

DEPARTAMENTO DE ECONOMIA Y ADMINISTRACION
PROGRAMA REGULAR – CURSOS PRESENCIALES

Carrera: Licenciatura en Administración Hotelera

Año:2012

Curso: Inglés Hotelero II

Profesor: Gabriela Anselmo

Carga horaria semanal: 4 horas

Créditos: Ocho (8).

Núcleo al que pertenece: Cursos de Licenciatura.

Tipo de asignatura: Teórico – práctica cuatrimestral.

Presentación

En el contexto presente, para una adecuada inserción, desempeño y capacitación de los graduados en diferentes áreas de especialización de la industria hotelera, el dominio del idioma Inglés otorga indudables ventajas competitivas en el desarrollo profesional. La carrera en el campo de la hospitalidad es sumamente desafiante y requiere la más alta especialización. La asignatura Inglés hotelero II tiene como objetivo colaborar con los alumnos favoreciendo y estimulando estrategias de enseñanza que permitan la consolidación de un manejo eficaz y eficiente de la lengua extranjera en diferentes contextos comunicativos en la atención al huésped.

Objetivos

Se espera que el alumno sea capaz de:



- ✓ Acceder a contenidos de la especialidad a partir de la lectura independiente aplicando las estrategias adecuadas.
- ✓ Comprender textos orales reconociendo situación comunicativa, tema general, y datos.
- ✓ Responder de manera inteligible en las situaciones propuestas desde los contenidos en forma oral.
- ✓ Utilizar el registro apropiado, el vocabulario y las fórmulas típicas de la atención al huésped desarrolladas en el curso.
- ✓ Sostener la interacción oral en el ámbito laboral en textos de por lo menos seis intercambios.

Contenidos Mínimos

Presentación, recomendación y descripción de platos. Preguntas directas e indirectas. Describir y comparación vinos. Comparación de vinos, platos y servicios hoteleros. Recepción y resolución de pedidos y quejas. La atención telefónica. Pedido de aclaración y ayuda. Pedido de disculpas.

Contenidos temáticos

Todos los contenidos de este programa han sido seleccionados como respuesta a los requerimientos específicos del idioma inglés para la carrera de Administración Hotelera.

Unidad didáctica 1

Presentación, recomendación y descripción de platos (internacionales y típicos argentinos) y servicios.

Exponentes lingüísticos:

- ✓ Verbo modal: should, could, would. Todas sus formas.
- ✓ Preguntas directas e indirectas.
- ✓ Formulas: May I suggest ...?, Shall I ...?, What about ...?, How about ...?, Would ...?. sus colocaciones y usos en las situaciones previstas.
- ✓ Tipos de quesos: internacionales y argentinos.



- ✓ Tipos de postres: internacionales y argentinos.
- ✓ Hierbas y especias.
- ✓ Conectores de adición y contraste.
- ✓ Voz pasiva. Todas las formas. Su uso y su construcción.
- ✓ Pasado participio de verbos.

Bibliografía

REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidades 10, 12, 13.

STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 10

Unidad didáctica 2

Descripción y comparación vinos (internacionales y argentinos). Información sobre sus generalidades. Comparación de vinos, platos y servicios hoteleros según varios parámetros.

Exponentes lingüísticos:

- ✓ Adjetivos: dry, full-bodied, sweet, expensive, cheap, narrow, famous, long necked, fortified, etc.
- ✓ Adjetivos positivos y negativos: a bit, a little, slightly, quite, fairly, extremely, rather, etc.
- ✓ Países y nacionalidades.
- ✓ As ... as / not as ... as
- ✓ More ... than
- ✓ ... er ... than.
- ✓ Condicionales tipo I y II.

Bibliografía

REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidad 11.

STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 3.

Unidad didáctica 3

Recepción y resolución de pedidos.

Exponentes lingüísticos:

- ✓ Cuantificadores: some, one, another, etc.
- ✓ Adverbios de modo.
- ✓ Verbo need. Colocaciones y usos.
- ✓ Formulas: I'll get /bring one right away, I'll be right with you/ back. Su uso.
- ✓ Cubiertos: tipos. Como poner la mesa
- ✓ Modo imperativo.
- ✓ Bebidas (tea, coffee, chocolate, wine, etc.) y snacks (pizza, hot dogs, toasted sandwich, etc).

Bibliografía

REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidad 12 y 17.

STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 7.

Unidad didáctica 4

Recepción y resolución de quejas. Pedido de disculpas.

Exponentes lingüísticos:

- ✓ Superlativo.
- ✓ Pasado simple. Verbos regulares e irregulares.
- ✓ It is uneatable.
- ✓ My apologies, sir.
- ✓ I'll change it for you.



- ✓ Adjetivos negativos: tasteless, watery, off, stringy, over-cooked.
- ✓ Carta de queja: sus partes, su escritura, su respuesta.
- ✓ La recepción y toma de mensajes: direct and indirect speech.
- ✓ El pedido telefónico. Instancias.

Bibliografía

REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the travel and tourism industry (2nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidad 14 y 24.

JONES, L., (2005) Welcome. English for the travel and tourism industry (2nd edition). CUP. UK. Unidad 11.

Unidad didáctica 5

La atención de llamado telefónico .Pedido de aclaración y ayuda.

Exponentes lingüísticos:

- ✓ Verbo modal should.
- ✓ Modo imperativo.
- ✓ Verbo auxiliar: did. Todas sus formas.
- ✓ The alphabet: revisión.
- ✓ Vocabulario específico atención telefónica: receiver, dial, payphone, collect call, country code.
- ✓ Vocabulario para dar ayuda y aconsejar.

Bibliografía

REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidades 18 y 23.

STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 3.

WOOD, N., (2003) Tourism and Catering. Workshop. OUP. UK. Unidades 24 y 22.



BIBLIOGRAFÍA

▪ OBLIGATORIA

Del alumno:

Jones, L. (2005) *Welcome! English for the Travel and Tourism Industry* (2nd Edition)
CUP, UK

Revell, R., Stott, T. (2006) *Highly Recommended. English for the Hotel and Catering Industry*, OUP, UK

Del profesor:

Jones, L. (2005) *Welcome! English for the Travel and Tourism industry* (2nd Edition),
Teachers' Book, CUP, UK

Jones, L. (2005) *Welcome! English for the Travel and Tourism industry* (2nd Edition),
Audio CDs, CUP, UK

Revell, R., Stott, T. (2006) *Highly Recommended. English for the Hotel and Catering Industry*, Teachers' Book OUP, UK

Revell, R., Stott, T. (2006) *Highly Recommended. English for the Hotel and Catering Industry*, Audio CDs, OUP, UK

▪ SUGERIDA:

Badger, I., Pedley, S. (2003) *Everyday Business Writing*, Pearson Education, England

Wood, N. (2003) *Tourism and Catering*, OUP, Oxford

Wood, N. (2003) *Business and Commerce*, OUP, Oxford

Strutt, P. (2003) *English for International Tourism*, Pearson Education Limited, England

▪ DE CONSULTA:

- O'Hara, F. (2002) *Be My Guest. English for Hotel Workers*, CUP, UK
- Collin, P.H. (2003) *Dictionary of Hotels, Tourism and Catering Management*, (2nd Edition), Peter Collin Publishing, London.
- Guías turísticas de Buenos Aires y Argentina

- Materiales auténticos provistos por el docente y los alumnos.

Modalidad de Dictado

Curso presencial. El carácter teórico-práctico de las clases se desarrollará permanentemente en función de lo comunicativo, es decir, a partir de la comunicación real en las cuatro macro habilidades (lectura, escucha, habla y escritura).

Evaluación

Los alumnos deberán realizar 4 (cuatro) trabajos prácticos escritos. Asimismo, se administrarán 2 (dos) pruebas parciales orales. La aprobación de la materia, bajo el régimen de regularidad, requerirá una asistencia no inferior al 75% en las clases, y

- a) la obtención de un promedio mínimo de 7 puntos en las instancias parciales de evaluación y de un mínimo de 6 puntos en cada una de ellas, ó
- b) la obtención de un mínimo de 4 puntos en cada instancia parcial de evaluación y examen integrador, el que será obligatorio en estos casos. Este examen se tomará dentro de los plazos del curso.

Los alumnos que obtuvieron un mínimo de 4 puntos en cada una de las instancias parciales y no hubieran aprobado el examen integrador, o hubieran estado ausentes en el mismo, deberán rendir un nuevo examen integrador que se administrará en un lapso que no superará el cierre de actas del siguiente cuatrimestre.

Se garantizará que los alumnos tengan al menos una instancia parcial de recuperación.



Firma y aclaración

Lic. Gabriel Arslano

Plan de Trabajo

Carrera: Licenciatura en Administración Hotelera.

Curso: Inglés Hotelero II

Profesor: Lic. Gabriela Anselmo

Año 2012 – 1° cuatrimestre

N° de clase	Modo: P/V	Contenidos	Bibliografía u otros materiales	Evaluaciones (continuas y sumativas)
1	P	Presentación docente y los alumnos. Lectura programa y plan de trabajo. Diagnóstico Inicial. Recuperación saberes previos: Descripción de Servicios hoteleros: locación, horarios y características. Restaurant y tipos de menú.	Programa de la cátedra. Apuntes de la cátedra. STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 10	Diagnostico.
2	P	Diagnóstico Inicial. Descripción de Servicios hoteleros: locación, horarios y características. Restaurant y tipos de menú.	STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 10.	Diagnóstico.
3	P	Pedido de información. Preguntas directas e indirectas. Descripción de platos. Voz pasiva: su uso y organización.	REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2 nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidades 12.	Desempeño oral.
4	P	Pedido de información. Preguntas directas e indirectas. Descripción de platos. Voz pasiva: su uso y organización.	REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2 nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidades 13.	Trabajo en laboratorio multimedia.

4



5	P	Platos típicos argentinos: origen, ingredientes y presentación. Aplicación de voz pasiva.	Apuntes multimediales de clases generados por cátedra	Desempeño oral.
6	P	Platos típicos argentinos: origen, ingredientes y presentación. Aplicación de voz pasiva.	Apuntes multimediales de clases generados por cátedra	Trabajo en laboratorio multimedia.
7	P	Etapas de la descripción de platos. Recomendación	STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 3.	Desempeño oral.
8	P	Etapas de la descripción de platos. Recomendación	Apunte escrito generado por la cátedra.	Trabajo en laboratorio multimedia.
9	P	PRIMER TP ESCRITO.	Apuntes multimediales de clases generados por cátedra.	Trabajo práctico escrito.
10	P	Vinos argentinos blancos. Descripción. Recomendación.	Apuntes multimediales de clases generados por cátedra.	
11	P	Vinos argentinos. Comparación servicios y productos.	Apuntes multimediales de clases generados por cátedra. REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2 nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidad 11.	Trabajo en laboratorio multimedia.
12	P	Vinos argentinos. Comparación servicios y productos	Apuntes multimediales de clases generados por cátedra.	
13	P	Integración de conceptos.	Apunte escrito generado por la cátedra.	
14	P	Integración de conceptos.	Apunte escrito generado por la cátedra.	
15	P	PRIMER PARCIAL ORAL		Parcial
16	P	PRIMER PARCIAL ORAL		Parcial

[Handwritten signature]

17	P	Tratamiento de pedidos. Tipos. Uso futuro simple para su tratamiento. Cuantificadores.	STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 7.	Desempeño oral.
18	P	Tratamiento de pedidos. Tipos. Uso futuro simple para su tratamiento. Cuantificadores.	STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 7.	Trabajo en laboratorio multimedia.
19	P	Tratamiento de quejas. Uso de pasado simple.	REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the travel and tourism industry (2 nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidad 14 y 24.	Desempeño oral.
20	P	Tratamiento de quejas. Cartas de queja y disculpas.	JONES, L., (2005) Welcome. English for the travel and tourism industry (2 nd edition). CUP. UK. Unidad 11.	Trabajo en laboratorio multimedia.
21	P	Pedidos telefónicos: su tratamiento.	REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2 nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidades 18 y 23.	Desempeño oral.
22	P	Pedidos telefónicos: su tratamiento.	REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2 nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK Unidades 23.	Trabajo en laboratorio multimedia.

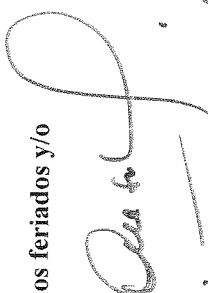
27



23	P	Mensajes telefónicos: formulas de apertura y cierre.	STRUTT, P., (2003) English for International Tourism. Intermediate Level. Libro de clases y de actividades. Longman. UK. Unidad 7.	Desempeño oral.
24	P	Mensajes telefónicos: estrategias. Lenguaje directo e indirecto.	WOOD, N., (2003) Tourism and Catering. Workshop. OUP. UK. Unidades 22.	Trabajo en laboratorio multimedia.
25	P	Mensajes telefónicos: estrategias. Lenguaje directo e indirecto.	WOOD, N., (2003) Tourism and Catering. Workshop. OUP. UK. Unidades 24.	Desempeño oral.
26	P	Dificultades en la línea telefónica.	REVELL, R., STOTT, T., (2006) Highly Recommended. English for the hotel and catering industry (2 nd edition) Libro de clases y de actividades. CUP, UK. Unidades 18.	Trabajo en laboratorio multimedia.
27	P	Consejos al huésped: Introducción.	JONES, L., (2005) Welcome. English for the travel and tourism industry (2 nd edition). CUP. UK. Unidad 12.	
28	P	Consejos al huésped: Introducción.	JONES, L., (2005) Welcome. English for the travel and tourism industry (2 nd edition). CUP. UK. Unidad 12.	Desempeño oral.
29	P	Consejos al huésped.	JONES, L., (2005) Welcome. English for the travel and tourism industry (2 nd edition). CUP. UK. Unidad 12.	Trabajo en laboratorio multimedia.
30	P	Revisión/Consultas		
31	P	SEGUNDO PARCIAL ORAL		
32	P	SEGUNDO PARCIAL ORAL		
33	P	Devolución		
34	P	Revisión/Consultas		
35	P	Recuperatorio,		
36	P	Resultados- Cierre del curso		

af.

Nota: Este plan de trabajo es de carácter orientador. Cabe aclarar que las clases pueden sufrir variaciones, entre otros motivos, por los feriados y/o asuetos académicos que se dispongan.


Lic. Cecilia Anselmo

