VISTO el EX-2019-01512536--GDEMZA-MESA#DGE caratulado **"Homologación Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería"**, y;

CONSIDERANDO:

Que la oferta educativa propuesta se desarrolla respetando el marco establecido por la Ley Nacional de Educación N° 26.206, la Ley de Educación Superior N° 24.521, la Ley de Educación Técnico - Profesional N° 26.058, la Ley Provincial de Educación N° 6.970, la Resolución N° 047-CFE-08, y sus modificatorias Resoluciones Nros. 209-CFE-13, 229-CFE-14 y 295-CFE-16 que establecen los lineamientos para la organización institucional y curricular de la Educación Técnico Profesional, la Resolución N° 1485-DGE-17 y el Decreto N° 530/18;

Que la Educación Superior tiene por finalidad proporcionar formación científica, profesional, humanística y técnica en el más alto nivel y que atiende 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 socioproductivas 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 sólo a partir de políticas económicas sino también educativas;

Que desde la Coordinación General de Educación Superior, y con la participación de Instituciones Educativas de Nivel Superior y representantes del Sector Productivo de la provincia se constituyó una mesa de trabajo para la homologación curricular de las carreras;

Que la propuesta definitiva ha sido elevada al Honorable Consejo Administrativo de la Enseñanza Pública;

Que la carrera constituye un proyecto de calidad, de acuerdo con las competencias propuestas, se ajusta a la normativa vigente del nivel y cuenta con avales institucionales, municipales y empresariales;

Por ello,

EL DIRECTOR GENERAL DE ESCUELAS

RESUELVE:

Artículo 1ro.- Apruébese el plan de estudio que homologa la carrera **"TECNICATURA SUPERIOR EN TURISMO Y HOTELERÍA",** cuyo diseño curricular forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2do.- Deróguense las Resoluciones N° 1257-DGE-05 y N° 943-DGE-11.

Artículo 3ro.- Determínese que el plan de estudio correspondiente a la carrera "Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería", previo a ser implementado en las instituciones de nivel superior de gestión estatal y privada, deberá contar con una norma específica de la Coordinación General de Educación Superior que autorice la oferta educativa y la posterior matriculación de alumnos en cada región/institución.

Artículo 4to.- Determínese que para la emisión de la norma que autoriza la matriculación en institutos de gestión privada se deberá contar, además, con la previa autorización de la Dirección de Educación Privada.

Artículo 5to.- Tramítese, por intermedio de la Coordinación General de Educación Superior, el reconocimiento de la Validez Nacional de la carrera aprobada, de acuerdo con lo determinado por el Ministerio de Educación de la Nación y el Consejo Federal de Educación.

Artículo 6to.- Comuníquese a quienes corresponda e insértese en el Libro de Resoluciones.

I. ESPECIFICACIÓN DE LA CARRERA

1. **NOMBRE DE LA CARRERA:** Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería
2. **TÍTULO QUE OTORGA:** Técnico Superior en Turismo y Hotelería
3. **FAMILIA PROFESIONAL:** Turismo
4. **CARGA HORARIA: 2850 horas cátedra – 1900 horas reloj.**
5. **MODALIDAD:** Presencial
6. **FORMATO DE LA CARRERA:** Disciplinar.
7. **DURACIÓN:** 3 años.
8. **CONDICIONES DE INGRESO:**
   a. Haber aprobado el nivel medio o ciclo polimodal.
   b. De acuerdo con la Ley de Educación Superior 24.521 (Art. 7), ser mayor de 25 años y en cumplimentar lo establecido en la normativa provincial vigente.

II. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

El Turismo es un derecho social y económico de las personas. Está considerado como uno de los sectores económicos más dinámicos en la actualidad, incidiendo en el desarrollo local, más aún si se enfatiza en la calidad en el servicio y si hay una buena planificación para poder lograr un turismo accesible y sustentable.

La Constitución Nacional, en su Artículo 41º, expresa “Todos los habitantes gozan del derecho a un ambiente sano, equilibrado, apto para el desarrollo humano y para que las actividades productivas satisfagan las necesidades presentes sin comprometer las de las generaciones futuras y tienen el deber de preservarlo. El daño ambiental generará prioritariamente la obligación de recomponer, según lo establezca la ley. Las autoridades proveerán a la protección de este derecho, a la utilización racional de los recursos naturales, a la preservación del patrimonio natural y cultural y de la diversidad biológica, y a la información y educación ambientales”.

La propuesta elevada se desarrolla respetando el marco establecido por Ley de Educación Nacional Nro. 26.206, Ley de Educación Superior Nro. 24.521, Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058, Ley Provincial de Educación Nro. 6.970, y Resoluciones del CFE.

La Ley Nacional de Turismo Nro. 25.997 expresa en su Art. 1º que “tiene por objeto el fomento, el desarrollo, la promoción y la regulación de la actividad turística y del recurso turismo mediante la determinación de los mecanismos necesarios para la creación, conservación, protección y aprovechamiento de los recursos y atractivos turísticos nacionales, resguardando el desarrollo sostenible y sustentable y la

optimización de la calidad, estableciendo los mecanismos de participación y concertación de los sectores público y privado en la actividad"; en su Art. 2° expresa como principios rectores: "Facilitación: Posibilitar la coordinación e integración normativa a través de la cooperación de los distintos organismos relacionados directa o indirectamente con la actividad turística, persiguiendo el desarrollo armónico de las políticas turísticas de la Nación, desarrollo social, económico y cultural: El turismo es un derecho social y económico de las personas dada su contribución al desarrollo integral en el aprovechamiento del tiempo libre y en la revalorización de la identidad cultural de las comunidades. Desarrollo sustentable: El turismo se desarrolla en armonía con los recursos naturales y culturales a fin de garantizar sus beneficios a

las futuras generaciones. El desarrollo sustentable se aplica en tres ejes básicos: ambiente, sociedad y economía. Calidad: Es prioridad optimizar la calidad de los destinos y la actividad turística en todas sus áreas a fin de satisfacer la demanda nacional e internacional. Competitividad: Asegurar las condiciones necesarias para el desarrollo de la actividad a través de un producto turístico competitivo y de inversiones de capitales nacionales y extranjeros. Accesibilidad: Propender a la eliminación de las barreras que impidan el uso y disfrute de la actividad turística por todos los sectores de la sociedad, incentivando la equiparación de oportunidades."

La Ley Nacional de Protección del Patrimonio Arqueológico y Paleontológico Nro. 25.743expresa por objeto en su Art. 1° "la preservación, protección y tutela del Patrimonio Arqueológico y Paleontológico como parte integrante del Patrimonio Cultural de la Nación y el aprovechamiento científico y cultural del mismo".

La Ley Provincial de Turismo Accesible Nro. 8417 expresa como objetivo en su Art. 2° "Lograr que a través de la aplicación de la presente Ley, Mendoza se convierta en una Provincia para todos, haciendo que nadie quede fuera del aprovechamiento recreativo, del conocimiento tanto de atractivos naturales como culturales y del contacto con culturas diferentes".

La Ley Provincial de Patrimonio Nro. 6.034/94 en su Art. 3º expresa (texto según Art. 1º de la Ley Nro. 6.133): "A los efectos de la presente ley se consideran integrantes del patrimonio cultural de la provincia, todos aquellos bienes trascendentes que material y/o culturalmente reportan un interés antropológico, histórico, arqueológico, artístico, artesanal, monumental, científico y tecnológico, que significan o pueden significar un aporte relevante para el desarrollo cultural de Mendoza, que se encuentren en el territorio de la provincia, o ingresen a él, cualquiera fuere su propietario, luego de su declaración como tales por la autoridad de aplicación".

La Organización Mundial del Turismo (OMT) – en tanto organismo de Naciones Unidas encargado de la promoción de un turismo responsable, sostenible y accesible para todos – aboga por un turismo que contribuya al crecimiento económico, a un desarrollo incluyente y a la sostenibilidad ambiental**.** Es necesario mencionar que cincuenta años después de la celebración del Año Internacional del Turismo, bajo el lema de «Pasaporte para la paz» (1967), y quince años después del Año Internacional del Ecoturismo (2002), las Naciones Unidas declaró el año 2017 como Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo.

Esta currícula intenta responder de manera innovadora a las necesidades de formación, a fortalecer los procesos claves de la región y a propiciar cambios significativos en su vinculación profesional con el sector educativo y socio-productivo. Y en el marco de las políticas nacionales y regionales educativas y de desarrollo turístico productivo, responde cabalmente a una demanda diferenciada de formación de capital humano, en estrecha relación con necesidades socio-productivas y culturales actuales de Mendoza.

III. ÁREAS SOCIO OCUPACIONALES

El Técnico en 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.

La certificación intermedia como Guía en Turismo le permitirá desempeñarse en empresas de: alojamiento, recreación, transporte y excursiones, servicios especiales, agencias de turismo; lugares específicos como: museos, parques temáticos y centros de interpretación; organizadoras de congresos, eventos, ferias y exposiciones; fábricas e industrias de promoción y fomento; entidades de servicios sociales: gremios, sindicatos, mutuales y obras sociales; entes de turismo, de fomento o promoción turística: oficinas y centros de información, públicos o privados e institutos de enseñanza. Asimismo, cumpliendo con los requisitos y acreditaciones que eventualmente se le requieran podrá desempeñarse en reservas naturales, parques nacionales, provinciales y municipales.

IV. PERFIL PROFESIONAL:

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

1. Administrar los procesos relacionados la prestación del servicio de visitas turísticas, sean guiadas o auto guiadas, de sitio o excursiones, en todos los 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.

El Guía Superior de Turismo está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional para informar, motivar, orientar, guiar y asistir a visitantes y turistas, poniendo en valor y resguardando el patrimonio cultural y natural y utilizando en caso necesario una lengua extranjera, de modo tal que se sientan atendidos en todo momento y se satisfagan sus expectativas de información y de disfrute lúdico.

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

Actividades	Criterios de realización
1.1. Planificar visitas turísticas	• Se recaba, selecciona y sistematiza información descriptiva de fuentes rigurosas sobre atractivos y/o destino turístico involucrado: *Geografía, Historia, Arte y arquitectura, Cocina y costumbres, Medio ambiente, Demografía, Economía, Política.* • Se relevan los datos dinámicos sobre atractivos y/o destino turístico involucrado: tiempo (*horario, clima, duración, calendario*), espacio (*ubicación, distancia, acceso, recorrido*), precio, servicios vinculados (*transporte, alojamiento, alimentación, excursiones, recreación, cajeros*). • Se conocen las características cualitativas de los principales segmentos turísticos de la provincia, así como de grupos especiales (*estudiantes, discapacitados, ancianos*). • Se identifican los riesgos y restricciones potenciales y/o amenazas a la visita turística: *clima, inseguridad, tránsito, barreras físicas y ambientales, legislación, diferencias culturales*. • Se domina la normativa a nivel provincial, nacional e

	internacional relacionada con las visitas turísticas. • Se establecen indicadores para evaluar la visita turística.
1.2. Organizar visitas turísticas	• Se diagrama la visita turística en consideración de los insumos de la planificación. • Se elabora o actualiza un relato o guion sobre atractivos y/o destino turístico involucrado: *escrito u oral, simultáneo o diferido*. • Se hacen previsiones en relación con riesgos y restricciones potenciales y/o amenazas: *equipamiento para emergencias, mensajes preventivos, instrucciones de comportamiento*.
1.3. Ejecutar visitas turísticas	• Se comunica eficientemente la información descriptiva sobre atractivos y/o destino turístico involucrado. • Se coordina con precisión la visita turística en consideración los insumos de la planificación. • Se comunica a turistas mensajes e instrucciones respecto de riegos y restricciones. • Se actúa con liderazgo en situaciones de emergencia: *accidentes, contingencias y catástrofes (antrópicas y naturales).* • Se prestan los servicios con ética, calidad y cordialidad. • Se lleva registro de indicadores para evaluar la visita turística.
1.4. Evaluar visitas turísticas	• Se evalúa la visita turística a partir de indicadores y se compara con lo planeado. • Se desarrollan acciones correctivas.

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).

Actividades	Criterios de realización
1.1. Planificar la prestación de los servicios turísticos	• Se recaba, selecciona y sistematiza información cualitativa y cuantitativa de fuentes rigurosas sobre los objetos a administrar: *atractivos, servicios, productos, macroproductos y destinos turísticos*. • Se relevan los datos dinámicos sobre los objetos a administrar: tiempo (*horario, clima, duración, calendario*), espacio (*ubicación, distancia, acceso, recorrido*), precio, servicios vinculados (*transporte, alojamiento, alimentación, excursiones, recreación, cajeros*). • Se analizan los componentes y procesos de cada servicio

	turístico, particularmente los de comercialización y alojamiento. • Se dominan las principales herramientas tecnológicas vinculadas con los servicios turísticos: *sistemas de reservas, sitios webs, aplicaciones.* • Se manejan los aspectos cualitativos de los principales segmentos turísticos de la provincia, así como de grupos especiales (*estudiantes, discapacitados, ancianos*). • Se conoce la normativa provincial, nacional e internacional para cada servicio turístico, particularmente los de comercialización y alojamiento. • Se reconocen los principales actores provinciales, nacionales e internacionales para cada servicio turístico, particularmente los de comercialización y alojamiento: *oferentes privados, organismos de gobiernos, organizaciones civiles.* • Se planean las acciones administrativas de la empresa turística: *Contabilidad, Marketing, Recursos Humanos, Formulación de proyectos, Atención al Cliente, Calidad, Control de gestión* • Se identifican los riesgos y las restricciones potenciales y/o amenazas para la prestación de servicios turísticos: *clima, inseguridad, tránsito, barreras físicas, legislación, diferencias culturales*. • Se establecen indicadores para evaluar la prestación de servicios.
1.2. Organizar la prestación de los servicios turísticos	• Se elaboran o actualizan mensajes sobre los atractivos, servicios, productos, macroproductos y destinos turísticos a informar y comercializar. • Se diagraman acciones para la prestación de servicios turísticos o su optimización, en consideración de los insumos de la planificación. • Se hacen previsiones en relación con las características cualitativas de los principales segmentos turísticos de la provincia, así como de grupos especiales. • Se ejecutan las acciones administrativas y de gestión de la empresa turística. • Se hacen previsiones en relación con riesgos y restricciones potenciales y/o amenazas: *equipamiento para emergencias, mensajes preventivos, instrucciones de comportamiento*.
1.3. Prestar los servicios turísticos	• Se comunica eficientemente la información sobre los atractivos, servicios, productos, macroproductos y destinos turísticos a

	informar y comercializar • Se prestan los servicios con ética, calidad y cordialidad. • Se comunica a turistas mensajes e instrucciones respecto de riegos y restricciones. • Se lleva registro de indicadores para evaluar la prestación.
1.4. Evaluar la prestación de los servicios turísticos	• Se evalúa la prestación y se compara con lo planeado. • Se desarrollan acciones correctivas.

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

Actividades	Criterios de realización
3.1. Participar en el proceso de la planificación de la gestión pública	• Se identifican, problematizan y dimensionan demandas sociales y estratégicas en relación con el turismo. • Se recaba, selecciona y sistematiza información cualitativa y cuantitativa de fuentes rigurosas sobre el problema a resolver. • Se analizan las causas del problema (diagnóstico) y sectores afectados. • Se domina la normativa a nivel provincial, nacional e internacional relacionada con los objetos a gestionar: *atractivos, servicios, productos, macroproductos y destinos turísticos*.
3.2. Participar en la organización de la gestión pública	• Se formulan objetivos y metas. • Se plantean y analizan soluciones alternativas al problema a resolver y se selecciona una. • Se definen plazos, responsables, recursos y procesos. • Se elabora una estrategia de comunicación.
3.3. Participar en la ejecución de la gestión pública	• Se implementa la solución alternativa seleccionada. • Se comunica la gestión pública. • Se lleva registro de indicadores para evaluar la gestión.

V. <u>COMPONENTES CURRICULARES</u>

1. Organización curricular por campos de formación

Campos de formación	**Espacios curriculares**		
	Nombre	**Régimen de cursado**	**Carga horaria anual**
General	Comunicación Oral	Cuatrimestral	60
	Informática	Anual	90
	Administración General	Cuatrimestral	60
Total Horas Formación General			**210** **7,4%**
De Fundamento	Inglés I	Anual	180
	Portugués I	Anual	180
	Geografía y Ambiente de Mendoza	Cuatrimestral	60
	Recursos Turísticos de Argentina	Cuatrimestral	60
	Historia y Cultura de Mendoza	Cuatrimestral	90
	Información Turística de Mendoza	Cuatrimestral	45
	Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios	Cuatrimestral	45
	Economía, Costos y Finanzas	Anual	90
	Estadística Aplicada	Cuatrimestral	45
	Formulación y Evaluación de Proyectos	Anual	90
	Recursos Humanos	Cuatrimestral	45
Total Horas Formación de Fundamento			**840**

			29,5%
Formación Específica	Introducción al Turismo y la Hotelería	Cuatrimestral	60
	Producción de información Turística	Cuatrimestral	45
	Guiado y Coordinación	Cuatrimestral	60
	Ética y Legislación Turística I	Cuatrimestral	45
	Inglés II	Anual	180
	Portugués II	Anual	90
	Servicios de Hospedaje	Anual	120
	Gastronomía, Alimentos y Bebidas	Cuatrimestral	45
	Ética y Legislación Turística II	Cuatrimestral	30
	Gestión Pública del Turismo	Cuatrimestral	60
	Destinos, Circuitos y Productos Turísticos	Cuatrimestral	60
	Inglés III	Anual	180
	Portugués III	Anual	90
	Gestión de Empresas de Viajes	Anual	120
	*Electiva I	Cuatrimestral	60
	Marketing Turístico	Cuatrimestral	75
	Electiva II	cuatrimestral	60
	Organización de Eventos	Cuatrimestral	60

Total Horas Formación Específica			**1440** **50,5%**
Práctica Profesionalizante	Práctica Profesionalizante I	Anual	120
	Práctica Profesionalizante II	Anual	120
	Práctica Profesionalizante III	Anual	120
Total, Práctica Profesionalizante			**360** **12,6%**
Total			**2850** **100%**

<u>*Electiva 1</u>

a- Enoturismo
b- Turismo Cultural
c- Turismo Natural

<u>*Electiva 2</u>

a- Gestión de Calidad
b- Turismo Accesible
c- Hospitalidad

2. Distribución de espacios curriculares por año

Primer Año							
Primer Cuatrimestre				**Segundo Cuatrimestre**			
Espacio Curricular	**Formato**	**Hs Cát. Sem**	**Hs. Cát. Primer Cuat**	**Espacio Curricular**	**Formato**	**Hs. Cát. Sem**	**Hs. Cát. Segundo Cuat**
1. Inglés I	Taller	6	90	1. Inglés I	Taller	6	90
2. Portugués I	Taller	3	45	2. Portugués I	Taller	3	45
3. Geografía y Ambiente de Mendoza	Asignatura	4	60	8. Historia y Cultura de Mendoza	Asignatura	6	90
4. Recursos	Módulo	4	60	9. Información	Módulo	3	45

Turísticos de Argentina				Turística de Mendoza			
5. Introducción al Turismo y la Hotelería	Asignatura	4	60	10. Guiado y Coordinación	Módulo	4	60
6. Producción de información Turística	Taller	3	45	11. Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios	Taller	3	45
7. Comunicación Oral	Taller	4	60	12. Ética y Legislación Turística I	Módulo	3	45
13. Práctica Profesionalizante I		4	60	13. Práctica Profesionalizante I		4	60
TOTAL HORAS CÁTEDRA PRIMER AÑO							960

Segundo Año							
Primer Cuatrimestre				**Segundo Cuatrimestre**			
Espacio Curricular	**Formato**	**Hs Cát. Sem**	**Hs. Cát. Primer Cuat**	**Espacio Curricular**	**Formato**	**Hs. Cát. Sem**	**Hs. Cát. Segundo Cuat**
14. Inglés II	Taller	6	90	14. Inglés II	Taller	6	90
15. Portugués II	Taller	3	45	15. Portugués II	Taller	3	45
16. Servicios de Hospedaje	Módulo	4	60	16. Servicios de Hospedaje	Módulo	4	60
17. Economía, Costos y Finanzas	Módulo	3	45	17. Economía, Costos y Finanzas	Módulo	3	45
18. Informática	Laborat	3	45	18. Informática	Laborat	3	45
19. Administración General	Módulo	4	60	22. Gestión Pública del Turismo	Módulo	4	60
20. Gastronomía, Alimentos y Bebidas	Módulo	3	45	23. Destinos, Circuitos y Productos Turísticos	Taller	4	60

21. Ética y Legislación Turística II	Módulo	2	30	24. Estadística Aplicada	Taller	3	45
25. Práctica Profesionalizante II		4	60	25. Práctica Profesionalizante II		4	60
TOTAL HORAS CÁTEDRA SEGUNDO AÑO							990

Tercer Año							
Primer Cuatrimestre				**Segundo Cuatrimestre**			
Espacio Curricular	**Formato**	**Hs Cát. Sem**	**Hs. Cát. Primer Cuat**	**Espacio Curricular**	**Formato**	**Hs. Cát. Sem**	**Hs. Cát. Segundo Cuat**
26. Inglés III	Taller	6	90	26. Inglés III	Taller	6	90
27. Portugués III	Taller	3	45	27. Portugués III	Taller	3	45
28. Formulación y Evaluación de Proyectos	Taller	3	45	28. Formulación y Evaluación de Proyectos	Taller	3	45
29. Gestión de Empresas de Viajes	Módulo	4	60	29. Gestión de Empresas de Viajes	Módulo	4	60
30. Electiva I	Módulo	4	60	33. Electiva II	Módulo	4	60
31. Recursos Humanos	Módulo	3	45				
32. Marketing Turístico	Módulo	5	75	34. Organización de Eventos	Módulo	4	60
35. Práctica Profesionalizante III		4	60	35. Práctica Profesionalizante III		4	60
TOTAL DE HORAS CÁTEDRA DE TERCER AÑO							900
TOTAL DE HORAS CÁTEDRA DE LA TECNICATURA							2850
TOTAL DE HORAS RELOJ DE LA TECNICATURA							1900

3. Trayectorias formativas para certificación intermedia

La siguiente certificación intermedia queda supeditada a la aprobación de la misma mediante la resolución correspondiente bajo el formato de la Formación Profesional 3.

Designación de certificación intermedia	Espacios curriculares acreditados	Cuatrimestres de cursado	Carga horaria
Guía de Turismo	1. Inglés I	1er año-Anual	180
	2. Portugués I	1er año-Anual	90
	3. Geografía y Ambiente de Mendoza	1er año-1er Cuatrimestre	60
	4. Recursos Turísticos de Argentina	1er año-1er Cuatrimestre	60
	5. Introducción al Turismo y la Hotelería	1er año-1er Cuatrimestre	60
	6. Producción de Información Turística	1er año-1er Cuatrimestre	45
	7. Comunicación Oral	1er año-1er Cuatrimestre	60
	8. Historia y Cultura de Mendoza	1er año-2do Cuatrimestre	90
	9. Información Turística de Mendoza	1er año-2do Cuatrimestre	45
	10. Guiado y Coordinación	1er año-2do Cuatrimestre	60
	11. Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios	1er año-2do Cuatrimestre	45
	12. Ética y Legislación Turística I	1er año-2do Cuatrimestre	45
	13. Práctica Profesionalizante I	1er año-Anual	120
Carga horaria total			**960**

4. Descriptores por espacio curricular

<u>Primer Año</u>

1. Inglés I

Las cuatro macrohabilidades 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.

2. Portugués I

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: pretèrito perfeito. Verbos regulares de las 3 conjugaciones.

3. Geografía y Ambiente de Mendoza

Geografía física de Mendoza. Expresión gráfica del espacio turístico. Proceso de poblamiento mendocino. Características demográficas actuales. División política. Formas del relieve mendocino, agentes externos e internos. Climatología, hidrología. Utilizacion del espacio para actividades turísticas. 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. Posición turística de Mendoza en el contexto nacional y mundial. Áreas protegidas. Concepto, características. Capacidad de Carga. Potencial turístico y uso sostenible. Producto turístico. Clasificación y jerarquización de recursos turísticos. 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

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 elite 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

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

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 guion.

7. Comunicación Oral

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

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

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

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

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 previsiones (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 cardiacos. Respiración artificial. Quemaduras. Mordeduras y picaduras de animales. Intoxicaciones.

12. Ética y Legislación Turística I

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

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

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

Actividades del dia a dia. Actividades pasadas. Verbos. Pretarito 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: pretêrito imperfeito, rutinas, descripciones, dos acciones en el pasado. Constrastes. Pretarito perfeito y pretêrito imperfeito. Vestimentas. El significado social. Diferencias interculturales, verbos futuros y condicional Mais que perfeito.

16. Servicios de Hospedaje

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 especifica. 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 especifica. 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

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

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

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

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

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

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

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

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 Estadísticos. Medidas de Tendencia Central. Medidas de dispersión. Probabilidad. Análisis y aplicación a los fenómenos sectoriales.
Uso de software específico.

25. Práctica Profesionalizante II

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

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: numero, genero, 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 del 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

Comunicaciones por telefono. Cartas. Fax y Mail. Lectura .y redacci6n de material hotelero turístico promocional. Presente del subjuntivo: verbos regulares e irregulares. Atención al cliente. Reclamos, justificaciones y promesas. Imperfecto del subjuntivo +. Futuro del preterite =. Oraciones condicionales. Actividades de diversion. 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

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

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 tramado espacial. 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

30. a. Enoturismo

La vid (Vitis vinífera): métodos de cultivo, cosecha, variedades, terruño. Historia de la vitivinicultura en el Mundo, Argentina y Mendoza. Principales zonas productoras.

Vinos: Proceso de vinificación, crianza. Tipos de vinos. Espumantes. Denominación de Origen. Trazabilidad. Análisis sensorial de vinos. Principios básicos. Técnicas de cata. Descriptores aromáticos. Los Vinos y su integración con la gastronomía.

Productos y servicios enoturísticos: Excursión a Bodegas. Los Caminos del Vino. Información y alojamiento, señalización, recursos humanos, transporte El cicloturismo y similares.

30.b. Turismo Cultural

Cultura e identidad: Concepto de cultura. Concepto de Patrimonio. Definición de Patrimonio Cultural. Patrimonio cultural e industrias creativas. La economía naranja. Turismo cultural y creativo. Patrimonio e identidad cultural. Legado cultural inmaterial y material.

La relación entre el turismo y el patrimonio. La gastronomía como atractivo turístico.

Registro, valoración, conservación, difusión y resignificación del patrimonio cultural. El rol de las nuevas tecnologías en este proceso. El sistema de Patrimonio Mundial UNESCO. Convención sobre la protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural. Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Convención sobre

la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales. Patrimonio Mundial en Argentina. La OMT. Código Ético Mundial para el Turismo. El patrimonio como herramienta de desarrollo turístico local. Gestión turístico-patrimonial pública y privada.

30. c. Turismo Natural

Introducción Concepto. Tendencias. Turismo Activo Natural. Tipos: turismo aventura, ecoturismo Criterios de sustentabilidad turística de la OMT La gestión del turismo sustentable. Problemáticas y potencialidades Ordenamiento Territorial y Planes de Manejo Gestión de Residuos Turismo Aventura. Definición Situación en Mendoza, Argentina y en el mundo. Oferta: Características. Tipología de actividades de Aventura. Demanda: Características. Principales mercados. Canales comerciales. Legislación.

Ecoturismo: Definición. Características. Marco regulatorio: reservas ecológicas, áreas protegidas y naturales.

31. Recursos humanos

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 d 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

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 I

33 a. Gestión de Calidad

Introducción a la calidad. Conceptos básicos. Evolución histórica. Calidad total y mejora continua. Calidad en Servicios Turísticos. Herramientas y técnicas de gestión de calidad y su aplicación a la actividad turística.

El Sistema Argentino de Calidad Turística – SACT. Normalización. Familia de Normas ISO: identificación de los principales tipos. ISO 9001:2015 Implementación de un Sistema de Gestión de Calidad. Normas IRAM, Líneas de financiamiento para su implementación y certificación

33 b. Turismo Accesible

Concepto de accesibilidad. Tipos de barreras que impiden la accesibilidad a un recurso /atractivo/ producto/ destino. Aspectos a considerar para el desarrollo del turismo accesible. Características de la oferta básica y asociada. Perfil de la demanda. Actores y responsables involucrados. Aspectos vinculados a la seguridad, riesgo y gestión de la calidad.

Situación actual a nivel local, nacional e internacional del turismo accesible. Análisis de casos.

Introducción y conocimiento de la Cadena de Accesibilidad.

Estrategias de guiado para los distintos casos. Aplicación de la técnica, Interpretación del Patrimonio.

Directrices de calidad de servicios turísticos accesibles. Marco normativo de accesibilidad en alojamientos turísticos hoteleros y extra-hoteleros. Aplicación de las Guías Prácticas de Turismo Accesible de Castilla y León (España), y Costa Rica, emitidas por la ONU, en la Convención Internacional de "Carta a la Tierra".
Conocimiento y comprensión de la Convención Internacional de la Persona con Discapacidad (ONU, 2008).
El transporte accesible, marco normativo. Conocimiento conceptual del Diseño Universal.

33c. Hospitalidad

Concepto de Servicio. Características principales. Actitud de servicio: la esencia de la actividad. El perfil hotelero. Body language, presentación personal, idiomas. El huésped: sus necesidades, cómo anticiparnos a ellas. Diferentes tipos de huéspedes, vacacional, negocios, convenciones. Calidad total. Fugas de calidad. Servicio con valor agregado. Decálogo del Servicio Total: Satisfacción de Necesidades. Trabajo en Equipo. Comunicación Multidireccional. Pro actividad. Liderazgo Paradigmático. Compromiso Profesional. Actitud Positiva. Cultura del Servicio. Manejo Eficiente de Conflictos. Pensamiento Empático. Escucha Activa. Principios de Etiqueta Reglas básicas de comportamiento social.
La hospitalidad y su vinculación con animación y recreación, turística y hotelera. La Recreación y Animación Turística como variable de competitividad y de mejora en los servicios. Brindar elementos conceptuales y de gestión para la comprensión del fenómeno de la Recreación y Animación Turística en todas sus dimensiones: turística, cultural, social, económica. Valorar a la Recreación y Animación Turística como una estrategia de fidelización. Identificar el perfil y práctica del profesional del área. Orientar en el armado de un proyecto de Recreación y Animación Turística adecuado a los recursos y necesidades de establecimiento hotelero.

34. Organización de Eventos

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

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.

5. Régimen de regularidad, promoción, evaluación y acreditación

De acuerdo con la Resolución N° 258-DGE-12, Reglamento Académico Marco, Normativa y Resoluciones vigentes de la DGE y de cada institución.

6. Espacios curriculares acreditables por formación previa

Las acreditaciones se realizarán cuando haya certificación de Organismo Oficial (Dirección General de Escuelas, Ministerio de Trabajo, entre otros) o por evaluación de idoneidad (a cargo del Instituto Superior con el sector socio-productivo correspondiente).

7. Espacios curriculares de acreditación directa

Se regirán por el sistema de acreditación directa, según lo dispone el Artículo 46 inciso "a" del apartado referido a las trayectorias estudiantiles correspondiente al Reglamento Académico Marco (Res. N° 258-DGE-2012), los siguientes espacios curriculares:

- 1. Inglés I
- 2. Portugués I
- 6. Producción de Información Turística
- 7. Comunicación Oral
- 11. Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios
- 13. Práctica Profesionalizante I
- 14. Inglés II
- 15. Portugués II
- 23. Destinos, Circuitos y Productos Turísticos
- 24. Estadística Aplicada
- 25. Práctica Profesionalizante II
- 26. Inglés III
- 27. Portugués III
- 28. Formulación y Evaluación de Proyectos

8. Régimen de Correlatividades

PARA CURSAR	DEBE TENER REGULARIZADA	PARA RENDIR DEBE TENER ACREDITADA
1. Inglés I		
2. Portugués I		
3. Geografía y Ambiente de Mendoza		

4. Recursos Turísticos de Argentina		
5. Introducción al Turismo y la Hotelería		
6. Producción de Información Turística		
7. Comunicación Oral		
8. Historia y Cultura de Mendoza		
9. Información Turística de Mendoza		
10. Guiado y Coordinación	7. Comunicación Oral	7. Comunicación Oral
11. Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios		
12. Ética y Legislación Turística I		
13. Práctica Profesionalizante I		
14. Inglés II	1. Inglés I	1. Inglés I
15. Portugués II	2. Portugués I	2. Portugués I
16. Servicios de Hospedaje	5. Introducción al Turismo y la Hotelería	5. Introducción al Turismo y la Hotelería
17. Economía, Costos y Finanzas		
18. Informática		

19. Administración General		
20. Gastronomía, Alimentos y Bebidas		
21. Ética y Legislación Turística II	12. Ética y Legislación Turística I	12. Ética y Legislación Turística I
22. Gestión Pública del Turismo	19. Administración general	19. Administración General
23. Destinos, Circuitos y Productos Turísticos	5. Introducción al Turismo y la Hotelería	5. Introducción al Turismo y la Hotelería
24. Estadística Aplicada		
25. Práctica Profesionalizante II		
26. Inglés III	14. Inglés II	14. Inglés II
27. Portugués III	15. Portugués II	15. Portugués II
28. Formulación y Evaluación de Proyectos	17. Economía, Costos y Finanzas	17. Economía, Costos y Finanzas
29. Gestión de Empresas de Viajes	5. Introducción al Turismo y la Hotelería 19. Administración General	5. Introducción al Turismo y la Hotelería 19. Administración General
30. Electiva I		
30.a. Enoturismo	5. Introducción al Turismo y la Hotelería	4. Introducción al Turismo y la Hotelería
30.b.Turismo Cultural	5. Introducción al Turismo y la Hotelería	5. Introducción al Turismo y la Hotelería

30.c Turismo Natural	5. Introducción al Turismo y la Hotelería	6. Introducción al Turismo y la Hotelería
31. Recursos humanos		
32. Marketing Turístico		
33. Electiva II		
33.a.Gestión de calidad		
33.b. Turismo Accesible		
33.c. Hospitalidad		
34. Organización de Eventos		
35. Práctica Profesionalizante III	Práctica Profesionalizante II	Todos los espacios

9. Régimen de asistencia

De acuerdo con la Resolución N° 258-DGE-12, Reglamento Académico Marco, Normativa y Resoluciones vigentes de la DGE y de cada institución.

VI. Implementación de la carrera

1. Recursos

1.1. Humanos

Perfiles docentes necesarios para cubrir los espacios curriculares:

El perfil profesional docente establecido para cada espacio curricular debe ser considerado prioritario al momento de asignar las horas del mismo. Los espacios con sus perfiles docentes correspondientes son los siguientes:

ESPACIO CURRICULAR	PERFIL PROFESIONAL
1. Inglés I	Profesor y / o licenciado en Inglés.
2. Portugués I	Profesor y/ o Licenciado en Portugués.
3. Geografía y Ambiente de Mendoza	Profesor y/o Licenciado en Geografía.
4. Recursos Turísticos de Argentina	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
5. Introducción al Turismo y la Hotelería	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
6. Producción de Información Turística	Sociólogo. Profesor y/ o Licenciado en Letras.
7. Comunicación Oral	Profesor y / o Licenciado en Letras, Licenciado en comunicación social.
8. Historia y Cultura de Mendoza	Profesor y/ o Licenciado en Historia.
9. Información Turística de Mendoza	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
10. Guiado y Coordinación	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
11. Gestión de Riesgos y Primeros Auxilios	Médico. Licenciatura en higiene, seguridad y medio ambinete del trabajo.
12. Ética y Legislación Turística I	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Con experticia certificada.

13. Práctica Profesionalizante I	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera. Con formación específica y pedagógica.
14. Inglés II	Profesor y/ o Licenciado en Inglés.
15. Portugués II	Profesor y / o Licenciado de Portugués Licenciado en Portugués.
16. Servicios de Hospedaje	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
17. Economía, Costos y Finanzas	Licenciado en Economía.
18. Informática	Profesor y / o Licenciado en Informática.
19. Administración General	Profesional y / o Licenciado en Economía. Licenciado en administración de empresas.
20. Gastronomía, Alimentos y Bebidas	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
21. Ética y Legislación Turística II	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
22. Gestión Pública del Turismo	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
23. Destinos, Circuitos y Productos Turísticos	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
24. Estadística Aplicada	Profesor y / o Licenciado en matemática.
25. Práctica Profesionalizante II	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en

	Administración Hotelera. Con formación específica y pedagógica.
26. Inglés III	Profesor y / o Licenciado en Inglés.
27. Portugués III	Profesor de Portugués Licenciado en Portugués.
28. Formulación y Evaluación de Proyectos	Licenciado en Economía.
29. Gestión de Empresas de Viajes	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
30. Electiva I	
30.a. Enoturismo	Licenciado en Enología. Ingeniero Agrónomo. Licenciado en Turismo. Con formación específica y experiencia laboral.
30.b. Turismo Cultural	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
30.c. Turismo Aventura	Lic. en Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
31. Recursos Humanos	Licenciado en Recursos Humanos.
32. Marketing Turístico	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera. Licenciado en economía.
33. Electiva II	
33.a.Gestión de calidad	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.

33.b. Turismo Accesible	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera. Con formación específica.
33.c. Hospitalidad	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera. Licenciado en Recursos Humanos. Licenciado en Relaciones Públicas.
34. Organización de Eventos	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera.
35. Práctica Profesionalizante III	Licenciado en Turismo. Licenciado en Turismo y Hotelería. Licenciado en Administración Hotelera. Con formación específica y pedagógica.

1.2. Entorno Formativo en el lugar donde se dictará la propuesta formativa

1.2.1. Condiciones edilicias

Aulas.

Laboratorio de Informática.

Taller /Laboratorio de Electrónica y Redes.

1.2.2. Equipamientos

Materiales didácticos: proyector, video, reproductor multimedia.

Medios accesibles para traslado para la práctica en el campo laboral.

Acceso a Internet.

1.2.3. Instalaciones

Instrumental.

Elementos de protección personal y otros requeridos para el desarrollo de las unidades curriculares.

1.2.4. Ámbitos de prácticas

Cobertura de seguro para docentes y estudiantes en salidas de campo.

Cfr. Resolución N° 2992-DES-15 "Acuerdo Marco de Prácticas Profesionalizantes" y Reglamentos Institucionales de Prácticas Profesionalizantes.

1.2.5. Bibliotecas técnicas especializadas.

Biblioteca.

Bibliografía específica de la carrera.

2. Curso de Ingreso

Cfr. RESOLUCIÓN 258-DGE- RAM – RAI.

3. Convenios para la realización de la Práctica Profesionalizante

Se mantendrán e incrementarán convenios con empresas y organismos del sector socio productivo dentro de los ámbitos públicos y privados.

Cfr. Resolución N° 2992-DES-15 "Acuerdo Marco de Prácticas Profesionalizantes" y Reglamentos Institucionales de Prácticas Profesionalizantes.

4. Autoevaluación de la carrera

4.1. Criterios:

Para el desarrollo del proceso de evaluación de la implementación de la carrera, se considerarán fundamentalmente los siguientes criterios (sin exclusión de otros previstos en la normativa vigente y considerada por la Institución):

- Revisión de los contenidos de las unidades curriculares en cuanto a su adecuada relación con las competencias profesionales del técnico.
- Articulación del desarrollo de los contenidos y las estrategias didácticas propuestas en el proceso enseñanza-aprendizaje en relación con las competencias determinadas en el perfil profesional.
- Observación periódica de su vinculación atendiendo a las transformaciones del conocimiento y del mundo del trabajo.

Este informe será presentado a la Coordinación General de Educación Superior periódicamente considerando todos los puntos expuestos a continuación. Los IFT podrán seleccionar la metodología e instrumentos de evaluación que estimen más convenientes para la elaboración del informe.

4.2. Responsables:

- Equipo Directivo.
- Consejo Directivo.
- Consejo Académico.
- Equipo docente.
- Otros.

4.3. Instrumentos sugeridos:

Sin exclusión de otros previstos en la normativa vigente y considerada por la Institución:

- Encuestas y/o entrevistas periódicas a estudiantes acerca de la implementación de la carrera.
- Encuestas y entrevistas a profesores del equipo docente.
- Informes periódicos de los Coordinadores de Carrera sobre estudiantes, programas, desarrollo de clases, reuniones de carrera con el equipo docente.
- Informes de tutores de los trabajos de campo, pasantías y/o las prácticas profesionalizantes.
- Informes producidos por los docentes a cargo de las diferentes unidades curriculares.
- Supervisión directa de clases.
- Actividades que promuevan el diálogo y el intercambio de experiencias.

Gobierno de la Provincia de Mendoza
República Argentina

Hoja Adicional de Firmas
Resolución Importada - Con Token

Número: RIT-2019-418-E-GDEMZA-DGE

Mendoza, Lunes 8 de Abril de 2019

Referencia: Resolución Tecnicatura Superior en Turismo y Hotelería

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 43 pagina/s.

Digitally signed by CORREAS Jaime Horacio
Date: 2019.04.08 11:42:07 ART
Location: MENDOZA

Jaime Correas
Director General
Dirección General de Escuelas
Gestión Documental Electrónica

Digitally signed by GDE - GESTIÓN DOCUMENTAL ELECTRÓNICA
DN: cn=GDE - GESTIÓN DOCUMENTAL ELECTRÓNICA, c=AR, o=Ministerio de Gobierno Trabajo y Justicia, ou=Dirección General de Informática y Comunicaciones, serialNumber=CUIT 30999130638
Date: 2019.04.08 11:38:24 -03'00'