



**Gobierno de la Provincia de Mendoza**  
República Argentina

**Resolución**

**Número:**

Mendoza,

**Referencia:** EaD - Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería - IES 9-024

---

**VISTO** el Expediente N° EX-2023-01443306--GDEMZA-MESA#DGE, caratulado: “**EaD - Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería - IES 9-024**”; y

**CONSIDERANDO:**

Que la oferta educativa propuesta se desarrolla respetando el marco establecido por la Ley Nacional de Educación N° 26.206/2006, la Ley de Educación Superior N° 24.521/1995 y sus modificatorias, la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058/2005, la Ley Provincial de Educación N° 6.970/2002, la Resolución CFE N° 047/08, y sus modificatorias Resoluciones CFE N° 209/13, N° 229/14 y N° 295/16 que establecen los lineamientos para la organización institucional y curricular de la Educación Técnico Profesional, la Resolución DGE N° 1.485/17 y el Decreto de la Provincia de Mendoza N° 530/18;

Que la Educación Superior tiene por finalidad proporcionar formación científica, profesional, humanística y técnica en el más alto nivel y atender tanto a las expectativas y demandas de la población como a los requerimientos del sistema cultural y de la estructura productiva;

Que la Educación Técnico Profesional es parte integrante y sustantiva del Sistema Educativo Nacional y constituye una herramienta estratégica para el desarrollo económico, social, cultural y político de la Nación;

Que las propuestas de nuevas ofertas de nivel superior vinculadas a la formación técnico-profesional procuran introducir a los estudiantes en una trayectoria de profesionalización garantizando su acceso a una base de conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes profesionales que le permitan el ingreso al mundo de los saberes y del trabajo dentro de un campo profesional determinado;

Que las competencias profesionales permitirán colaborar con la integración y participación de los distintos actores locales para el desarrollo territorial a escala regional;

Que la titulación que otorga una carrera de Nivel Superior debe responder a una demanda diferenciada de formación de recursos humanos calificados, en estrecha relación con necesidades socio-productivas y culturales, que puedan insertarse eficientemente en el mundo del trabajo;

Que esta formación se orienta a un nivel profesional que le permite al egresado enfrentar problemas cuya resolución implica el conocimiento de los principios científicos tecnológicos, éticos y socioculturales

involucrados en su área;

Que, actualmente, las exigencias del mundo productivo plantean la necesidad de definir un modelo de desarrollo regional y rural, no solamente a partir de políticas económicas sino también educativas;

Que la Educación a Distancia está contemplada en la Ley de Educación Nacional N° 26.206/2006 y que, a efectos de registro y evaluación de ofertas educativas con opción pedagógica a distancia, corresponde remitir las propuestas a la Comisión Federal de Registro y Evaluación Permanente de las ofertas de Educación a Distancia del Consejo Federal de Educación, en un todo de acuerdo con la Resolución CFE N° 346/18;

Que la Resolución DGE N° 1.679/19 pauta y regula la presentación, aprobación, seguimiento y acompañamiento de la implementación y gestión de propuestas de Educación a Distancia en el ámbito jurisdiccional así como la autorización de sedes de destino en la provincia de Mendoza por parte de instituciones con propuestas educativas de esa opción pedagógica de educación primaria, secundaria y superior con sedes de origen en otras provincias; todo ello en el marco de normas educativas jurisdiccionales y federales;

Que es necesario aprobar en el ámbito de la jurisdicción provincial, los planes de estudio de ofertas educativas con opción pedagógica a distancia, que fueron enviados con nota de viabilidad por parte de la Jurisdicción y que cuentan con Acta Dictamen, emitida por la mencionada Comisión Federal de Registro y Evaluación Permanente de las Ofertas de Educación a Distancia, conforme a la Resolución CFE N° 346/18, vigente para la Convocatoria 2022 de las ofertas de Educación a Distancia;

Que es atribución de la Dirección General de Escuelas dictar la normativa pedagógica e institucional necesaria para la organización y funcionamiento efectivo del sistema educativo, conforme surge del Título VI de la Ley Provincial de Educación N° 6.970/2002, y del Decreto provincial N°530/18;

Que la educación a distancia contribuye a la democratización, a la igualdad y a la ampliación de oportunidades ya que abre alternativas diferentes para que vastos sectores de jóvenes y adultos puedan satisfacer sus expectativas y necesidades formativas de desarrollo personal y profesional.

Que la Dirección General de Escuelas remitió a la Comisión Federal de Registro y Evaluación Permanente de las Ofertas de Educación a Distancia la propuesta: Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería, presentada por el Instituto de Educación Superior N° 9-024 “Lavalle”, para su evaluación, declarándola viable en los términos de la Resolución CFE N° 221/04 y de la Resolución CFE N° 346/18;

Que la Cabecera Jurisdiccional de Educación a Distancia- Mendoza creada en el marco de la mencionada Resolución DGE N°1.679/19, emitió oportunamente y conforme a sus funciones según Anexo I, el informe técnico favorable a la mencionada oferta educativa;

Que la oferta educativa ha recibido la Aprobación por 3 (tres) años, por parte de la Comisión Federal de Registro y Evaluación Permanente de las Ofertas de Educación a Distancia, según Acta de Dictamen N° 2817/2022 con fecha 06 de diciembre de 2022;

Que el Dictamen mencionado en el Considerando anterior aprueba la oferta a partir de su fecha de emisión y hasta el 31 de diciembre de 2025, plazo tras el cual debe realizarse una nueva presentación en la que deberá ajustarse el proyecto a los lineamientos que oportunamente se determinen;

Que, previo a dictar la autorización para matricular en la provincia de Mendoza, durante la vigencia del Dictamen, la Institución debe cumplir con las disposiciones emanadas de los organismos nacionales con competencia a tal efecto y con la normativa emitida por la Dirección de Línea correspondiente, conforme al tipo de gestión, según Resolución DGE N° 1.679/19 (Anexo II, punto VII. MATRICULACIÓN Y EMISIÓN DE TÍTULOS) que regula la Educación a Distancia dentro de la Jurisdicción;

Que, conforme a lo establecido en Ley de Educación Nacional N° 26.206/2006, los acuerdos del Consejo Federal de Educación y normativa concomitante vigente, se requiere que la Jurisdicción apruebe el Plan de Estudios que obtuvo Dictamen favorable, para poder continuar con las tramitaciones de estilo para la obtención del registro y validez nacional de los títulos;

Que consecuentemente resulta procedente gestionar el acto administrativo correspondiente;

**Por ello;**

## **EL DIRECTOR GENERAL DE ESCUELAS**

### **RESUELVE:**

**Artículo 1ro.-** Apruébese el Plan de Estudios de la carrera Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería, presentada por el Instituto de Educación Superior N° 9-024 “Lavalle”, cuyas especificaciones se detallan en el Anexo (archivo embebido) del presente resolutivo.

**Artículo 2do.-** Autorícese la implementación de la Tecnicatura en un todo de acuerdo con el Acta de Dictamen N° 2817/2022 con fecha 06 de diciembre de 2022, emitida por la Comisión Federal de Registro y Evaluación Permanente de las Ofertas de Educación a Distancia del Consejo Federal de Educación, que otorga Aprobación por 3 (tres) años, desde la fecha de su emisión, hasta el 31 de diciembre de 2025.

**Artículo 3ro.-** Dispóngase que, para la matriculación de estudiantes, durante la vigencia autorizada en el Dictamen mencionado en el artículo precedente, el Instituto deberá contar con la autorización previa de la Coordinación General de Educación Superior de la Dirección General de Escuelas de la provincia de Mendoza.

**Artículo 4to.-** Tramítese, a través de la Coordinación General de Educación Superior de la Dirección General de Escuelas, la validez nacional de la Oferta educativa autorizada en el artículo primero de la presente norma, ante el Ministerio de Educación.

**Artículo 5to.-** Publíquese en el Boletín Oficial y comuníquese a quienes corresponda.-

Digitally signed by THOMAS Jose Manuel  
Date: 2023.03.15 08:57:00 ART  
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Digitally signed by GDE GDEMZA - Gestion Documental Electronica  
MENDOZA  
DN: cn=GDE GDEMZA - Gestion Documental Electronica  
MENDOZA, c=AR, o=Ministerio de Gobierno Trabajo y Justicia,  
ou=Dirección General de Informática y Comunicaciones,  
serialNumber=CUIT 30999130638  
Date: 2023.03.15 08:57:04 -03'00'

## ANEXO

### I. ESPECIFICACIÓN DE LA CARRERA

- a. NOMBRE DE LA CARRERA: Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería
- b. TÍTULO QUE OTORGA: Técnico Superior en Turismo y Hotelería
- c. FAMILIA PROFESIONAL: Turismo/ hotelería y gastronomía
- d. CARGA HORARIA: 1.905 horas reloj
- e. MODALIDAD: a distancia
- f. DURACIÓN: 3 años

### II. DISEÑO DE LA PROPUESTA CURRICULAR:

#### Fundamentación de la propuesta pedagógica

El Instituto de Educación Superior 9-024 “LAVALLE”, es una institución formadora de docentes y técnicos superiores, que funciona desde el año 2008. Se ubica en el departamento de Lavalle, 35 km al norte de la Ciudad de Mendoza. Ocupa como sede física el Centro de Educación e Investigación Lavalle (C.E.I.L) dependiente de la Municipalidad. Su misión es formar egresados comprometidos con la comunidad local, innovadores y emprendedores.

Desde el año 2020, se implementa la Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería en la modalidad presencial. La incorporación de ésta surge como respuesta a la necesidad de formar técnicos superiores en el área debido a las características sociodemográficas de la localidad y la necesidad de fortalecer el desarrollo local.

La dispersión poblacional, las extensas distancias y la falta o deficiencia en el servicio público de transporte son unas de las principales dificultades para que los habitantes de parajes y localidades más alejadas de la ciudad cabecera departamental accedan a la educación superior.

Como aspecto favorable, la municipalidad de Lavalle generó la empresa INTERLUZ, unidad de Proyectos Lavalle S.A.P.E.M (Sociedad Anónima con Participación Estatal Mayoritaria), con el fin de suplir las falencias de conectividad en distintas localidades del departamento. En consecuencia, durante 2021, se habilitaron puntos de conectividad en zonas del secano, que se suman a los existentes en áreas urbanas<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> <https://lavallemendoza.gob.ar/public/noticias/noticia/idnoticia/1748/titulo/Lavalle+sigue+creciendo+en+conectividad>  
<http://lavallemendoza.gob.ar/public/noticias/noticia/idnoticia/1801/titulo/Ampliamos+conectividad+en+el+Secano>  
<https://www.losandes.com.ar/sociedad/lavalle-puestos-y-pueblos-alejados-cuentan-con-internet/>

Lavalle es uno de los 18 departamentos de la Provincia de Mendoza, ubicado en el sector noreste del territorio provincial. Con una superficie de 10.244 km<sup>2</sup>, representa el 6,88% del total de la superficie provincial. Con una población de 36.738 habitantes, según datos proporcionados por el censo nacional del año 2010 (actualmente estimada en 44.000 habitantes aproximadamente), y una densidad de 3,59 hab./ km<sup>2</sup>.

Se destaca el contraste entre el Oasis o Zona Irrigada equivalente al 3% de la superficie total del departamento, y el 97% ocupado por la Zona árida no Irrigada o mal denominada “secano” o “desierto”. El desarrollo económico se basa en la producción agropecuaria. Las principales actividades agrícolas son: vitivinicultura, horticultura, fruticultura, actividad forestal, apicultura y en ganadería, la cría de ganado bovino y caprino. A nivel turístico posee características particulares que lo constituyen en un destino turístico único en la región por la ubicación de su cabecera a pocos minutos del aeropuerto internacional Francisco Gabrielli. Dispone de atractivos culturales, religiosos, naturales y rurales, pero no todos los atractivos y sitios de interés tienen un reparo y una promoción que beneficien su fortalecimiento. Su manejo depende de la Dirección de Turismo y Cultura de la Municipalidad de Lavalle, quien gestiona localmente los bienes de pertenencia público y privado.

Desde el Municipio se fomenta, junto con organizaciones civiles y empresarias del departamento, el desarrollo del turismo como parte de la matriz productiva departamental, generando una fuente de ingresos genuina que se sumaría a las ya mencionadas. Con la llegada del nuevo siglo, la articulación entre entidades dio un fuerte impulso al turismo rural, ecoturismo y turismo cultural, ampliando una oferta que requiere cada vez más de personal y agentes capacitados. Estas propuestas se desarrollan principalmente en áreas rurales, tanto irrigadas como no irrigadas que, en muchos casos, se encuentran alejadas de los centros urbanos con oferta educativa superior, haciendo de la educación a distancia una alternativa viable y deseable.

El Plan de Ordenamiento Territorial Municipal, del año 2019 (disponible en: <https://drive.google.com/drive/folders/1He6Sg-cOx31rZBY26hytraqzKyfmeY6M>), describe y detalla la situación del turismo departamental, dando cuenta de los aspectos mencionados.

En conclusión, consideramos que, se torna necesario contar con una propuesta formativa a distancia que, atendiendo a las características sociodemográficas de la provincia de Mendoza en general y de nuestro departamento en particular, forme técnicos superiores que puedan promocionar este sector socioeconómico, poniendo en valor el patrimonio local a través el desarrollo del turismo como parte de la matriz productiva provincial y departamental.

Como Instituto de Educación Superior, se ha tenido en consideración los siguientes fundamentos:

- Existencia en la provincia de escuelas secundarias con orientación en Turismo.
- Dificultad de acceso a propuestas de educación superior presenciales, por parte de la población que se encuentra alejada de centros urbanos o con poca oferta de transporte público.
- Interés en la carrera manifestado por personas que no pueden optar por la presencialidad debido a sus horarios laborales y/o situación familiar.

Por otro lado, esta propuesta se enmarca en los horizontes socio-productivos de Mendoza, donde se apuesta al Turismo como una importante fuente de ingresos y generación de empleo. Más allá de

nuestro territorio, la propuesta formativa con concentración de las instancias presenciales, el perfil del egresado que apunta al emprendimiento y rescate de los valores locales, y la ubicación estratégica de la sede física (cercana a vías de transporte), puede generar interés en posibles estudiantes de otras provincias, particularmente de la región de Cuyo, cuyas realidades y contextos son similares en muchos aspectos.

### **III. PERFIL Y COMPETENCIAS DEL EGRESADO**

El Técnico Superior en Turismo y Hotelería se desempeña en múltiples ámbitos y niveles: cultura, turismo, recreación, deporte, salud, emprendimientos, calidad de vida, y desarrollo comunitario en el tiempo libre. El desempeño del profesional se desarrollará en espacios comunitarios en los que se realizan actividades vinculadas al tiempo libre en un medio rural y urbano con atractivos naturales y culturales, áreas naturales protegidas, organizaciones de prestadoras de servicios, instituciones educativas, entre otros. Además, podrá desempeñarse en relación de dependencia o en forma independiente gerenciando y gestionando emprendimientos propios, en todo tipo de empresas que brinden servicios de alojamiento, en el área de alojamiento de empresas de transporte de pasajeros por vía terrestre, fluvial, marítima y aérea, o en empresas prestadoras de servicios a las mismas.

#### **Referencial al Perfil Profesional (tomado del apartado C del formulario): Alcance del Perfil Profesional.**

1. Administrar los procesos relacionados con la prestación del servicio de visitas turísticas, sean guiadas o autoguiadas, de sitio o excursiones en diversos medios de transporte.
2. Administrar los procesos relacionados con la prestación de servicios turísticos (alimentación, información, transporte, recreación), particularmente los de comercialización (receptiva y emisiva) y alojamiento (turístico o no turístico).
3. Administrar los procesos operativos relacionados con la gestión pública del turismo.

#### **Área ocupacional:**

Gestión pública y privada del turismo (empresas, organizaciones, agencias, etc.) Emprendimientos turísticos.

#### **El Técnico Superior en Turismo y Hotelería será capaz de operar en las siguientes áreas de competencia:**

1. Administrar los procesos relacionados con la prestación del servicio de visitas turísticas, sean guiadas o autoguiadas, de sitio o excursiones en diversos medios de transporte.
2. Administrar los procesos relacionados con la prestación de servicios turísticos (alimentación, información, transporte, recreación), particularmente los de comercialización (receptiva y emisiva) y alojamiento (turístico o no turístico).
3. Administrar los procesos operativos relacionados con la gestión pública del turismo.

**Competencia general 1:** Administrar los procesos relacionados con la prestación del servicio de visitas turísticas, sean guiadas o autoguiadas, de sitio o excursiones en diversos medios de transporte.

Actividades:

1.1. Planificar visitas turísticas

1.2. Organizar visitas turísticas

1.3. Ejecutar visitas turísticas

1.4. Evaluar visitas turísticas

**Competencia general 2:** Administrar los procesos relacionados con la prestación de servicios turísticos (alimentación, información, transporte, recreación), particularmente los de comercialización (receptiva y emisiva) y alojamiento (turístico o no turístico).

2.1. Planificar la prestación de los servicios turísticos

2.2. Organizar la prestación de los servicios turísticos

2.3. Prestar los servicios turísticos

2.4. Evaluar la prestación de los servicios turísticos

**Competencia general 3:** Participar en la administración de los procesos operativos relacionados con la gestión pública del turismo.

3.1. Participar en el proceso de planificación de la gestión pública del turismo

3.2. Participar en la organización de la gestión pública del turismo

3.3. Participar en la ejecución de la gestión pública del turismo

## **IV. DISEÑO CURRICULAR**

### **1. Propósitos**

- Formar técnicos idóneos para el desempeño en los distintos roles de la actividad turística.
- Llegar a poblaciones residentes en zonas con potencial turístico, pero con dificultades de acceso a la educación superior de modalidad presencial.
- Valorizar y promover el patrimonio natural y cultural de las distintas comunidades locales dispersas en el territorio.
- Colaborar con el desarrollo económico y territorial del departamento de Lavalle y otras zonas vinculadas.
- Fomentar el emprendedurismo como vía para la generación de fuentes de trabajo.

## 2. Esquema de la Estructura Curricular

- Estructura curricular por campos de formación, régimen de cursado, carga horaria total y carga horaria presencial y a distancia, en horas reloj:

Campos de formación	Espacios curriculares				
	Nombre	Régimen de cursado	Carga horaria total en horas reloj	Carga horaria presencial en horas reloj	Carga Horaria a distancia en horas reloj
General	Comunicación Oral	Cuatrimstral	45	22	23
	Informática	Anual	60	0	60
	Administración General	Cuatrimstral	45	0	45
<b>Total Horas Formación General</b>			<b>150</b> <b>7,87 %</b> <b>de</b> <b>la carga</b> <b>horaria</b> <b>total</b>	<b>22</b> <b>1, 15%</b>	<b>128</b> <b>6, 7%</b>
De Fundamento	Inglés I	Anual	120	40	80
	Portugués I	Anual	60	20	40
	Geografía y Ambiente de Mendoza	Cuatrimstral	30	0	30
	Recursos Turísticos de Argentina	Cuatrimstral	30	0	30
	Historia y Cultura de Mendoza	Cuatrimstral	60	0	60
	Información Turística de Mendoza	Cuatrimstral	30	0	30
	Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios	Cuatrimstral	30	15	15
	Economía, Costos y Finanzas	Anual	60	0	60
	Estadística Aplicada	Cuatrimstral	30	15	15
	Formulación y Evaluación de Proyectos	Anual	60	30	30
	Recursos Humanos	Cuatrimstral	30	0	30



<b>Total Horas Formación de Fundamento</b>			<b>540</b>	<b>120</b>	<b>420</b>
			<b>28,4 % de la carga horaria total</b>	<b>6,3%</b>	<b>22%</b>
<b>Formación Específica</b>	Introducción al Turismo y la Hotelería	Cuatrimestral	45	0	45
	Producción de información Turística	Cuatrimestral	30	0	30
	Guiado y Coordinación	Cuatrimestral	45	22	23
	Ética y Legislación Turística I	Cuatrimestral	30	0	30
	Inglés II	Anual	120	40	80
	Portugués II	Anual	60	20	40
	Servicios de Hospedaje	Anual	60	0	60
	Gastronomía, Alimentos y Bebidas	Cuatrimestral	30	0	30
	Ética y Legislación Turística II	Cuatrimestral	30	0	30
	Gestión Pública del Turismo	Cuatrimestral	30	0	30
	Destinos, Circuitos y Productos Turísticos	Cuatrimestral	45	22	23
	Inglés III	Anual	120	40	80
	Portugués III	Anual	60	20	40
	Gestión de Empresas de Viajes	Anual	60	0	60
	*Electiva I Turismo con identidad	Cuatrimestral (taller)	45	22	23
	Marketing Turístico	Cuatrimestral	45	0	45
	Electiva II Turismo sostenible	Cuatrimestral (módulo)	45	0	45
	Organización de Eventos	Cuatrimestral	45	0	45
	<b>Total Horas</b>			<b>945</b>	<b>186</b>
			<b>49,6 % de la carga horaria total</b>	<b>9,8%</b>	<b>39,8%</b>

<b>Práctica Profesionalizante</b>	Práctica Profesionalizante I	Anual	90	63	27
	Práctica Profesionalizante II	Anual	90	63	27
	Práctica Profesionalizante III	Anual	90	63	27
Total Práctica Profesionalizante			270 14, 1 % de la carga horaria	189 9,9 %	81 4,2%
<b>Total</b>			<b>1905 horas Reloj</b>  <b>100% carga horaria total</b>	<b>517 horas Reloj</b>  <b>27,14% de la carga horaria total</b>	<b>1388 horas Reloj</b>  <b>72,86% de la carga horaria total</b>

**Distribución de espacios curriculares por año de cursado (indicando formato y carga horaria semanal y cuatrimestral):**

<b>Primer Año</b>							
<b>Primer Cuatrimestre</b>				<b>Segundo Cuatrimestre</b>			
Espacio curricular	Formato	Horas semanales	Horas totales	Espacio curricular	Formato	Horas semanales	Horas totales
1. Inglés I	Taller	4	60	1. Inglés I	Taller	4	60
2. Portugués I	Taller	2	30	2. Portugués I	Taller	2	30
3. Geografía y Ambiente de Mendoza	Asignatura	2	30	8. Historia y Cultura de Mendoza	Asignatura	4	60
4. Recursos Turísticos de Argentina	Módulo	2	30	9. Información Turística de Mendoza	Módulo	2	30
5. Introducción al Turismo y la Hotelería	Asignatura	3	45	10. Guiado y Coordinación	Taller	3	45
6. Producción de información Turística	Taller	2	30	11. Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios	Taller	2	30
7. Comunicación Oral	Taller	3	45	12. Ética y Legislación Turística I	Módulo	2	30
13. Práctica Profesionalizante I		3	45	13. Práctica Profesionalizante I		3	45
<b>TOTAL HORAS RELOJ PRIMER AÑO</b>							<b>645</b>

Segundo Año							
Primer Cuatrimestre				Segundo Cuatrimestre			
Espacio curricular	Formato	Horas semanales	Horas totales	Espacio curricular	Formato	Horas semanales	Horas totales
14. Inglés II	Taller	4	60	14. Inglés II	Taller	4	60
15. Portugués II	Taller	2	30	15. Portugués II	Taller	2	30
16. Servicios de Hospedaje	Módulo	2	30	16. Servicios de Hospedaje	Módulo	2	30
17. Economía, Costos y Finanzas	Módulo	2	30	17. Economía, Costos y Finanzas	Módulo	2	30
18. Informática	Laboratorio	2	30	18. Informática	Laboratorio	2	30
19. Administración General	Módulo	3	45	22. Gestión Pública del Turismo	Módulo	2	30
20. Gastronomía, Alimentos y Bebidas	Módulo	2	30	23. Destinos, Circuitos y Productos Turísticos	Taller	3	45
21. Ética y Legislación Turística II	Módulo	2	30	24. Estadística Aplicada	Taller	2	30
25. Práctica Profesionalizante II		3	45	25. Práctica Profesionalizante II		3	45
TOTAL HORAS RELOJ SEGUNDO AÑO							660

Tercer Año							
Primer Cuatrimestre				Segundo Cuatrimestre			
Espacio curricular	Formato	Horas semanales	Horas totales	Espacio curricular	Formato	Horas semanales	Horas totales
26. Inglés III	Taller	4	60	26. Inglés III	Taller	4	60
27. Portugués III	Taller	2	30	27. Portugués III	Taller	2	30
28. Formulación y Evaluación de Proyectos	Taller	2	30	28. Formulación y Evaluación de Proyectos	Taller	2	30
29. Gestión de Empresas de Viajes	Módulo	2	30	29. Gestión de Empresas de Viajes	Módulo	2	30
30. Electiva I Turismo con identidad	Taller	3	45	33. Electiva II Turismo sostenible	Módulo	3	45
31. Recursos Humanos	Módulo	2	30				
32. Marketing Turístico	Módulo	3	45	34. Organización de Eventos	Módulo	3	45
35. Práctica Profesionalizante III		3	45	35. Práctica Profesionalizante III		3	45
TOTAL HORAS RELOJ TERCER AÑO							600
TOTAL DE HORAS RELOJ DE LA TECNICATURA							1905

**Carga horaria de todas las obligaciones académicas presenciales y a distancia de cada unidad curricular:** encuentros, tutorías, trabajos prácticos, actividades formativas, prácticas docentes, trabajo de campo, evaluaciones parciales, finales, etcétera.

De acuerdo al formato de cada espacio curricular, el porcentaje de horas presenciales y virtuales se distribuirá de la siguiente manera:

- Talleres (excepto idiomas Inglés y Portugués) y Laboratorio de Informática: 50% presencial y 50% a distancia.
- Talleres de Idiomas (Inglés y Portugués): 33,3% presencial y 66,6% a distancia
- Módulos y asignaturas: 100% a distancia
- Prácticas Profesionalizantes: 70% presencial y 30 % a distancia

El tipo de obligaciones académicas se organizará según el siguiente criterio:

### **Módulos y asignaturas:**

Las instancias a distancia implicarán la resolución de actividades de modo asincrónico en base al análisis de textos académicos, el acceso a material multimedial (videos y grabaciones de explicaciones del propio docente u otras fuentes) y navegación en sitios especializados.

Si bien las clases se presentarán de modo mensual, las actividades serán especificadas semanalmente para orientar mejor al estudiante.

Las actividades incluirán:

- guías de lectura
- resolución de ejercicios prácticos
- análisis de casos
- foros de debate
- intervenciones en documentos colaborativos

### **Talleres y laboratorio:**

Las instancias a distancia implicarán guías de abordaje de conceptos básicos así como de técnicas, herramientas e instrumentos pertinentes para el desarrollo de los contenidos. Tareas colaborativas asincrónicas en pequeños grupos de trabajo mediante recursos digitales presentes en la plataforma o fuera de ella, presentación de propuestas ante situaciones reales o hipotéticas, grabaciones de audios o videos para ser subidos a la plataforma, entre otros que plantee el docente.

En las instancias presenciales se aplicarán los contenidos trabajados en la virtualidad mediante resolución de situaciones (reales o simuladas) en contexto de aula o de campo, diálogo grupal, desarrollo e intercambio de experiencias y reflexión grupal de los procesos llevados adelante. En el caso específico de los idiomas se apuntará especialmente al ejercicio de la oralidad, con procesos de autoevaluación y coevaluación entre estudiantes, y escritura colaborativa con supervisión del docente para la constatación del logro de los objetivos.

### **Prácticas Profesionalizantes:**

Las instancias a distancia abordarán guías orientativas que permitan la interconexión entre los contenidos de los distintos espacios curriculares, así como el conocimiento de las técnicas e instrumentos de investigación que permiten la elaboración de diagnósticos, para aplicar en las situaciones de presencialidad, para el análisis, reflexión y propuestas de intervención y el desarrollo o mejora de actividades o entornos turísticos locales.

Las instancias presenciales implicarán salidas a campo abarcando diversos ámbitos posibles de inserción profesional (visitas a sitios de interés turístico tanto de contextos naturales como

culturales). Se acompañarán de instancias reflexivas promoviendo el desarrollo de capacidades por medio de simulación de casos.

#### **Tutorías:**

No se contemplan dentro de las instancias académicas obligatorias de los estudiantes. Son de carácter optativo. Podrán llevarse a cabo de modo presencial (en consultas cara a cara con el tutor) o bien, a distancia, a través de mensajería interna de la plataforma, foro de consultas, correo electrónico, mensaje o videollamada de whastapp.

- **Duración de la propuesta educativa:** 3 años (6 cuatrimestres)

### **3. Régimen de correlatividades<sup>2</sup>**

<b>PRIMER AÑO</b>	
<b>Para acreditar las siguientes unidades curriculares:</b>	<b>El/la estudiante deberá haber acreditado:</b>
Inglés I	-----
Portugués I	-----
Geografía y Ambiente de Mendoza	-----
Recursos Turísticos de Argentina	-----
Introducción al Turismo y la Hotelería	-----
Producción de Información Turística	-----
Comunicación Oral	-----
Historia y Cultura de Mendoza	-----
Información Turística de Mendoza	-----
Guiado y Coordinación	Comunicación oral
Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios	-----
Ética y Legislación Turística I	-----

<sup>2</sup> Según Resolución Provincial RIT-2019-418-GDEMZA-DGE Diseño Curricular de la Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería y modificaciones institucionales

Práctica Profesionalizante I	Comunicación oral Guiado y Coordinación Gestión de riesgos y primeros auxilios
------------------------------	---

## SEGUNDO AÑO

Para cursar segundo año, el/la estudiante deberá haber acreditado la mitad más una de las unidades curriculares de primer año. Entre ellas:

\*Comunicación Oral, Guiado y Coordinación y Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios. Con posterioridad a la acreditación de estos espacios deberá acreditar la Práctica Profesionalizante I.

\*Además, Introducción al Turismo y la Hotelería, un idioma y otro espacio a elección, Nota: al incluir la PPI se suman los tres espacios correlativos, por lo que totalizan siete espacios obligatorios para pasar a 2do año, (de los cuales tres son talleres con posibilidad de acreditación directa).

Para acreditar las siguientes unidades curriculares:	Deberá haber acreditado:
Inglés II	Inglés I
Portugués II	Portugués I
Servicios de Hospedaje	Introducción al Turismo y la Hotelería
Economía, Costos y Finanzas	-----
Informática	-----
Administración General	-----
Gastronomía, Alimentos y Bebidas	-----
Ética y Legislación Turística II	Ética y Legislación Turística I
Gestión Pública del Turismo	Introducción al Turismo y la Hotelería Administración General
Destinos, Circuitos y Productos Turísticos	Introducción al Turismo y la Hotelería
Estadística Aplicada	-----

### TERCER AÑO

Para cursar tercer año, el estudiante deberá tener acreditadas todas las unidades curriculares de primer año y la mitad más una de las unidades curriculares de segundo año. Entre ellas: Economía, Costos y Finanzas; Administración General, Informática, Práctica Profesionalizante II, un idioma y otros dos espacios a elección.

Para acreditar las siguientes unidades curriculares:	Deberá haber acreditado:
Inglés III	Inglés II
Portugués III	Portugués II
Formulación y Evaluación de Proyectos	Economía, Costos y Finanzas
Gestión de Empresas de Viajes	Administración General
Electiva 1	-----
Recursos Humanos	Administración General
Marketing Turístico	-----
Electiva 2	Introducción al Turismo y la Hotelería
Organización de Eventos	Servicios de hospedaje Gastronomía, alimentos y bebidas

## V. CONTENIDOS Y OBJETIVOS DE LOS ESPACIOS<sup>3</sup>

### Primer año

#### 1. Inglés I

##### Objetivos:

- Adquirir conocimientos y destrezas para expresarse y desenvolverse en inglés en las distintas situaciones propias de la actividad turística (intercambio de información)
- Desarrollar la lectura comprensiva (general y específica) de textos simples (lectura)
- Comprender el sentido general y algunos detalles relevantes en textos orales básicos de situaciones comunicativas del sector turístico para lograr una comunicación exitosa (escucha)
- Producir textos orales breves de forma comprensible, en caso de ser necesario, parafrasear, para comunicar lo que desean (habla)
- Producir textos sencillos utilizando los recursos de cohesión tales como conectores y convenciones ortográfica, así como también, la gramática correspondiente sobre asuntos cotidianos o directamente relacionados con el sector turístico, en los que se pide o transmite información para indicar o guiar a turistas extranjeros (escritura)
- Manifestar madurez y responsabilidad en contextos comunicativos que simulen los reales, respetando la diversidad y diferencia para valorar el idioma.

##### Contenidos:

Las cuatro macro habilidades del idioma: reading, listening, speaking, writing.

Describing places and activities. Talking about what people are doing. Talking about activities taking place at the moment of speaking. Places to visit, adjectives, adverbs, sports and activities, weather. Verb to be – verb to have – verb there be.

Present continuous. Talking about people's routines. Describing jobs. Jobs. Verbs to describe routines and daily duties. The time. Festivals. Frequency adverbs.

Present simple. Have/have got. Present simple vs present continuous. Describing places in the city and buildings. Guiding a city tour. Places in the city and buildings.

Adjectives to describe buildings. Past simple tense. Time expressions. Prepositions of place. Talking about future plans, intentions, decisions, predictions. Guiding a tour around the city. Guided city tour. Future simple tense (WILL); FUTURE going to.

---

<sup>3</sup> Los contenidos se toman de la Resolución Provincial RIT-2019-418-GDEMZA-DGE Diseño Curricular de la Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería, excepto para los espacios curriculares de Turismo con Identidad y Turismo Sostenible que son definidos institucionalmente



## 2. Portugués I

### Objetivos:

- Adquirir conocimientos y destrezas que le permitan expresarse y desenvolverse en portugués en las distintas situaciones propias de la actividad turística (intercambio de información).
- Manifestar madurez y responsabilidad en contextos comunicativos que simulen los reales, respetando la diversidad y diferencia.
- Comprender el sentido general y algunos detalles relevantes en textos orales básicos de situaciones comunicativas del sector turístico (escucha).
- Lograr lectura comprensiva (general y específica) de textos simples (lectura).
- Producir textos orales breves de forma comprensible (en caso de ser necesario, parafrasear) (expresión oral).
- Producir textos sencillos utilizando los recursos de cohesión tales como conectores y convenciones ortográficas así como también la gramática correspondiente sobre asuntos cotidianos o directamente relacionados con el sector turístico, en los que se pide o transmite información (escritura).

### Contenidos:

Presentaciones, nombres, nacionalidades, dirección, profesión, números cardinales. Verbos 1° conjugación, pronombres personales, posesivos, preposiciones, artículos definidos, contracciones. Actividades de diversión, horarios, encuentros con otras personas, presentaciones. Verbos ir, poder, ter, futuro inmediato, pronombres demostrativos, diálogo en el restaurante, en el bar, invitaciones, alimentación. Verbos 2° conjugación." Gostar de", estar, verbos ser +estar. Presente continuo, reservación en el hotel, problemas y reclamaciones, orientación en la ciudad. Verbos 3° conjugación. Fazer, preferir, ficar. Imperativo.

Comparación. Casas y departamentos. Verbos: pretérito perfeito. Verbos regulares de las 3 conjugaciones.

## 3. Geografía y Ambiente de Mendoza

### Objetivos:

- Reconocer componentes y procesos del entorno natural para comprender y valorar la configuración de los distintos paisajes provinciales.
- Comprender distintos elementos de la realidad socioeconómica que permitan abordar la realidad de los ambientes estudiados para intervenir en su preservación y/o mejora.
- Desarrollar la capacidad de indagación en forma autónoma a partir de fuentes diversas con el fin de caracterizar la provincia de Mendoza.

- Desarrollar la creatividad para generar y organizar potenciales propuestas turísticas.

### **Contenidos:**

Expresión gráfica del espacio turístico. Líneas imaginarias, coordenadas, mapas, fotos aéreas, imágenes satelitales y S.I.G. Posición turística de Mendoza en el contexto nacional y mundial. Geografía física de Mendoza. Formas del relieve mendocino, agentes externos e internos. Climatología, hidrología. Proceso de poblamiento mendocino. Características demográficas actuales. División política.

Geosistemas provinciales urbano y rural. Geosistemas de los oasis, de montaña, de meseta y de llanura y sus potencialidades turísticas. Síntesis de las actividades económicas que se desarrollan en la provincia. Áreas protegidas. Concepto, características. Capacidad de Carga. Potencial turístico y uso sostenible. Producto turístico. Clasificación y jerarquización de recursos turísticos. Utilización del espacio para actividades turísticas. Red vial de Mendoza. Recursos turísticos naturales de Mendoza. El sistema natural y su dimensión turística. Los agentes del turismo desde la perspectiva del desarrollo sostenible.

## **4. Recursos Turísticos de Argentina**

### **Objetivos:**

- Reconocer y apropiarse de los antecedentes históricos relacionados con el turismo de la Argentina para dominar parte de la oferta turística.
- Conocer y discernir la situación turística de Argentina con el fin de comprender el desarrollo Turístico del país.
- Entender y valorar las particularidades turísticas de las regiones turísticas de Argentina para utilizarlas eficientemente.

### **Contenidos:**

Características histórico-culturales que distinguen la sociedad argentina. Recursos turísticos naturales argentinos. Recursos turísticos culturales argentinos, características patrimoniales más relevantes Economías regionales argentinas y su incidencia en el desarrollo turístico zonal. El espacio turístico de nuestro país.

Regiones turísticas de Argentina: Norte, Litoral, Córdoba, Buenos Aires, Patagonia y Cuyo. La demanda: turismo receptivo. Realidad territorial del turismo en Argentina: concentración espacial de la demanda y dispersión de la oferta. La conectividad como estrategia. Etapas históricas de la Argentina (- etapa pre hispánica- virreinato del Río de La Plata- independencia- organización nacional-

conservadora- década infame-peronismo- inestabilidad política- regreso a la democracia-) y sus características políticas, económicas y culturales. Historia del turismo en Argentina: fines del siglo

XIX, turismo de élite y sus destinos, relación turismo y derechos laborales, turismo masivo y el automóvil, importancia de la red vial argentina. Turismo serrano. Turismo patagónico. Capitales extranjeros y turismo. Migración y su aporte al folclore y gastronomía de cada región turística argentina. Circuitos turísticos argentinos más explotados. Historia, Arte y arquitectura, Cocina y costumbres, Medio ambiente, Demografía, Economía, Política de Argentina.

## **5. Introducción al Turismo y la Hotelería**

### **Objetivos:**

- Conocer los principales conceptos y términos de la actividad turística y hotelera, para adoptar el vocabulario específico que ellas requieren.
- Reconocer las particularidades del negocio turístico con el fin de comprender la complejidad de la actividad.
- Comprender los antecedentes del turismo y la hotelería con el fin de lograr una visión integral de la actividad.

### **Contenidos:**

Aspectos conceptuales del Turismo. Turismo: origen del vocablo. Origen y carácter del turismo. Conceptualización. Turista. Visitante. Excursionista. Retrospectiva del turismo. El viajero del Siglo XXI: la complejidad motivacional y el uso del tiempo libre. La industria Hotelera: Introducción a la industria de la hospitalidad. Comienzos de la hotelería: Historia Antigua y Edad Media. El período colonial. El siglo XX: balnearios y centros turísticos. Hoteles de lujo. Siglo XX: recintos turísticos. Nueva tendencia del turismo: repercusión del inmigrante en la actividad terciaria de servicios. Tipos de turismo. Turismo de masas. Del Turismo contemplativo al Turismo activo. Turismo y Globalización. Organizaciones Internacionales de Turismo. Aproximación teórica del turismo: teoría de los Sistemas. El Turismo como sistema. Distintos modelos del sistema turístico. Sistema Turístico de Boullón.

Sistema Turístico del TurPlan II. Demanda Turística. Oferta Turística. Producto Turístico. Estructura del Sector. Planta Turística. Atractivo. Infraestructura.

Superestructura. Selección del transporte. Tipos de alojamientos. Comercialización del producto. Turismo Sostenido y Sustentable. Impactos socioculturales de la actividad turística. Impactos favorables o positivos e impactos desfavorables o negativos. Turismo y Accesibilidad.

## **6. Producción de información Turística**

### **Objetivos:**

- Adquirir las herramientas adecuadas para desarrollar las capacidades comunicativas, a partir del conocimiento de los fenómenos personales implicados en el proceso de la comunicación y del uso de diferentes técnicas en los ámbitos de la comunicación escrita.

- Desarrollar la comprensión y producción de diferentes escritos y estimar su valor como vehículo divulgativo para lograr un adecuado desempeño profesional.
- Fortalecer la reflexión y adecuación contextual en la producción de textos escritos adecuados para adquirir competencias comunicativas.
- Utilizar correctamente los diferentes aspectos ortográficos, como parte de la forma del discurso que lleva a un contenido coherente y corregir en el texto escrito diferentes vicios del lenguaje, para clarificar el significado del discurso.

**Contenidos:**

Búsqueda de fuentes escritas y gráficas en archivos, bibliotecas, hemerotecas.

Búsquedas online mediante buscadores en repositorios, artículos científicos y sitios web oficiales. Producción de información a partir de fuentes orales: técnicas de entrevistas a informantes clave. La construcción del relato turístico o guión.

**7. Comunicación Oral**

**Objetivos:**

- Adquirir las herramientas adecuadas para desarrollar las capacidades comunicativas, a partir del conocimiento de los fenómenos personales implicados en el proceso de la comunicación y del uso de diferentes técnicas en los ámbitos de la comunicación oral, escrita y no verbal.
- Desarrollar la comprensión y producción de diferentes discursos y estimar su valor como vehículo divulgativo para lograr un adecuado desempeño profesional.
- Fortalecer la reflexión y adecuación contextual en la producción de textos orales y escritos adecuados para adquirir competencias comunicativas.

**Contenidos:**

La lengua como instrumento de las relaciones personales y de la construcción del pensamiento. Fundamentos de la comunicación humana. La forma y el contenido. Los poderes de la comunicación. Patrones comunicacionales. Razón e intuición. La comunicación en las relaciones públicas. Importancia en el Turismo para el manejo de los diferentes segmentos turísticos la gestión deductiva e inductiva. El proceso de comunicación. Enseñanzas comunicacionales. Componentes paralingüísticos. Comunicación no verbal. Oratoria. Técnicas de persuasión. Aspectos psicológicos. El discurso, estructura. Improvisación. Apoyos visuales. Proxemia. Comunicación: micro habilidades. Tipos: diálogo, entrevista de investigación y entrevista laboral, exposición, foros, conferencia, debate, discurso. Planificación de la comunicación oral. Indicadores de autoevaluación. Técnicas de expresión. El guía y su expresión. Vocabulario y dicción. La voz. Timbre. Claridad verbal. Ritmo en el habla. Muletillas. Variedad del lenguaje: sinónimos. Ademanes. Lenguaje técnico. Fluidez. La Oratoria. Sus fundamentos y principios. Miedos oratorios: cómo enfrentarlos. Elaboración del discurso. Conducción de grupo. Presentación. Capacidad de síntesis. Adaptación. Iniciativa. Trato al cliente. Veracidad de datos. Liderazgo. Estrategias de comunicación.

## **8. Historia y Cultura de Mendoza**

### **Objetivos:**

- Conocer el cuerpo de contenidos del diseño curricular del espacio Historia y cultura de Mendoza en torno a los procesos de enseñanza y aprendizaje concretados tanto en la virtualidad como en las clases presenciales y comunicarlos de un modo claro y sin ambigüedades para aplicarlos correctamente en el desempeño de las prácticas profesionales.
- Desarrollar competencias que permitan planificar, gestionar, conducir grupos, comunicar con claridad y evaluar los procesos de salidas, gestión de emprendimientos y salidas turísticas con el fin de ejercer críticamente su práctica.
- Desarrollar y aplicar metodologías grupales como personalizadas, para dirigir el proceso de guías turísticos y técnicos/as en Turismo y Hotelería, adaptándolas a las diversas personas (potenciales turistas).
- Adoptar una actitud crítica sobre su acción, reflexiva y siempre abierta al cambio y estar dispuestos/as a indagar, replantear y resignificar situaciones o conceptos o situaciones problemáticas relacionadas con la práctica de la guía y gestión turística para desarrollar propuestas superadoras y así, potenciar el capital histórico- cultural de las y los estudiantes.

### **Contenidos:**

Características histórico-culturales que distinguen la sociedad mendocina.

Recursos turísticos culturales mendocinos, características patrimoniales más relevantes. Relación con los hechos históricos que los determinan. Memoria de la Localía: Economía y trabajo: La historia económica provincial. Los diversos actores

que configuraron el sistema económico: contratistas, peones rurales, proletariado industrial y empresarios locales. El aporte de la inmigración a Mendoza. La realidad de la problemática de la informática en la actualidad en la Argentina y en Mendoza.

El cambio en la modernidad “asalariado”, trabajo en el neoliberalismo. El neoliberalismo. Mercado de trabajo en Mendoza y el mundo. El posneoliberalismo. Consecuencias sociales del modelo. Economías regionales mendocinas y su incidencia en el desarrollo turístico zonal. Zonas turísticas de la provincia de Mendoza. Aspectos artísticos. Arquitectura, arte, música, gastronomía más destacados dentro de la provincia.

## **9. Información Turística de Mendoza**

### **Objetivos:**

- Adquirir los conocimientos básicos del turismo y la hotelería para justificar el asesoramiento a las y los turistas y visitantes.
- Dominar la información turística de la provincia para suministrar un servicio de calidad.

- Reconocer los componentes de la planta turística para comprender la complejidad de la actividad.

### **Contenidos:**

Información por zonas y productos. Horarios, clima, duración, calendario, ubicación, distancias, accesibilidad, recorridos, precios, tarifas, servicios vinculados (transporte, alojamiento, alimentación, excursiones, recreación, cajeros). Fuentes para actualizar los datos variables. Arte y arquitectura, Cocina y costumbres, Demografía, Economía, Política de Mendoza.

## **10. Guiado y Coordinación**

### **Objetivos:**

- Reconocer características de los seres humanos en el comportamiento grupal para desarrollar plenamente una propuesta recreativa.
- Distinguir las diferentes técnicas de animación y conducción de grupos para seleccionar la más adecuada a cada situación.
- Desarrollar una amplia variedad de habilidades que fortalezcan el trabajo en equipo para el beneficio de la organización.

### **Contenidos:**

Recreación y tiempo libre, ocio, entretenimiento. Conceptualización. Necesidades y expectativas del turista. El juego: características, concepciones teórico/prácticas.

Liderazgo y comunicación en la conducción de grupos. Aspectos actitudinales, procedimentales y conceptuales en el desempeño del guía y el coordinador turístico. La integración social, la imaginación, la espontaneidad y la creatividad como herramientas del guía. La interpretación ambiental. Educación ambiental en el turismo. Centros de interpretación. Técnicas de animación, recreación y dinámicas grupales para el desarrollo de excursiones. Elementos para programar actividades recreativas turísticas según las áreas de desarrollo. Adecuación del circuito a las características del grupo. Herramientas del guía y coordinador. Hoja de ruta, servicios a bordo, botiquín. Resolución de imprevistos y situaciones conflictivas. Normativa específica. Habilitaciones, responsabilidades.

Documentación. Integración del chofer con el guía o coordinador como equipo de trabajo. La venta durante el guiado. Guía de sitio. Guía de Bodega. Evaluación de la visita turística y acciones correctivas.

## **11. Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios**

### **Objetivos:**

- Adquirir conocimientos de la terminología específica en lo que respecta a la seguridad turística para expresarse de manera unívoca.

- Reconocer situaciones personales de control turístico.
- Identificar los componentes de un plan de contingencia para su elaboración y/o aplicación ante riesgos de catástrofes naturales.
- Desarrollar la capacidad de conducción de grupos para estar preparado ante situaciones difíciles o imprevistas.
- Reconocer la responsabilidad que tiene una agencia o ente organizador de viajes al momento de ofrecer una actividad de índole turístico en materia de seguridad de todos los involucrados para una óptima realización y programación de la actividad propuesta.

### **Contenidos:**

Seguridad, concepto y definición. Seguridad localizada. Observación del ambiente a trabajar. Reconocimiento de edificios y sus aptitudes en materia de seguridad. Entes creados para proveer seguridad. Plan de emergencia ante catástrofes naturales y no naturales. Procedimientos en caso de accidente. Primeros auxilios.

Sistemas de Prevención. Seguridad contra incendios y siniestros en hoteles y otros establecimientos turísticos. Los sistemas de seguridad ante terceros ajenos a las estructuras turísticas. Relaciones con los entes de seguridad externa: agencias privadas, organismos oficiales, etc. Identificación de riesgos y restricciones potenciales y/o amenazas a la visita turística (clima, inseguridad, tránsito, barreras físicas y ambientales, legislación, diferencias culturales), Formulación de revisiones (equipamiento para emergencias, mensajes preventivos, instrucciones de comportamiento) Desempeño de liderazgo en situaciones de emergencia (accidentes, contingencias y catástrofes – antrópicas y naturales-). Primeros auxilios- importancia. Principios básicos. Reglas Generales. Botiquín. El cuerpo humano. Integridad Física. El prestador de primeros auxilios. El guía y el técnico en turismo como prestador. Traumatismos. Contusiones. Tratamiento. Heridas. Asepsia. Hemorragias. Vendajes. Traumatismos de huesos. Luxaciones. Esguinces. Fracturas. Pérdida de Conocimiento. Desmayo. Masajes cardíacos. Respiración artificial. Quemaduras. Mordeduras y picaduras de animales. Intoxicaciones.

## **12.Ética y Legislación Turística I**

### **Objetivos:**

- Reconocer la normativa turística y sus alcances para dominar y apropiarse de los conocimientos básicos de legislación.
- Interpretar las regulaciones turísticas para utilizarlas eficientemente en su labor profesional.
- Valorar la legislación específica que regula las actividades del turismo a fin de aplicarla a su tarea profesional con eficiencia y legalidad.

## **Contenidos:**

Ética profesional: fundamentos. Valor del actuar personal y profesional, de acuerdo a las normas éticas que orientan el comportamiento. Actitudes profesionales frente al trabajo individual y en equipo interdisciplinario dentro de la empresa. Derecho. Concepto, clasificación, fuentes. El Turismo como objeto del derecho. Conceptos jurídicos de turismo, turista, excursionista, residente. Convenios y tratados internacionales. Leyes nacionales y provinciales sobre la actividad turística y hotelera. Decretos reglamentarios. Disposiciones municipales complementarias.

Disposiciones legales generales y particulares, en materia de derecho del trabajo. Convenio colectivo de trabajo. Legislación en materia de accidentes. Seguridad Social. Ordenanza municipal N° 3043 y N° 6.841 "Guía de Turismo". Ley provincial N° 6.045 "Medioambiente": El medio ambiente en el derecho constitucional. Preservación y promoción del patrimonio cultural y los recursos naturales. Convención Internacional para la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural adoptada el 16 de noviembre de 1972. Seguros vinculados con la visita turística. Contratos vinculados con la visita turística.

## **13. Práctica Profesionalizante I**

### **Objetivos:**

- Efectuar la integración de los saberes adquiridos para desenvolverse como asesor turístico.
- Participar de instancias prácticas para profundizar e integrar los marcos teóricos adquiridos en los espacios curriculares del primer año.
- Asumir la importancia del rol de Guía en Turismo con el fin de promover el desarrollo profesional en la actividad.
- Dominar la información turística de la provincia para prestar un servicio de calidad.
- Relevar datos de infraestructura para generar información turística o aplicarla a estudios de mercado o la prestación de los servicios.
- Organizar visitas guiadas con el fin de elaborar propuestas o alternativas a las situaciones que se plantean en la actividad turística y hotelera.
- Desarrollar responsabilidad profesional para utilizar el conocimiento como herramienta para transformar constructivamente la actividad turística.
- Reflexionar mediante la retroalimentación de experiencia para ajustar el proceso de formación.

### **Contenidos:**

Si bien tiene relación con todos los espacios curriculares de primer año, integra horizontalmente: Geografía y Ambiente de Mendoza, Recursos Turísticos de Argentina, Historia y Cultura de Mendoza, Información Turística de Mendoza, Guiado y Coordinación. Se pretende que los alumnos efectúen una práctica integral de informador turístico y de guiado y coordinación de grupos en



establecimientos vinculados al campo ocupacional para observación y/o simulados en la institución educativa del sistema turístico, siempre a través de la interacción dinámica mediante tutoría del profesor. Se espera como mínimo el desarrollo de las siguientes capacidades:

- Observación de actividades relativas a la conducción de grupos y en informadores turísticos.
- Relevar datos válidos y confiables para generar información turística o aplicarla a estudios de mercado.
- Llevar registros sistemáticos de las observaciones y elaborar informes.
- Relevar la infraestructura para la prestación de los servicios básicos.
- Planificar, organizar, coordinar y llevar a cabo visitas guiadas.
- Fluidez en la comunicación con los distintos intervinientes.
- Capacidad de reacción ante situaciones de riesgo.
- Retroalimentación de experiencia para ajustar el proceso de formación.

La Práctica Profesionalizante I podrá ser evaluada a partir de un informe o la herramienta que la Institución educativa resuelva aplicar.

## **Segundo Año**

### **14. Inglés II**

#### **Objetivos:**

- Identificar las estructuras básicas del idioma en el contexto técnico genuino, para interpretar adecuadamente su significado
- Lograr comunicarse en forma oral, en el campo técnico relativo a la carrera
- Comprender el sentido general de textos orales básicos en situaciones comunicativas del sector turístico, para lograr una comunicación exitosa
- Lectura comprensiva de textos de mediana complejidad.
- Producir textos de mediana complejidad, utilizando adecuadamente la gramática, siempre con temáticas relacionadas con el turismo, con el fin de dar información turística.
- Consultar y utilizar eficazmente el diccionario bilingüe y traductores virtuales, para adquirir autonomía al traducir textos, juzgando la pertinencia de las traducciones ofrecidas por traductores virtuales.

**Contenidos:**

Taking phone calls. Giving information / tourist options/ descriptions. Taking room reservations. Taking restaurant bookings. Giving polite explanations. Receiving guests. Taking food orders. Talking about wine Dealing with complaints. Taking difficult phone calls. Giving directions indoors Giving directions outside. Facilities for the business traveller. Offering help and advice. Applying for a job.

**15. Portugués II****Objetivos:**

- Identificar las peculiaridades idiomáticas del portugués brasileiro para atender las necesidades del turista.
- Interpretar informaciones escritas y orales simples para una buena comunicación.
- Comprender, analizar y sintetizar textos escritos simples para una correcta comunicación con el turista brasileño.
- Participar en conversaciones orales simples relacionadas con el turismo.
- Expresar información actual por escrito dentro del nivel propuesto para ofrecer servicios al turista.
- Valorar la importancia de aprender una lengua extranjera para el buen desempeño en situaciones cotidianas en relación al turismo y hotelería.

**Contenidos:**

Actividades del día a día. Actividades pasadas. Verbos. Pretérito perfeito. Verbos irregulares ser, ir, estar, fazer, querer, poder. Partes del cuerpo humano, salud y deportes verbos ver y vir. Superlativos. Concordancias, género y número de las palabras. El trabajo. Entrevista del trabajo, profesiones, empleos, horarios y curricula vitae. Verbos: pretérito imperfeito, rutinas, descripciones, dos acciones en el pasado. Contrastes. Pretérito perfeito y pretérito imperfeito. Vestimentas. El significado social. Diferencias interculturales, verbos futuros y condicional Mais que perfeito.

**16. Servicios de Hospedaje****Objetivos:**

- Adquirir los conceptos básicos de la hotelería con el fin de comprender su funcionamiento.
- Reconocer los departamentos del servicio de hospitalidad con el fin de comprender la complejidad de la actividad.
- Dominar la normativa de la hotelería para entender su regulación.

## **Contenidos:**

El servicio de alojamiento. El sector hoy: alojamientos alternativos, crecimiento y nuevas tendencias. Palabras claves relacionadas con servicios hoteleros. Principales precursores de la actividad hotelera. El personal: la clave de los servicios. Segmentos del hospedaje. Tipo de establecimientos. Clasificación y categoría a nivel mundial. Clasificación y categoría a nivel nacional. Las grandes cadenas hoteleras. Funciones de los diferentes departamentos del hotel. Organización funcional del hotel. Terminología específica. Relaciones interdepartamentales. Departamento de pisos. Personal. Funciones y procedimientos. Relación con las demás áreas y sectores del hotel. Ropa de pisos. Stock de productos y artículos de limpieza. Amenities. Documentación específica. Departamento de recepción. Personal. Funciones y procedimientos. Diversificación de las reservas. Procedimiento de reserva. Documentación. Desarrollo de programas. Resolución de situaciones. Interacción con el departamento de reservas. Planes y tipos de tarifa. Técnicas de comunicación en hotelería. Planificación del departamento de pisos. La gobernanta. Funciones y tareas. Organización del departamento. Funciones y tareas. Sistemas de control. Aspectos que abarca. Procedimientos. Lavandería Equipamiento. Circuitos. Documentación. Planificación del departamento de recepción y conserjería. Organización del departamento. Auditoría nocturna. Sistemas de control. Procedimientos. Alojamiento extra hotelero: camping, clases. El alojamiento como atractivo turístico: paradores, posadas. El alojamiento rural de estancia. Albergues. Resorts. Condominios. Tiempo compartido. Hoteles y otros alojamientos de Mendoza. Principales instituciones de la hotelería nacional y provincial.

## **17. Economía, Costos y Finanzas**

### **Objetivos:**

- Adquirir conocimientos teóricos, prácticos e instrumentales que permitan comprender las variables y modelos económicos y su aplicación profesional en sus emprendimientos.
- Interpretar el objeto de estudio de la microeconomía para explicar los fenómenos económicos que impactan de lleno en el mercado del turismo.
- Reconocer la importancia de la Macroeconomía como medio para analizar y regular las problemáticas sociales.
- Conocer y comprender los contenidos de la gestión financiera y costos como generadores de información pertinentes para la importancia de la toma de decisiones en los proyectos socio-productivos y en sus vidas personales.
- Actualizarse en forma constante en materia económica, de costos y financiera a través del aprendizaje autónomo con el fin de adaptarse a las situaciones emergentes de nuestro país y fortalecer así la organización y/o emprendimiento socio-productivo.
- Trabajar colaborativamente a través de espacios virtuales para propiciar actitudes de respeto y tolerancia por el pensamiento ajeno.

## **Contenidos:**

La problemática económica. Conceptos fundamentales de economía. Principios básicos microeconómicos. Oferta y demanda: conceptos y curvas. Mercado: Equilibrio. Fallas de mercado Intervención del estado. Externalidades y congestión en el sector turístico. Elasticidad: Concepto. Tipos más comunes. Estructuras de mercado: tipos, características. Distinción entre el corto y el largo plazo. Competencia perfecta: características, equilibrio, fijación de precios. Monopolio: características, equilibrio. Oligopolio: características, tipos, soluciones de equilibrio Competencia Monopolística: Características. Principios básicos macroeconómicos. La contribución del sector turístico al Producto Bruto Interno y Producto Bruto Geográfico de la economía. Efecto multiplicador del turismo. Empleo e ingresos. Otros efectos del turismo. Política cambiaria. Caracterización. Control del tipo de cambio y de cambios. Sistemas cambiarios. Ventajas y desventajas. Impacto sobre el turismo. Concepto de costo. Finalidad de los costos. Componentes del costo. Distintas clasificaciones de los costos. Costos de oportunidad o costos alternativos. Costos implícitos y explícitos. Costos totales, fijos y variables. Costos medios y marginales. Márgenes de contribución. Punto de equilibrio. Costo de capital. Determinación del costo de capital promedio, del costo de capital promedio ponderado. Capital de trabajo. Interés simple. Interés compuesto. Comparación de interés simple y compuesto. Tasa proporcional y tasa equivalente. Costo Financiero Total. Actualización- Descuento: Descuento simple: Descuento compuesto: Comparación del descuento simple y compuesto Las finanzas empresarias. Estructura financiera de la empresa. Funciones financieras. Estrategia y planificación financiera. Herramientas para la planificación financiera. Presupuestos: técnica de preparación. Liquidez y rentabilidad. Análisis de la situación financiera, económica y patrimonial de la organización: Fuentes de financiamiento.

## **18. Informática**

### **Objetivos:**

- Adquirir el conocimiento del uso del recurso TIC para aplicar en el desarrollo de las prácticas profesionalizantes.
- Utilizar aplicaciones de uso habitual en la actividad profesional y de estudio relacionadas con la carrera con el fin de elaborar producciones escritas, informes, actividades creativas y esquemas de forma dinámica para fortalecer su desempeño como futuras/os profesionales.

### **Contenidos:**

Conceptos introductorios. Hardware y Software. Manejo de utilitarios. Unidades de Entrada, Salida y Almacenamiento. Características generales de los sistemas operativos. Entornos virtuales de información y la comunicación. La informática al servicio de la comunicación: Internet, navegadores, correo electrónico, foros, comunicación en línea. Procesador de textos: Crear, abrir y guardar archivos. Presentación de un texto. Formato de fuente. Formato de párrafo. Cortar y Pegar, Copiar y Pegar. Búsqueda y reemplazo. Bordes y sombreado. Uso del diccionario. Encabezado y pie de página. Notas a pie. Tabulados. Inserción de imágenes. Combinar correspondencia. Impresión. Uso del control de cambios. Planilla de cálculo: celdas, filas, columnas, hojas. Inserción, eliminación, ocultar, formatos básicos, ajustes, totales, proteger hoja. Fijar referencias de celdas, opciones.

Introducción de datos, Orden, Filtrado, Subtotales, Autoformato, Pegado especial. Gráficos: creación, tipos, personalización. Operaciones matemáticas y estadísticas básicas. Funciones básicas. Estructura. Funciones Promedio, Min, Max, Buscar, Si. Funciones Lógicas, Anidamiento de funciones. Software de presentación.

## **19. Administración General**

### **Objetivos:**

- Conocer los contenidos de la administración general con el fin de entender la importancia de la misma para los proyectos socio-productivos como para la vida personal.
- Analizar e Interpretar el proceso administrativo como universal para entender que puede aplicarse a todos los diseños organizacionales incluidos los del área turística.
- Desarrollar la capacidad de escucha y comunicación para entender las propuestas de sus pares o mandos.
- Valorar el trabajo colaborativo como herramienta para crear responsabilidad social en las estrategias turísticas.

### **Contenidos:**

El proceso administrativo: Concepción básica. Funciones componentes: Planificación, Organización, Dirección, Control. Elementos transversales. Tipologías de las organizaciones. La división de trabajo como proceso organizacional. La división vertical y horizontal. Organización formal e informal; jerárquica, matricial y otros. Organigrama. Diseño organizacional; formas no tradicionales de estructuración Definición de funciones y Áreas funcionales.

Evaluación interna: Análisis de la Cadena de Valor. Manual de procedimientos: Análisis de procesos y procedimientos de trabajo. Planificación: tipos y proceso; administración por objetivos. Estrategias, políticas y premisas de la planificación; técnicas y herramientas. Organización: Técnicas de relevamiento y mejoramiento de las mismas. Evaluación externa de las organizaciones: condiciones del ambiente, Matriz FODA ampliada, Análisis del sector industrial (las Cinco Fuerzas Competitivas). Matriz BCG. Dirección: autoridad; liderazgo y supervisión; comunicaciones; motivación. Control: Concepto. Proceso.

## **20. Gastronomía, Alimentos y Bebidas**

### **Objetivos:**

- Conocer el servicio de alimentos con el fin de razonar sobre su funcionamiento.
- Conocer la historia de la restauración para comprender la evolución de la misma.
- Comprender los tipos de servicios para utilizarlos apropiadamente.

- Dominar el servicio de bebidas para suministrar un servicio de calidad.
- Implementar una adecuada atención al cliente con el fin de lograr un servicio de calidad.

**Contenidos:**

Antecedentes históricos de los servicios. Clases y alternativas de servicios. Funcionamiento y organización de la cocina. Funcionamiento y organización del salón comedor, sus alternativas. Relaciones entre cocina y salón. Equipamiento del salón comedor. Características y selección de personal de salón. Mise en place del restaurante y sus características. Características del servicio y sus diferentes alternativas. Servicio de bebidas y sus cualidades. El cliente y sus características. Las diferentes opciones en el montaje de las mesas. Elementos del servicio: mantelería, servilletas, vajilla, cubertería, etc. Técnicas de servicio de acuerdo a cada tipo de mesa y ocasión. Servicio del vino. El bar. Organización. Elementos. El servicio del bar. Tipos de copas y vasos para cada ocasión. El servicio de cocteles formales e informales. Coctelería Internacional. Normalización.

**21. Ética y Legislación Turística II**

**Objetivos:**

- Adquirir los conocimientos básicos del turismo y la hotelería con el fin de justificar el asesoramiento a los turistas y visitantes.
- Dominar la información turística de la provincia para suministrar un servicio de calidad.
- Reconocer los componentes de la planta turística con el fin de comprender la complejidad de la actividad.

**Contenidos:**

Responsabilidad y ética. Problemáticas sociales. Códigos de ética. Análisis de casos en relación con la informática, teniendo como referente el marco ético.

Secreto profesional. Concepto: Tipos: a) Personal, Social y Teológico. B) Natural, Prometido y Confiado. Colegiación. Definición. Formas de asociarse. Diferencia entre asociación y colegios profesionales. Colegiación obligatoria: ventajas y desventajas. Colegiación voluntaria: ventajas y desventajas. Colegios profesionales. Código de Ética de Profesionales. Problemática del mundo laboral en la actividad turística. Leyes nacionales y provinciales sobre la actividad turística. Ley nacional 18.829 “Agentes de viajes”. Ley Nacional N° 18.828 “hotelería”. Ley provincial N° 5.349 “Hotelería”. Ley N° 23.522 “ONT” modificatoria de la ley N° 14.574/58. “Ley Nacional de parques nacionales” N° 22.351. Ley Nacional de Turismo N° 25.997. Ley N° 5.961 “De Transporte. Disposiciones Municipales complementarias. Otras declaraciones internacionales. Ley Nacional de Turismo Estudiantil. Ley Nacional de turismo accesible Inscripción de profesionales en Turismo. Seguros vinculados con las actividades y servicios turísticos. Contrato turístico.

## **22. Gestión Pública del Turismo**

### **Objetivos:**

- Entender la gestión turística a fin de conocer el alcance de la misma en el ámbito del turismo.
- Comprender la implicancia del profesional en la gestión de los destinos turísticos con el fin de conocer su importancia.

### **Contenidos:**

Introducción a la gestión pública. Gestión pública del turismo a nivel local, provincial, nacional e internacional. Dirección y gestión de políticas turísticas públicas. Evolución y cambios de paradigmas, principios éticos y sustentabilidad. Formatos y escalas para un ente gestor. Conformación de un ente gestor. Aspectos para la gestión de un destino turístico competitivo. Aspectos complementarios de la gestión de un destino turístico – políticas de gestión. Metodologías para evaluar potencialidades. Fases, Puntos de análisis. Búsqueda de información. Investigación de campo Instrumentos prácticos para la evaluación. Métodos de evaluación, Definición de estrategias. Tipos de congestión, percepción y consecuencias. Mecanismos para el control y planificación de la saturación. Respuestas ante la congestión operativa. Modelo para la gestión de un destino turístico sustentable. El Desarrollo Local como respuesta a la globalización. La participación de la comunidad en los procesos de desarrollo turístico. La planificación y gestión ambiental del desarrollo turístico como herramientas de transformación social. Concepto de control y gestión. Vigilancia y seguimiento. Técnicas para sensibilizar a la comunidad. Educación y capacitación al personal de la actividad turística. Organismos públicos municipales, provinciales e internacionales. Funciones de un ente público de turismo: investigación, desarrollo, promoción, control, información. Proceso de formulación de políticas públicas. Evaluación de acciones de gobierno y acciones correctivas. Argentina Plan Integral de Gestión Turística. El turismo: política de estado.

## **23. Destinos, Circuitos y Productos Turísticos**

### **Objetivos:**

- Comprender y analizar la importancia de la infraestructura turística para entender su función en el desarrollo turístico.
- Conocer y valorar la oferta turística del país para comprender la potencialidad de la región.
- Reconocer los componentes de la planta turística con el fin de comprender la complejidad de la actividad.
- Conocer y valorar los principales circuitos para diseñar propuestas interesantes para el turista y/o visitante.
- Conocer y analizar el proceso de elaboración de circuitos para comprender parte del trabajo profesional en turismo.

## **Contenidos:**

Concepto y tipos de circuitos. Introducción al proceso de creación de un producto turístico. El relevamiento turístico en la conformación del producto. La importancia del análisis integral de la oferta y la demanda para la conformación de productos. El inventario. Metodologías de relevamiento, Tipos de turismo y su relación con los tipos de productos: Tipos, características de modalidades de turismo. Atributos del turismo masivo y alternativo. Turismo del Vino, Turismo Rural, Turismo de Nieve, Ecoturismo, Turismo de Naturaleza: beneficios e importancia. Turismo de Aventura. Turismo de salud. Turismo deportivo. Turismo de golf. Turismo de Congresos y Convenciones Turismo religioso. Turismo urbano. Turismo cultural. Otros Relación con los tipos de productos y subproductos turísticos. Principales circuitos del Mundo, Argentina y Mendoza. Pasos para la elaboración de un circuito. Costos Regionalización turística de la OMT y sus criterios. Principales atractivos turísticos en función del geosistema transformados en recursos turísticos en: Américas, Europa, Asia pacífico; África y Oriente Medio Características básicas de la infraestructura turística y del rol del estado en función de la actividad turística. Atractores turísticos (paisaje, oferta cultural, productos turísticos, Parques Nacionales). Organización territorial de los Atractores turísticos: mapa federal de oportunidades turísticas. Componentes del mapa de oportunidades (corredores, áreas de uso turístico, áreas con vocación turística, circuitos turísticos, travesías, circuitos transfronterizos, puertas actuales y potenciales). Mendoza: Principales excursiones locales. Productos turísticos provinciales.

## **24. Estadística aplicada**

### **Objetivos:**

- Desarrollar la capacidad de razonamiento estadístico para aumentar la capacidad de plantear analíticamente un problema.
- Desarrollar la capacidad de interpretación y traslación de resultados teóricos sobre realidades concretas de su medio.
- Ejercitar y aumentar sus habilidades creativas, como la utilización de recursos tecnológicos para facilitar el trabajo con grandes cantidades de datos.
- Afrontar procesos investigativos, haciendo foco en la parte estadística de recolección y análisis de datos para poner en práctica los conocimientos teóricos abordados.
- Interpretar medidas de probabilidad en relación con las situaciones que describen para poder inferir porcentajes y llegar a conclusiones generales para la toma de decisiones.

### **Contenidos:**

Introducción a la Estadística. Estadística Descriptiva. Muestras. Distribución de frecuencias. Intervalos. Distribuciones. Series Cronológicas. Indicadores aplicables al Sector Turístico. Representación gráfica de series. Confección e interpretación de gráficos. Medidas de Tendencia Central. Medidas de dispersión. Probabilidad. Análisis y aplicación a los fenómenos sectoriales. Uso de software específico.



## **25.Práctica Profesionalizante II**

### **Objetivos:**

- Establecer relaciones con empresas, organismos públicos e instituciones intermedias para poner en práctica habilidades y conocimientos adquiridos durante la formación.
- Generar vínculos con otros profesionales del turismo en ejercicio de la profesión para contrastar o completar la formación inicial.
- Analizar una problemática y aportar soluciones para lograr la integración de contenidos.
- Desarrollar actitudes correspondientes con un Técnico en Turismo responsable, activo, serio, creativo y ético en su actuación profesional.

### **Contenidos:**

Si bien tiene relación con todos los espacios curriculares de segundo año, integra horizontalmente: Servicios de hospedaje; Gastronomía, Alimentos y Bebidas; Destinos, Circuitos y Productos Turísticos, Gestión Pública del Turismo. Se pretende que los alumnos puedan desenvolverse en el mundo real del trabajo, en organismos públicos y/o privados, vinculado a la prestación de servicios turísticos (alojamiento, transporte, alimentación, agencias de viajes, eventos, etc.) y resolver las situaciones problemáticas que se le presenten diariamente, con las competencias específicas adquiridas durante la trayectoria formativa. Se espera como mínimo el desarrollo de las siguientes capacidades:

- Análisis de variables del contexto
- Indagar en contextos reales sobre la vigencia y aplicación de las leyes y normativas.
- Relevamiento, mapeo y clasificación de destinos, circuitos, recursos, paquetes, servicios y establecimientos.
- Identificación y jerarquización de los problemas o falencias detectadas.
- Determinación de las causas e indicadores de los problemas detectados.
- Elaborar informes y aplicarlos sobre casos prácticos concretos.

La Práctica Profesionalizante II podrá ser evaluada a partir de un informe o la herramienta que la Institución educativa resuelva aplicar.

## **Tercer Año**

### **26. Inglés III**

**Objetivos:** no se consignan

**Contenidos:**

Tiempos verbales presentes, pasados y futuros (simples, continuados y perfectos). Oraciones condicionales. Comparativo y superlativo de adjetivos. Vocabulario específico del área turismo. Texto: niveles. Características de cada nivel. Uso del diccionario bilingüe. Artículos. Sustantivos: número, género, caso. La frase sustantiva. Identificación. Tipos de frases sustantivas. Identificación de Sufijos típicos de sustantivos. Traducción de la frase sustantiva. Adjetivos. Traducción. Identificación de Sufijos y prefijos de adjetivos. Adjetivos posesivos. Comparativo y superlativo de adjetivos y adverbios. Adverbios. Traducción. Frase adverbial. Posición en la oración. Tipos de adverbios. Pronombres. Tipos: nominativos (I,you...), nominales (mine...). Pronombres relativos.: who,where. Traducción. Frase verbal. Tiempos verbales: simples, continuos, perfectos. Condicional simple. Futuro inmediato. Imperativos. Verbos modales. Traducción de tiempos verbales. El infinitivo. Traducción. Interpretación y traducción de la terminación –ing. Impersonal IT. Construcciones impersonales: there + be en todos los tiempos. Voz pasiva. Estructura, identificación y traducción. Vocabulario: falsos cognados: identificación y traducción. Some, any. No y sus compuestos: identificación y traducción. Nexos lógicos: and, or, but, however, tus, neither, therefore.... Preposiciones: identificación y traducción. In, on, under, in front of, from. Around, about, at, with.... Afijos y sufijos.

### **27. Portugués III**

**Objetivos:**

- Identificar las peculiaridades idiomáticas del portugués brasilero para vincularse con turistas de uno de los principales mercados para nuestras propuestas.
- Comprender, analizar y sintetizar textos escritos simples para acceder a información en portugués.
- Participar en conversaciones orales simples relacionadas con el turismo para vincularse con posibles turistas.
- Expresar información actual por escrito dentro del nivel propuesto para comunicarse eficientemente con quien la pudiera requerir.
- Valorar la importancia de aprender una lengua extranjera para el buen desempeño en situaciones cotidianas en relación al turismo y hotelería.

**Contenidos:**

Comunicaciones por teléfono. Cartas. Fax y Mail. Lectura y redacción de material hotelero turístico promocional. Presente del subjuntivo: verbos regulares e irregulares. Atención al cliente. Reclamos, justificaciones y promesas. Imperfecto del subjuntivo +. Futuro del pretérito =. Oraciones

condicionales. Actividades de diversión. Clima y paisajes. Verbos y sustantivos relacionados con las expresiones de tiempo. Aumentativos y diminutivos. La realidad del hotel. Descripciones de instalaciones y servicios. Lectura y redacción de material informativo. Personal. Partes y servicio del restaurante: lectura, redacción y explicación de menús.

## **28. Formulación y Evaluación de Proyectos**

### **Objetivos:**

- Conocer los conceptos, consideraciones y clasificaciones relacionados con la administración de proyectos para manejar un correcto lenguaje técnico.
- Identificar las distintas etapas que se deben llevar a cabo en un proyecto para su correcto funcionamiento, reconociendo la importancia de planificar las actividades para el mejor uso de los recursos con los que se cuenta.
- Reconocer la importancia de la cultura emprendedora y sus beneficios para el desarrollo de distintas actividades con o sin fines de lucro.
- Reconocer la importancia de la realización de un Plan de trabajo y herramientas que se pueden utilizar para lograr beneficios en la organización y evitar o identificar posibles problemáticas.
- Reconocer la importancia de la utilización de herramientas para medir los beneficios o pérdidas en la ejecución de las distintas actividades durante el desarrollo del proyecto.

### **Contenidos:**

Concepto de proyecto. Factores a considerar. Limitaciones. Tipo de proyectos e instancias de decisión. Recurso turístico y producto turístico: diferenciación. Emprendedorismo en Argentina y en la Región. Caracterización. El emprendedor. Competencias Emprendedoras, conocimientos, habilidades, actitudes y valores. Creatividad, idea y oportunidad de negocio. Modelos de negocio: concepto. Herramientas: Método Canvas: concepto, módulo. Plan de Negocios: Conceptos introductorios. Expectativas del cliente turístico. Propuesta de valor. Microsegmentación. Servicio como producto y como complemento. Presencia online. Recomendaciones para la confección del Plan de Negocios. Estructura: Viabilidades y factibilidad. Comercial, Técnica, Organizacional, Legal, Económico-Financiera. Análisis del mercado consumidor. Análisis de la competencia. Análisis de los precios. Análisis del mercado proveedor. Análisis del mercado distribuido. Criterios de Decisión: Valor Actual Neto, Valor Económico Agregado, Razón Beneficio- Costo, Tasa Interna de Retorno, Valor Anual Equivalente, Período de recuperación de la Inversión. Evaluación de Triple Impacto. Riesgo e incertidumbre. Evaluación social de proyectos turísticos. Precios y costos sociales. Los beneficios sociales. Tratamiento de proyectos con subsidios. La evaluación ambiental. Precios sombra. Metodologías y criterios. Interacción de proyectos. Momento óptimo para la ejecución. Los proyectos mutuamente excluyentes. Proyectos complementarios. Proyectos con distintos tamaños y distintas vidas.

## **29. Gestión de Empresas de Viajes**

### **Objetivos:**

- Conocer y entender cómo funciona el sistema turístico global.
- Identificar y comprender funciones de todas organizaciones económicas y sociales, que intervienen en el proceso de la actividad turística, a nivel internacional, nacional, provincial y municipal.
- Conocer el marco legal obligatorio para instalación de empresas de viajes y turismo de cualquier índole y cuáles son los pasos para llevarlo a cabo en la Argentina.
- Comprender y aplicar los pasos necesarios en la venta de servicios turísticos en una empresa de viajes.
- Identificar la documentación que se utiliza en el proceso de venta de turismo emisor y receptor.
- Tener conocimiento de los requisitos mínimos para viajar a nivel internacional, Mercosur y nacional.
- Analizar la tecnología aplicada en las empresas de turismo y su relación en la comunicación y venta con el consumidor.

### **Contenidos:**

Las organizaciones prestadoras de servicios en el sistema turístico. Importancia de los recursos humanos capacitados en la prestación de los mismos. Característica de los distintos tipos de intermediarios: tour operator – mayorista – minoristas – otros intermediarios: roles y funciones. Agencias de Viajes. Reglamentaciones generales y particulares. Criterios para la instalación, organización y funcionamiento de las agencias de viajes. Documentación y formas impresas: voucher, billetes aéreos, concepto, características e interpretación. Fuentes de información de servicios turísticos: manuales de operadores. Documentación requerida para salir del país. Procedimientos de check in nacional e internacional. Aduana y migraciones. Organismos que a nivel nacional e internacional agrupan a las agencias de viajes. A.A.A. V. Y. T. – C.A.T. – F.U.A.A.V. – I.A.T.A. – O.A.C.I. otros.

Transportes. Generalidades. Clasificación: terrestre, aéreo y náutico. Transporte turístico. Reglamentación. Transporte y su relación con el espacio. Operadores turísticos: concepto, clasificación, funciones. Operadores y prestadores de turismo alternativo. Requisitos para la inscripción en el registro de prestadores de turismo alternativo. Las agencias de viajes y el uso de la tecnología. Sistemas globales de distribución. Internet. Emisión. Sistemas informáticos utilizados por las agencias de viajes. Servicios de información y asistencia al viajero. Diseño y operación de paquetes turísticos receptivos. Empresas de viajes y turismo de Mendoza. Principales instituciones del sector turístico privado nacional y provincial. Evaluación de la prestación de servicios y acciones correctivas.

### **30. Electiva I: Turismo con identidad**

#### **Objetivos:**

- Comprender la relación entre cultura, patrimonio, Pueblos Originarios y turismo; vinculados a su Cosmovisión Ancestral del “Buen Vivir”; con el propósito de poder intervenir turísticamente en el trabajo con Pueblos Originarios desde un lugar de conocimiento, respeto y aprendizaje mutuo.
- Conocer los principales aspectos teóricos vinculados a cultura, patrimonio, turismo cultural, turismo con identidad o comunitario y su relación con el desarrollo sostenible para elaborar propuestas adecuadas a cada entorno particular.
- Comprender la Dimensión Ética representada por la Cosmovisión de los Pueblos Originarios, que puede sintetizarse en el “Principio del Buen Vivir”, para generar opciones turísticas integradas a las comunidades receptoras.
- Identificar las principales características del Turismo con Identidad o Comunitario, con el fin de comprender su dinámica y modo de implementación en el territorio y sus expresiones dentro de nuestro país y provincia.

#### **Contenidos:**

Concepto de Cultura y sus características. Patrimonio Turístico: Natural y cultural, material e inmaterial. Turismo Cultural y Desarrollo Sostenible. Antecedentes históricos. Turismo cultural y desarrollo comunitario sostenible. Construcción social del Turismo Cultural. Actores sociales que intervienen en la gestión local del Turismo Cultural: Sector público, sector privado, sector social, turistas convencionales y nuevos turistas. Dimensión Ética del Turismo con Identidad o Turismo Comunitario: el concepto de Sumak Kawsay (buen vivir) y su correspondencia con el bien común de la humanidad. Génesis del concepto. Nociones similares en diversos Pueblos Originarios de América. Crítica a la expresión del Sistema Económico Capitalista en la Modernidad. Análisis del pensamiento Marxista. Propuestas de reconstrucción cultural, social y política: restablecer la armonía con la naturaleza, construir otra economía, organizar otro Estado, edificar la interculturalidad. Desviaciones del concepto de “Buen Vivir”. El parentesco entre el “Buen Vivir” y el “Bien Común de la Humanidad”. Concepto de Turismo con identidad o Turismo Comunitario. Principios del Turismo Comunitario Sostenible. Código ético o de conducta para el visitante. Beneficios en la práctica del TC. Perfil del visitante. Proceso de identificación y selección colectiva de recursos turísticos comunitarios y realización del inventario de atractivos turísticos. Sustentabilidad de los Servicios Turísticos. Requisitos necesarios para determinar si un destino turístico puede desarrollarse el TC. Planificación del Turismo Comunitario Consensuado con la Comunidad y Grupos Interesados. Análisis de experiencias turísticas de TC: Comunidad Huarpe Paula Guaquinchay y grupo de turismo “Tintihulli Kanay Ken” de La Asunción, Lavalle. Características principales de la RATURC (Red Argentina de Turismo Rural Comunitario y Campesino). Legislación actual que rige para los Pueblos Originarios dentro de la Provincia de Mendoza.

## **31. Recursos humanos**

### **Objetivos:**

- Comprender de qué trata la administración de recursos humanos.
- Identificar los conceptos básicos, procedimientos y metodologías de la administración de recursos humanos en las organizaciones sociales.
- Analizar y reflexionar para qué sirve el conocimiento de los Recursos Humanos en el Turismo.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en casos prácticos de empresas turísticas y hoteleras.

### **Contenidos:**

Herramientas de desarrollo de los recursos humanos en la empresa. Relación entre el desarrollo de recursos humanos y desarrollo de la empresa de servicios. Importancia y Nuevas perspectivas. Canales de participación. Canalización de inquietudes. El equipo de trabajo. Manejo y resolución de conflictos. Motivación y Liderazgo. Autoridad y responsabilidad. Delegación de tareas. Problemática básica del área de recursos humanos. El hombre, el trabajo y la organización. Marco legal. Unidad organizativa de personal. Ubicación en la estructura. Relación con otras unidades. Dirección de personal. Desarrollo funcional. Análisis de casos de aplicación en el ámbito hotelero y en otras empresas de servicios turísticos.

Planificación de los recursos humanos. El programa de personal. Análisis de la calidad de los recursos humanos. Política de personal. Herramientas básicas en administración de personal. Análisis y evaluación de cargos. Obtención de recursos humanos. Reclutamiento. Selección. Contratación. Incorporación. Inducción. Conservación de los recursos humanos. Remuneraciones. Incentivos. Prestación y servicios colaterales. Sistema disciplinario. Desarrollo del personal. Capacitación y entrenamiento. Calificación de méritos. Desarrollo de carrera: promociones, ascensos, traslados. Premios y castigos. La negociación. Liderazgo. Comunicaciones.

## **32. Marketing Turístico**

### **Objetivos:**

- Analizar y comprender de qué trata el marketing como herramienta para ser aplicada al turismo.
- Identificar y comprender los principales conceptos del marketing de productos y servicios turísticos.
- Reconocer el fundamento de un plan de marketing estratégico en turismo.
- Reconocer las nuevas tecnologías, redes de comunicación y sociales que se pueden utilizar en la venta de productos y servicios turísticos.
- Aplicar procedimientos y técnicas de un plan de marketing en turismo.

## **Contenidos:**

Marketing: concepto, función del marketing en la economía. Distintos enfoques del concepto de Marketing. El marketing social, relacional. Dimensiones estratégicas y operativas del marketing. Campo de aplicación del marketing en la actividad turística El sistema de información de marketing. La segmentación de los mercados. El análisis de los mercados y de la competencia. Demanda real, demanda potencial, demanda futura, demanda global. El modelo del ciclo de vida de los productos turísticos. Métodos de previsión de la demanda. El marketing interno: los recursos humanos. Utilización de marcas y submarcas en la actividad turística. El producto. Los canales de comercialización en la actividad turística. La comunicación. Diferentes formas de comunicación promocional. Formas de comunicación uno a uno. El plan de Marketing. Estructura general de un plan estratégico de marketing. Descripción del contenido de diferentes planes de marketing en la actividad turística: los planes de empresas prestadoras de servicios, los planes a nivel centro turísticos. Planes integrales de marketing turístico. Ventas directas e indirectas. Técnicas de Venta. Redes Sociales, su implicancia en los modos de comunicación interpersonal. Contenidos multimediales. Nuevas formas de construcción de imagen de marca. Sitios y comunidades compartidas. Circuitos autoguiados. Validación de contenidos web. Internet como herramienta de gestión. Documentación electrónica, características, Seguridad, validez legal. Nuevas herramientas del tipo Google Maps. Google City Tour, Google Transit, Google Street View, TripAdvisor, Windy y similares.

## **33. Electiva II: Turismo sostenible**

### **Objetivos:**

- Identificar y comprender las principales características y modalidades del Turismo Sostenible; para poder aplicar de modo práctico sus distintas propuestas de acción beneficiosa para el ambiente natural.
- Analizar las diferencias y semejanzas entre los conceptos de turismo sostenible y ecoturismo, para poder identificar en qué sectores se pueden desarrollar.
- Aplicar, mediante ejemplos y trabajos de investigación, distintas propuestas y dimensiones del turismo sostenible, con el objetivo de verificar la comprensión de los conceptos.

### **Contenidos:**

Desarrollo sustentable, fundamento y evolución. Dimensiones o pilares del Turismo Sostenible. Turismo Sostenido, Sostenible o Sustentable. Buenas prácticas de Turismo Sostenido: su importancia y beneficios. Uso adecuado del territorio: contaminación del ambiente y de los recursos naturales, uso adecuado del suelo. Uso adecuado del agua: tipos de contaminación y modo correcto de utilizarla. La energía: recursos renovables y no renovables, uso eficiente de la misma. El aire: interior y exterior, consecuencias de su contaminación, buenas prácticas para mantener el aire saludable. Desechos sólidos o basura: Consumo circular contra consumo lineal, consecuencias de la descomposición de la basura sin ser separada, manejo adecuado de los desechos sólidos. Excretas y aguas residuales: modos de control y tratamiento. Contaminación visual y auditiva: prevención y

eliminación. Biodiversidad: bosques, animales y plantas. Beneficios de conservar los bosques, importancia de su Conservación y protección. Ecoturismo: Definiciones. Distintas modalidades de actividades turísticas. Evolución histórica. Ecoturismo y Áreas protegidas. Ecoturismo y Comunidades Locales. Áreas naturales protegidas del país. Sitios Ramsar y Reservas de la Biosfera y Área protegidas de la provincia de Mendoza.

### **34. Organización de Eventos**

#### **Objetivos:**

- Comprender de qué trata la organización de eventos, el ceremonial y protocolo.
- Identificar los diferentes tipos de eventos, desarrollo, procedimientos y pasos a seguir para poder concretarlos.
- Identificar los diferentes aspectos y procesos del ceremonial y protocolo.
- Analizar la organización de eventos, ceremonial y protocolo desde la perspectiva del servicio hotelero y su relación con el turismo.

#### **Contenidos:**

El ceremonial. Concepto, definiciones. Precedencias. Ceremonial Escrito. Ceremonial de la bandera. Símbolos patrios. Protocolo Gubernamental y Empresarial. Protocolo Social. Protocolo en la mesa. Importancia y beneficio de los llamados “eventos”. Tipos de Eventos. Congresos. Convenciones. Seminarios. Foros. Juntas. Herramientas de gestión y desarrollo. Perfil y funciones del organizador de eventos. Congresos. Funciones del comité organizador. Distintos comités desde el cliente y desde el hotel. Centros de congresos y convenciones.

Operatividad de los congresos y convenciones. Eventos empresariales, oficiales y sociales. El servicio de banquetes. Aplicaciones. Oportunidades de negocios. Aspectos a tener en cuenta en su aplicación. Etapas de la organización. Relaciones Públicas. Calidad en la atención y servicio al cliente. El ceremonial. Concepto, definiciones. Precedencias. Ceremonial Escrito. Ceremonial de la bandera. Símbolos patrios. Protocolo Gubernamental y Empresarial. Protocolo Social. Protocolo en la mesa. Importancia y beneficio de los llamados “eventos”. Tipos de Eventos. Congresos. Convenciones. Seminarios. Foros. Juntas. Herramientas de gestión y desarrollo. Perfil y funciones del organizador de eventos. Congresos. Funciones del comité organizador. Distintos comités desde el cliente y desde el hotel. Centros de congresos y convenciones. Operatividad de los congresos y convenciones. Eventos empresariales, oficiales y sociales. El servicio de banquetes. Aplicaciones. Oportunidades de negocios. Aspectos a tener en cuenta en su aplicación. Etapas de la organización. Relaciones Públicas. Calidad en la atención y servicio al cliente. Empresas organizadoras de eventos de Mendoza. Principales instituciones nacionales y provinciales de organizadoras de eventos.



## 35. Práctica Profesionalizante III

### Objetivos:

- Recuperar los saberes vinculados a los conceptos de Producto Turístico, Sistema Turístico en sentido amplio, turismo tradicional y marketing turístico, entre otros; para poder incorporarlos al diagnóstico que se deberá efectuar en los lugares de práctica.
- Analizar e identificar los principales conceptos que conforman al llamado “Turismo de Experiencias o Emocional”.
- Construir una propuesta vinculada al turismo de experiencias, adaptada al establecimiento turístico o estatal, con el objeto de que pueda ofrecerla en el Mercado Turístico.

### Contenidos:

Si bien tiene relación con todos los espacios curriculares de tercer año, integra horizontalmente todos los espacios curriculares de tercer año y verticalmente los de primer y segundo año. A través de prácticas educativas en empresas y/o instituciones o de emprendimientos propios se pretende que los alumnos realicen el análisis de la información recopilada en la observación, elaboren un diagnóstico de la situación, diseñen y desarrollen integralmente una propuesta de mejora, atractivos turísticos y /o paquetes turísticos, planes de manejo patrimonial entre otras tantas actividades que puede realizar el alumno.

Se espera que el estudiante desarrolle las siguientes capacidades:

- Análisis de ventajas y desventajas de los tópicos identificados en la observación realizada en la Práctica Profesionalizante I y II, incorporando los saberes con los que se integra horizontalmente la Práctica Profesionalizante III.
- Análisis del impacto de los problemas observados en la organización teniendo en cuenta los saberes específicos con los que se relaciona la Práctica Profesionalizante III.
- Diseño integral de una propuesta de mejora, con sus correspondientes mecanismos de evaluación.

La Práctica Profesionalizante III podrá ser evaluada a partir de un informe o la herramienta que la Institución educativa resuelva aplicar.

## VI. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA EN SU CONJUNTO

### a. Las obligaciones académicas de los estudiantes:

La implementación de la carrera prevé la siguiente organización de cursado:

→ **Concentración de la carga horaria presencial** (27, 14 % del total de la carrera): en 3 días de cursado intensivo mensual con jornadas de 7 H reloj cada una (sin contar recesos), destinadas al porcentaje de presencialidad correspondiente a las Prácticas Profesionalizantes y los Talleres y laboratorio de Informática. Este porcentaje de horas se cumplirá en las instalaciones en las que

funciona la institución para los talleres y en los diversos lugares que requiera la Práctica Profesionalizante.

→ **Carga horaria a distancia** (72,86% de la carrera): se cumplirá del siguiente modo:

- Los espacios curriculares anuales se dividirán en 6 ejes de trabajo o unidades temáticas, contemplando 3 ejes de trabajo por cuatrimestre.

- Los espacios curriculares cuatrimestrales, se dividirán en 3 ejes de trabajo o unidades temáticas cuatrimestrales.

Cada comienzo de mes, el docente a cargo del espacio curricular publicará una clase con sus respectivas actividades semanales, de manera que le sirva de orientación al estudiante y le permita organizar sus tiempos de trabajo de modo autónomo y asincrónico. Al finalizar el mes, el estudiante deberá haber presentado el material correspondiente, ya sea en plataforma para los espacios con carga 100% virtual, y para el caso de talleres y prácticas, además de la carga en plataforma deberá dar cuenta del proceso en el encuentro presencial mensual. Debido a que parte de la población objetivo cuenta con limitaciones de conectividad, la mayor parte del material será descargable para ser trabajado fuera de línea.

## **b. Funciones de cada figura prevista en el equipo docente:**

### **• tipos de funciones:**

**Docente contenidista y a cargo de espacio curricular:** tiene la función de diseñar los materiales de aprendizaje de acuerdo a los descriptores del diseño curricular, la carga de los materiales en la plataforma y la coordinación del proceso de aprendizaje y evaluación de los estudiantes.

**Docente tutor:** se enfocará principalmente en el acompañamiento de los casos de estudiantes que presenten dificultades para el acceso a plataforma por falta de conectividad. Cumplirá sus obligaciones semanalmente colaborando con la descarga de materiales de la plataforma, la orientación en la resolución de las actividades y su posterior carga nuevamente.

**Referente TIC:** será el responsable del correcto funcionamiento de la plataforma, las altas de usuario, la generación de claves, la recuperación de contraseñas y el acompañamiento a los docentes en la carga de materiales didácticos. También, orientará a los estudiantes en los aspectos técnicos necesarios.

**Coordinador/a de la carrera:** será el responsable de la implementación de la propuesta en su totalidad, acompañando a los docentes en sus tareas de elaboración de materiales y procesos de enseñanza y evaluación. Verificará los avances en las instancias virtuales y mantendrá una comunicación fluida con el equipo directivo, el Referente TIC y el docente tutor. Asimismo, orientará a los estudiantes y recibirá consultas e inquietudes académicas.

### **• la asignación horaria y el modo en que se cumple:**

Docente contenidista y a cargo de espacio curricular: la asignación horaria corresponde a la carga horaria especificada por el Plan de Estudios, y se cumplirá de modo presencial y/o virtual según el formato del espacio curricular, de acuerdo a las especificaciones detalladas en el punto 4. 3:

**Docente tutor:** la carga horaria asignada al docente tutor no se contabilizará dentro de las obligaciones académicas de los estudiantes ya que será una posibilidad de análisis del progreso del grupo en general y de acompañamiento para estudiantes con dificultades puntuales (enfocado principalmente a los casos de estudiantes de zonas áridas que presenten dificultades para el acceso a plataforma por falta de conectividad). Se estiman 4 H reloj semanales.

**Referente TIC:** su carga horaria es de 8 horas reloj, contemplando el acompañamiento técnico de las demás carreras institucionales Coordinador/a de la carrera: su carga horaria es de 8 hs reloj semanales.

#### Cuerpo académico:

- **Equipo directivo y de gestión:**
- **Responsables de la propuesta:** SÁNCHEZ, Cristian David; DE CARA, Mariana
- **Equipo de docentes contenidistas y a cargo de espacios curriculares:**

Nota: La carrera con modalidad presencial fue autorizada en 2020, razón por la que espacios del primer y segundo año tienen docentes designados y otros por designar (ya sea por renuncia o por apertura del tercer año).

Primer año		
Nombre y Apellido	Espacio curricular	Perfil Docente
Scanio, Romina	Inglés I	Profesora de Grado Universitario en Lengua y Cultura Inglesa
Tonetti, Elaine	Portugués I	Licenciada en Pedagogía nativa de Brasil
Sánchez, Cristian David	Geografía y ambiente de Mendoza	Profesor de Enseñanza Media y Superior en Geografía
Mendoza, Jannetteh	Recursos turísticos de Argentina	Licenciada en Turismo
Mendoza, Jannetteh	Información turística de	Licenciada en Turismo

	Mendoza	
Mendoza, Jannetteh	Introducción al Turismo y la hotelería	Licenciada en Turismo
Mendoza, Jannetteh	Ética y Legislación turística I	Licenciada en Turismo
Navarra, María	Historia y Cultura de Mendoza	Profesor de Enseñanza Media y Superior en Historia
Castro, Pamela	Comunicación oral	Licenciada en Comunicación Social
Gillio, Mariano	Guiado y coordinación	Profesor de Educación Física
Gillio, Mariano	Gestión de riesgos y primeros auxilios	Profesor de Educación Física
Mendoza, Jannetteh	Práctica profesionalizante I	Licenciada en Turismo
<b>Segundo año</b>		
A designar	Inglés II	Profesor/a de Inglés
Cano, María Virginia	Portugués II	Profesora Superior de Portugués
Mendoza, Jannetteh	Servicios de hospedaje	Licenciada en Turismo
Silva, Carolina	Economía, costos y finanzas	Licenciada en Administración Profesora en Ciencias Económicas
Sidotti, Gustavo	Informática	Licenciado en Sistemas de Información
Silva, Carolina	Administración general	Licenciada en Administración Profesora en Ciencias Económicas
Mendoza, Jannetteh	Gestión pública del turismo	Licenciada en Turismo
Mendoza, Jannetteh	Gastronomía, alimentos y bebidas	Licenciada en Turismo
Mendoza, Jannetteh	Destinos, circuitos y productos turísticos	Licenciada en Turismo
Mendoza, Jannetteh	Ética y Legislación turística II	Licenciada en Turismo
Fernández, Leandro	Estadística Aplicada	Profesor de Educación Secundaria en Matemática. Cursando Especialización en Docencia Universitaria y

		Licenciatura en Matemática
A designar	Práctica Profesionalizante II	Licenciado en Turismo
<b>Tercer año</b>		
A designar	Inglés III	Profesor y / o Licenciado en Inglés
A designar	Portugués III	Profesor de Portugués Licenciado en Portugués
A designar	Formulación y evaluación de proyectos	Licenciado en Economía. Licenciado en Administración de empresas
A designar	Gestión de empresas de viajes	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera
A designar	Electiva I: Turismo con identidad	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería
A designar	Electiva II: Turismo sostenible	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería
A designar	Recursos humanos	Licenciado en Recursos Humanos
A designar	Marketing turístico	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera. Licenciado en economía
A designar	Organización de eventos	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera
A designar	Práctica profesionalizante III	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera. Con formación específica y pedagógica

## Otras figuras con su descripción, conforme lo establecido en la Resolución CFE N° 346/18

Rol	Perfil profesional	Apellido y nombre
Docente tutor	Profesor o licenciado en Ciencias de la Educación Psicopedagogo. Licenciado en turismo con formación docente o en educación a distancia	A designar
Referente INET	Profesor de Educación Secundaria en Matemática Especialista en Docencia Universitaria	Fernández, Leandro Francisco
Referente TIC	Licenciado en Sistemas de información	Sidotti, Gustavo Alberto
Referente de Educación a Distancia	Profesora y Licenciada en Ciencias de la Educación	de Cara, Mariana

### Formas de registro de sus actividades:

El registro de las actividades se llevará a cabo de la siguiente manera:

#### De los docentes:

- carga mensual de la clase en el aula virtual y su respectivo trabajo práctico en el foro
- hoja de ruta semanal en drive indicando objetivos, contenidos a trabajar y actividades obligatorias para los estudiantes

#### De los estudiantes:

- Registro de la asistencia y entrega de actividades semanal en drive indicando la participación y producción de los estudiantes
- Entrega de producciones en plataforma

#### ● Número de estudiantes por docente a cargo de espacio curricular:

El número máximo de estudiantes que atenderá cada docente es de 40 estudiantes.

## ● Perfil de los destinatarios

Podrán acceder a la propuesta personas mayores de 18 años con educación secundaria completa o mayores de 25 años de acuerdo al artículo 7 de la Ley de Educación Superior N° 24521.

A nivel institucional se ofrece a los aspirantes un Curso de Ingreso nivelatorio, que se desarrolla en formato presencial y virtual. Su objetivo es brindar herramientas, verificar y reforzar los saberes y habilidades que deberían haberse logrado en el paso por los niveles anteriores del sistema educativo.

Se desarrolla en 2 etapas, entre los meses de diciembre (3 semanas de cursado) y febrero/marzo (4 semanas de cursado).

Consta de los siguientes módulos:

- Comprensión y Producción de textos. Parte I y Parte II (2 H reloj)
- Resolución de problemas. Parte I y Parte II (2 H reloj)
- TIC (1hora y media reloj)
- Ambientación al nivel superior (1hora y media reloj)
- Módulo de definición específica de cada carrera (4 H reloj). La carga horaria dependerá de las áreas de formación específicas previstas en cada diseño curricular.
- Introducción al Emprendedorismo y Animación Sociocultural (2 H reloj)

## ● Requisitos de admisión de los estudiantes (edad mínima de ingreso, titulaciones, etc.)

- Haber aprobado la educación secundaria

- Tener 18 años o más de edad al 30 de junio del ciclo lectivo a iniciar.

● En el caso de ingresantes, al nivel de educación superior, mayores a 25 años que no acrediten título secundario (Art. 7 - Ley N° 24.521) presentar resolución que la jurisdicción establezca a tal fin, caso contrario no aplica lo establecido en la normativa citada:

Para estudiantes sin secundaria completa y mayores de 25 años, el marco normativo está dado por la Resolución provincial 3023-DGE-2019 "Protocolo jurisdiccional de evaluación y acreditación de saberes para personas mayores de 25 años".

**Estrategias y modos de registro institucionales para la implementación de observaciones, prácticas docentes, prácticas profesionalizantes, pasantías y/o residencias**, para garantizar su realización conforme las atribuciones y responsabilidades previstas en el punto 11 del Anexo I de la Res. CFE N° 346/18

Se establece institucionalmente que los espacios de Práctica Profesionalizante, eje vertebrador de la formación, se constituye por aquellas estrategias y actividades formativas que, como parte de la propuesta curricular, tienen el propósito de que las/os estudiantes consoliden, integren y/o amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando.

La normativa institucional para la realización de las prácticas profesionalizantes se enmarca en las siguientes resoluciones provinciales:

- Resolución N° 2992-DGE-2015 – “Prácticas Profesionalizantes-Carreras Técnicas de Nivel Superior”.
- Resolución N° 38-CGES-2020 (Adecuación de la Prácticas Profesionales y Profesionalizantes de las carreras de formación docente y técnica respectivamente, en el marco del aislamiento social, preventivo y obligatorio por la pandemia COVID-19) y sus anexos (I, II, III y IV). Resoluciones complementarias (propuestas de ajustes) comunicadas por la CGES:
- Resolución N° 92-CGES-2020-Adecuación de las Prácticas Profesionalizantes y sus anexos (I, II, III y IV)

Cada espacio de Práctica Profesionalizante elaborará su Plan de trabajo anual y pautará su implementación con el Coordinador institucional. El Plan de trabajo constará de los siguientes componentes:

1. Diagnóstico/Investigación Inicial
2. Diseño/Planificación del desempeño laboral/Plan de Mejora del sector o puesto laboral
3. Desempeño
4. Reflexión Integradora/Evaluación del Plan de Trabajo

Todas las etapas de trabajo se recuperan en el coloquio integrador final. El modo de registro de las actividades se concretará por medio de los guías mensuales a través de la plataforma institucional.

● **Actividades obligatorias de los estudiantes, modalidad de trabajo, entornos formativos en donde se realizarán**, los cuales deberán ser pertinentes en función de la propuesta educativa (lugar/es, sede institucional u otros) y sus cargas horarias; distinguiendo las asignadas al acercamiento del estudiante a situaciones reales de trabajo.



En los Planes de trabajo se priorizarán, aquellas propuestas que ofrezcan acercamiento e inserción progresiva a entornos y ambientes reales de trabajo.

Entre las actividades a realizar se destacan:

- Salidas de campo a sitios turísticos de interés provincial o con potencialidad para su desarrollo
- Instancias formativas en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales
- Emprendimientos a cargo de los estudiantes
- Diseño de proyectos para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región.
- Alternancia de los estudiantes entre la institución educativa y ámbitos del entorno socio productivo local para el desarrollo de actividades productivas.
- Propuestas formativas organizadas a través de sistemas duales.
- Empresas simuladas.

Cabe destacar que ya existe una vinculación con la Oficina Municipal de Turismo del departamento de Lavalle y con distintas empresas del medio socio productivo local y provincial.

En la carrera desarrollada hasta el momento en formato presencial, se realizaron actividades como guiado en el territorio departamental y provincial, visitas a emprendimientos privados, desarrollo de prácticas en organismos estatales en distintos roles y puestos de trabajo.

#### • **Criterios de presencialidad**

Para las Prácticas Profesionalizantes se estipula un 70% de presencialidad de su carga horaria total anual. Las horas de cursado presencial se concentrarán en una jornada al mes de 7 horas reloj. El 30% restante, se desarrollará a cabo mediante actividades de análisis, reflexión, sistematización, etc. en la plataforma institucional.

#### • **Responsables y características del seguimiento de las observaciones y las prácticas**

Se prevé la presencia en cada año de un docente responsable. Todos los docentes de Práctica Profesionalizante conforman un equipo de trabajo con el apoyo de las/os docentes de los espacios formativos del año y la Coordinación de ese campo formativo.

## **VII. RÉGIMEN DE EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES**

• **Modalidades y frecuencias de evaluación de todos los espacios curriculares**, atendiendo lo establecido en el punto 10, Anexo I, de la Res. CFE N° 346/18. Además de la normativa federal y provincial correspondiente, se toman como marco normativo las siguientes resoluciones:

- Ampliatoria de la Res. N° 006-CDIESN°9-024-15 Reglamento Académico Institucional
- Resolución N° 001- CDIESN° 9-024-17 Orientaciones sobre el Régimen de Evaluación del IES 9-024 según los formatos de las unidades curriculares.
- Resolución N°003-CDIESN° 9-024-20 Proyecto de evaluación mediada por TIC

### **Módulos y asignaturas:**

Los espacios curriculares con formato asignatura o módulo serán regularizados a través de las evaluaciones de proceso programadas. Se estipula para la regularidad, la presentación del 100% de las producciones solicitadas y la aprobación del 60% de las mismas.

En cuanto a las evaluaciones de proceso, se recomienda al docente que establezca una por unidad. Cabe aclarar que cada instancia de evaluación debe prever una instancia recuperadora.

El estudiante podrá acreditar el módulo o la asignatura a través de un examen regular o un examen libre. Los formatos de módulo y asignatura no cuentan con la posibilidad de acreditación directa.

### **De su acreditación con examen final ante tribunal:**

#### **Examen regular:**

Una vez regularizada la asignatura o el módulo, el estudiante tendrá 7 (siete) turnos consecutivos para rendir el examen final.

Para considerar acreditada la asignatura o el módulo, el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 4 (cuatro) en una instancia de examen a distancia (podrán emplearse diferentes medios como formularios de Google, informes por plataforma, cuestionarios, etc.) en la que se pondrán en juego el desarrollo de las capacidades y saberes abordados durante el cursado. Deberán evitarse instrumentos de examen que favorezcan respuestas automáticas, sin elaboración o desarrollo por parte del estudiante.

Un examen final podrá ser rendido y desaprobado hasta tres veces. Agotadas estas posibilidades el/la estudiante deberá recurrar la unidad curricular. (Parte III, Inc. D, art. 50 de la Res. 258-DGE-12 Reglamento Académico Marco)

#### **Examen libre:**

Para acceder a esta modalidad deberá contar al menos con el 30% de presentación y aprobación de las producciones solicitadas. En tal caso, deberá aprobar un examen escrito en el cual se abordará la totalidad de los temas del programa y posteriormente, un examen oral.

### **Talleres y laboratorio:**

La regularidad de los espacios curriculares con formato taller o laboratorio tienen como requisito para la regularidad, la presentación del 100% de las producciones solicitadas y la aprobación del 75% de las mismas. En cuanto a la asistencia a las instancias presenciales, se requerirá cumplir con la totalidad de los encuentros, considerando instancias u opciones de recuperación.

Los espacios con formato taller o laboratorio tendrán dos momentos didácticos para la evaluación:

- las evaluaciones de proceso: se recomienda una (1) por unidad.

- la instancia final, en la cual la/el estudiante debe poder integrar los contenidos abordados durante el cursado; para ello, el docente deberá prever un trabajo final integrador. Al momento de definir la calificación el docente deberá valorar en su totalidad la trayectoria académica de la o el estudiante.

La/el estudiante podrá obtener la acreditación del taller o laboratorio mediante la modalidad de examen regular o por acreditación directa.

### **De la acreditación directa:**

Para obtener la acreditación directa de una unidad curricular con formato taller o laboratorio, las/os estudiantes deberán cumplir con la presentación y aprobación del 100% de todas las producciones individuales y/o grupales con una calificación igual o superior a 7 (siete).

La acreditación se obtendrá mediante la presentación y aprobación de un trabajo final integrador que permita verificar el aprendizaje del marco teórico que sustenta y de otros aspectos relacionados e integrados con los contenidos desarrollados durante el cursado de la unidad curricular. Este proceso se concretará antes de finalizar el cursado.

### **De su acreditación con examen final ante tribunal:**

En el caso de que los estudiantes no obtengan la acreditación directa pero sí la regularidad, es decir, que cumplieran con los siguientes requisitos: la presentación del 100% de las producciones solicitadas y la aprobación del 75% de las mismas con una calificación igual o superior a 4 (cuatro), podrán rendir como examen regular ante tribunal académico. En este caso, se procederá a una instancia presencial en la cual se llevará adelante un coloquio integrador en torno a una producción final indicada por el docente.

El estudiante deberá recurrir al taller o laboratorio o seminario en el caso de:

- No obtener la regularidad.

- No acreditar en las mesas de exámenes establecidas antes de que vuelva a dictarse en el próximo ciclo lectivo.

### **Prácticas Profesionales:**

Las Prácticas profesionalizantes son aquellas estrategias y actividades formativas que, como parte de la propuesta curricular, tienen el propósito de que las/os estudiantes consoliden, integren y/o amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando.

Estas prácticas deben asumir diferentes tipos y formatos para su organización (estudio de casos, trabajo de campo, modelización, resolución de situaciones/problema, elaboración de hipótesis de trabajo, simulaciones, actividades experimentales, entre otros), llevarse a cabo en distintos entornos (laboratorios, talleres, unidades productivas, etc.); en todos los casos deberán expresar con claridad

los objetivos que se persiguen con su realización en función de la naturaleza del campo formativo al que pertenecen. (Título II, punto 2, art. 27 de la Res. N° 2992-DGE-15)

**Regularidad de los espacios curriculares con formato de práctica profesional:** tienen como requisito para la regularidad la asistencia al 100% de las instancias presenciales y la presentación y aprobación del 100% de las producciones solicitadas. Además, como instancia final de integración de los saberes, se rendirá un coloquio final presencial ante tribunal.

**Otros aspectos a tener en cuenta:**

*En cuanto a la duración de los exámenes:*

El tiempo establecido para la resolución de los exámenes escritos será de 2 (dos) horas reloj. En caso de examen oral se recomienda que no supere los 60 (sesenta) minutos, salvo que el docente pueda justificar la necesidad de mayor extensión (por ejemplo, en caso de presentaciones grupales).

*En relación a los exámenes libres:*

En el caso de que la instancia de acreditación sea en condición de examen libre, las instancias escrita y oral deberán concretarse en el mismo día, debiendo los docentes corregir el examen escrito inmediatamente después de que la/el estudiante lo entregue, comunicándole, acto seguido, si pasa o no a la etapa oral, no pudiendo exceder esta última los 60 (sesenta) minutos. Se podrá establecer otro día para terminar la instancia oral si la cantidad de estudiantes supera el número de 5 (cinco). Cabe aclarar que el tribunal docente deberá ser el mismo en ambos días.

**Escala de calificación:**

La escala de calificación le permite al docente informar, comunicar a sus estudiantes cómo va evolucionando su proceso de aprendizaje. Por esto, es importante, que el/la docente comunique con anticipación los criterios de evaluación, es decir, qué observará, qué espera en las distintas producciones solicitadas.

Cada actividad propuesta tendrá una calificación, que será equivalente a:

- A - Aprobado
- P - Pendiente (solo cuando deban corregir o hacer la tarea)
- D-Desaprobado (cuando no cumplió con los plazos de entrega y/o su posterior etapa de recuperación)

Porcentaje %	Calificación	Rango	
0-29	1 (uno)	Regular	Desaprobado
30-39	2 (dos)		
40-59	3 (tres)		

60-64	4 (cuatro)	Bueno	Aprobado
65-69	5 (cinco)		
70-74	6 (seis)		
75-79	7 (siete)		
80-89	8 (ocho)	Muy bueno	
90-96	9 (nueve)		
97-100	10 (diez)	Excelente	

### VIII: DISPOSITIVO PREVISTO PARA EL MONITOREO Y LA EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PRESENTACIÓN DE SUS RESULTADOS

Se concibe la evaluación en general como un proceso continuo y formativo, priorizando los procesos de autoevaluación institucional. En concordancia, para el seguimiento concreto de la propuesta se adoptan estos criterios:

- Continuidad: se monitorearán las diversas instancias a través de instrumentos seleccionados con frecuencia mínima mensual, acorde con la temporalización de la propuesta didáctica.
- Investigación situada: se realizarán instancias de análisis, reflexión y retroalimentación, tanto con el personal docente como administrativo para detectar debilidades de la propuesta e implementar mejoras. Además de la aplicación de instrumentos, se recurrirá a instancias formativas institucionales, como jornadas y reuniones de personal, la observación directa y la observación documental.

La evaluación se focalizará en tres dimensiones: las trayectorias de los estudiantes, las propuestas docentes y la gestión administrativa, por lo que los instrumentos por aplicar serán variados y adaptados a cada ámbito.

Para la sistematización y visualización de los resultados se propondrán formatos de tablas, otros gráficos e informes descriptivos. En el siguiente cuadro se sintetiza la propuesta de evaluación general de la carrera:

Dimensiones a evaluar	Instrumento	Tiempo/frecuencia	Responsable
Trayectorias estudiantiles	Análisis de indicadores: matrícula inicial, promoción, desgranamiento,	Comienzo, durante cada mes y finalización de cada cuatrimestre	Coordinador académico de la carrera Tutor de la carrera

	matrícula final, etc.		
Desempeño docente	Observación de programas, planificaciones y trabajo en aula virtual  Encuesta a estudiantes <sup>4</sup>  Ingreso y presencia en aulas virtuales	Al inicio del cuatrimestre y mensualmente  Finalización del cursado de cada espacio curricular  Todo el ciclo lectivo	Coordinador académico de la carrera  Jefa de Formación Inicial  Coordinador académico de la carrera  Jefa de Formación Inicial Secretaría
Gestión académica y administrativa	Encuesta	Finalización del ciclo lectivo	Equipo directivo Coordinador de la carrera Jefe de Investigación

---

<sup>4</sup> Modelo de encuesta de desempeño docente institucional:

<https://docs.google.com/forms/d/1ZuUhZYuYi6JzmqUfBuBJwI8Fq0N6rBq5C3SKVRTkPs/edit>