamente seleccionado a alguna de las carpetas de la solapa).



### **La Cuota del Correo**

Es el Indicador del Porcentaje de Cuota que está utilizando. **Debe controlar no ocupar más del 80 %, de lo contrario genera inconvenientes en los envíos y recepciones de correos.**

### 3. Zona Aulas

Al ingresar a la **Zona Aulas** accederá a la asignatura en la cual se encuentra inscripto (inscripción realizada ante la Universidad Nacional de Quilmes)

El aula virtual consta de tres espacios:

- **Avisos Profesor:** Es el espacio por excelencia para la comunicación entre el profesor y el alumno. El profesor semanalmente envía su clase y las actividades correspondientes. También enviará las consignas para los trabajos prácticos obligatorios y toda otra información de lectura obligatoria. Es requerimiento del estudiante ingresar al menos cada 48 horas para conocer las novedades.
- **Debates:** Es el ámbito donde todos los miembros del Aula discuten sobre los contenidos específicos de la materia. Para ello, se requerirá un lenguaje apropiado para un contexto académico. También podrán expresarse aquí dudas sobre la materia y se podrán proponer temas a discutir, siempre y cuando sean pertinentes a los contenidos y objetivos propuestos en la asignatura. La idea es que cuanta mayor participación y aportes haya en este espacio, más se enriquecerá el debate.
- **Foro Abierto:** Es un espacio más informal y abierto. En él los miembros del aula pueden darse a conocer, organizarse para realizar trabajos grupales, intercambiar opiniones sobre temas diversos, pasar avisos, etc. Este espacio no requiere de la participación del profesor.

Cada uno de estos espacios son utilizados de manera similar al correo personal, aunque –de acuerdo al caso- pueden contar con algunas restricciones y/o diferencias.

#### Otras opciones del aula virtual

El Aula Virtual se completa con una serie de opciones que aportan información y contenidos a la materia.

El espacio **Miembros** permite acceder al listado completo de miembros del aula con vínculos que permiten enviar correo, invitar a conversar o acceder a su presentación personal.

El espacio **Bibliografía** contiene los archivos digitales de la bibliografía del curso habilitados para su descarga, mientras que el espacio **Programa del curso** presenta el programa analítico de la materia.

#### 4. Plan de Trabajo

Cada asignatura cuenta con un Plan de Trabajo en el cual se detalla, clase por clase con sus respectivas fechas, los temas a tratar, la bibliografía obligatoria y las evaluaciones. Es enviado al aula por el profesor durante la primera clase. Cada asignatura tiene asignado un día determinado para el envío de la clase. Es responsabilidad del estudiante el seguimiento del mismo.

#### 5. Carpetas de trabajo y bibliografía obligatoria

Cada asignatura cuenta con una Carpeta de Trabajo, material impreso, salvo excepciones. En el caso de los estudiantes presenciales UNQ, la misma no es enviada por UVQ y debe gestionarse en el Centro de Copiado. Si bien la mayoría de las asignaturas disponen además de bibliografía digitalizada en el Campus, el profesor puede requerir libros obligatorios que deberá gestionar el estudiante.

## 6. Tutorías

El Programa UVQ no cuenta con tutorías para los estudiantes presenciales UNQ. Ante cualquier requerimiento deben dirigirse a los docentes tutores de la carrera en UNQ o al departamento de alumnos, según correspondiera.

## 7. Evaluaciones

Todas las asignaturas cuentan con dos instancias de evaluación:

- a. **Trabajos prácticos:** los mismos se realizan durante el curso y se especifican sus fechas en el Plan de Trabajo. Su envío en tiempo y forma y su aprobación, son requisitos indispensables para alcanzar la regularidad de la asignatura. El plazo de resolución del TP varía entre una y dos semanas y es asignado por cada profesor.
- b. **Examen final presencial:** la instancia de examen final es la única de *carácter presencial*. Regularizada la materia, el estudiante está en condiciones de inscribirse a través del Campus Virtual. La misma se realiza ingresando a: **Comunidad y Servicios - Atención al estudiante - Actividades Académicas - Inscripción exámenes**. Es requerimiento la presentación, ante el tribunal evaluador, del documento de identidad (DNI) a los efectos de autenticar la identidad del estudiante. Las fechas pueden gestionarse anticipadamente ingresando a **Inicio - Agenda**.
- c. **Final Virtual:** El final virtual es un modelo de final de referencia para el alumno. Les permite a los estudiantes disminuir la incertidumbre a la hora de presentarse a mesa de finales presenciales. El final virtual no forma parte del proceso de evaluación del alumno y es enviado en la última clase.

**LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA**  
**PLAN DE ESTUDIOS 1997**  
**CICLO DE ESPECIALIZACIÓN**

**Oferta 2do. Cuatrimestre 2007:**

Área	Núcleo	Curso	Horario	Docente	Cr	Cupo
Hotelería	Básico Oblig.	Organización Hotelera	Miércoles y Viernes 18 a 20	Couste María Elisa	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Organización Hotelera	Martes y viernes 16 18	Sebastián José L.	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Gestión de Servicios Hoteleros	Lunes y jueves 16 a 18	Pogorelsky Leonardo Barreto Ariel	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Gestión de Servicios Hoteleros	Lunes y jueves 20 a 22	Pogorelsky Leonardo Barreto Ariel	8	45

Hotelería	Básico Oblig.	Gestión de Alimentos y Bebidas	Lunes y jueves 18 a 20	Maju Bacigalupo	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Gestión de Alimentos y Bebidas	Lunes y jueves 16 a 18	Maju Bacigalupo	8	45
Hotelería	Básico Oblig.	Planificación gastronómica (equivale a Gestión de A&B)	<b>Programa Virtual Quilmes</b>	Período 4 de octubre al 23 de enero	10	
Hotelería	Licenciat	Servicio de Alimentos y Bebidas	Lunes y jueves 16 a 18	Héctor León Raquel Kohlen	8	45
Hotelería	Licenciat	Servicio de Alimentos y Bebidas	Lunes y jueves 18 a 20	Héctor León Raquel Kohlen	8	45
Hotelería	Licenciat	Congresos y Eventos <b>(Semi-presencial)</b>	Miércoles 18 a 20 Sábado Virtual	Naredo Héctor	8	45
Hotelería	Licenciat	Congresos y Eventos <b>(Semi-presencial)</b>	Miércoles 14 a 16 Sábado Virtual	Naredo Héctor	8	45
Adm.	Licenciat	Estados Contables y toma de decisiones	Lunes y jueves 16 a 18	Bonifati Pablo Rodrigo Silva	8	45
Adm	Lic.	Estados Contables y toma de decisiones	Lunes y jueves 18 a 20	Bonifati Pablo Maskaric Juan	8	45
Administ	Licenciat	Marketing	Martes y viernes 17:30 a 20:00	Albarellos Aldo	10	45
Administ	Licenciat	Marketing	Martes y viernes 20 a 22:30	Albarellos Aldo	10	45
Administ	Licenciat	Recursos Humanos	Lunes y jueves 20 a 22	Norma Gaiardo	8	45
Administ	Licenciat	Recursos Humanos	Lunes y jueves 18 a 20	Norma Gaiardo	8	45
Derecho	Licenciat	Derecho Comercial y Tributario <b>(Semi-presencial)</b>	Miércoles 17:30 a 20 Sábado Virtual	Zunino Gustavo	10	45

Derecho	Licenciat	Derecho Comercial y Tributario	Lunes y Jueves 20 a 22	Marta Comoglio	10	45
Administ	Licenciat	Control de Gestión	Lunes y Jueves 20 a 22	Lacanau Oscar	8	45
Administ	Licenciat	Control de Gestión	Martes y viernes 18 a 20	Sebastián José Luis	8	45
Administ	Licenciat	Taller de Integración	Martes y viernes 20 a 22	Fasiolo Carlos Rodrigo Silva	8	35
Administ	Licenciat	Taller de Integración	Martes y viernes 16 a 18	Fasiolo Carlos Rodrigo Silva	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero I	Martes y viernes 16 a 18	A designar	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero I	Martes y viernes 20 a 22	A designar	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero I	Martes y viernes 20 a 22	A designar	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero II	Lunes y miércoles 16 a 18	A designar	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero II	Lunes y miércoles 20 a 22	A designar	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero II	Lunes y miércoles 20 a 22	A designar	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero III	Miércoles y viernes 16 a 18	A designar	8	35

Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero III	Miércoles y viernes 20 a 22	A designar	8	35
Idiomas	Licenciat.	Inglés Hotelero III	Martes y viernes 18 a 20	A designar	8	35
Hotelería	Electivos	Marketing urbano	Jueves 14 a 17	Gabriel Fernández	6	45
Adm.	Electivos	Contabilidad Hotelera	A definir	Bonifati Pablo	8	45
Adm.	Electivos	Costos en empresas de servicio	Martes y viernes 16 a 18	Fabián Troyanovich	6	45
Hotelería	Electivos	Geografía turística Argentina y regional	Martes y viernes 18 a 20	Lacanau Gloria	8	45
Hotelería	Electivos	Diseño espacial y gestión técnica de hoteles	Martes 14 a 17	Luis Grunewald	6	45
Hotelería	Electivos	Gestión del Patrimonio Turístico	Lunes y jueves 18 a 20	Schluter Regina	8	45
Hotelería	Electivos	Sistema de Distribución Global (GDS): <b>Amadeus</b>	Miércoles 14 a 18	Kohen Pablo	8	20
Hotelería	Electivos	Sistema de Distribución Global (GDS):	Miércoles 9 a 13	Kohen Pablo	8	20
Hotelería	Electivos	Gestión informatizada en empresas hoteleras	Jueves 14 a 18	Juan Maskaric	8	20
Hotelería	Electivos	Agencias de Viajes <b>Semi-presencial</b>	Miércoles 18 a 20	Kohen Pablo	8	20
Idiomas	Electivos	Portugués I	Viernes 18 a 21	Silvia Rodríguez	6	35
Idiomas	Electivos	Portugués II	Martes 17 a 20	Silvia Rodríguez	6	35

Idiomas	Electivos	Francés I	Miércoles 18 a 21	a designar	6	35
Idiomas	Electivos	Francés II	Viernes 18 a 21	a designar	6	35
Hotelería	Electivos	Calidad del servicio y satisfacción del cliente	<b>Programa UVQ</b>	<b>Período 4 de octubre al 23 de enero</b>	10	
Hotelería	Electivos	Relaciones Públicas y protocolo	<b>Programa UVQ</b>	<b>Período 4 de octubre al 23 de enero</b>	10	