**INSTITUTO DE FORMACIÓN TÉCNICA SUPERIOR N°02**

**Tecnicatura Superior en Emprendimientos Gastronómicos**

**RESOLUCIÓN No 1202 / MEGC / 2007**

**PROGRAMA 2025**

**Espacio Curricular**: *Industria de la Hospitalidad.*

**Horas semanales**: 3 horas Cátedra. Lunes de 20,15 a 22,15.

**Curso**: *Primer año. Segundo cuatrimestre.*

**Materia de Trayecto**: *Cuatrimestral.*

**Año**: *2025.*

**Cuatrimestre de cursado**: *agosto-febrero.*

**Profesor/es**: Julia Cristina Sboro…………..

**OBJETIVOS GENERALES**

*Que los alumnos desarrollen una visión general de la Industria de la Hospitalidad y estén en grado de reconocer los actuales servicios que la componen.*

***OBJETIVOS ESPECÍFICOS***

*Que los estudiantes comprendan la interrelación entre gastronomía, turismo e Industria de la Hospitalidad, como así también el papel preponderante que tiene el sector gastronómico.*

*Que lo estudiantes estén en grado de conocer y practicar el funcionamiento del protocolo y ceremonial en los diferentes eventos.*

**CONTENIDOS**

***Unidad I:*** *Qué se entiende por Hospitalidad, tendencias.*

*Tipos de servicios turísticos, clasificación según categorías en la Industria Hotelera. Los hoteles más lujosos del mundo. Turismo y hospitalidad, tipos de alojamientos, nuevas tendencias.*

***Unidad II:*** *Introducción a la Hospitalidad.*

*Nacimiento y evolución histórica. Oferta y demanda en hotelería. Formas y criterios para la atención al cliente en hospitalidad.*

***Unidad III:*** *Establecimientos gastronómicos y su función en la Industria de la Hospitalidad.*

*Función del sector gastronómico dentro de la hospitalidad, servicios que ofrece el departamento de AA.BB en el sector hotelero.*

*Diferenciación de room service, banquetes, congresos, eventos, recepción, restaurantes.*

***Unidad IV****: Concepto de ceremonial y protocolo.*

*Definición de ceremonial y protocolo, sus diferencias. Leyes de precedencia, cortesía, su aplicación.*

*Banderas: Su ubicación en actos protocolares.*

*Lugar de honor de las personas en una mesa, en automóviles y embarcaciones.*

*Tipos de mesas, estilos y servicios; Inglés, francés, americano, ruso.*

***BIBLIOGRAFÍA:***

***Unidad I:*** *Ficha de cátedra confeccionada por el docente.*

***Unidad II:*** *Foster D., año 1995, Introducción a la Industria de la Hospitalidad, México. Editorial: ED.Mc. Graw Hill.*

***Unidad III:*** *Ficha de cátedra confeccionada por el docente.*

***Unidad IV:*** *Urbina, José Antonio. Año 1996. El arte de invitar, su protocolo. España. Editorial EL Ateneo.*

*.*

**ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y ACTIVIDADES CON LOS ALUMNOS**

Utilización de preguntas disparadoras a fin de promover la creatividad y conocer conocimientos previos de los alumnos.

Realización de cuestionarios después de cada unidad.

Presentación de videos y fotos.

Los estudiantes planificaran y montarán una presentación por grupos de los temas que le indique el docente, estos estarán enfocados a la presentación de mesas y estilos de servicios, vajillas, etc.

Charla a cargo de un especialista en hotelería.

Visita de los alumnos a hoteles.

Visita de los alumnos a ferias, ej: Hotelga.

**EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN**

**MODALIDAD DE EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE PROMOCIÓN:**

Para aprobar la cursada de la asignatura, los alumnos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

***1) SIN PROMOCIÓN DIRECTA de la asignatura*** *(con examen final obligatorio)*

1. Tener asistencia a clase no menor al 75%.
2. Aprobar Trabajos prácticos
3. Aprobar Evaluaciones parciales - Nota de aprobación: Cuatro (4)
4. Calificación conceptual (no promediable)

***2) CON PROMOCIÓN DIRECTA de la asignatura***

1. 75% de asistencia
2. Haber aprobado cada una de las instancias de evaluación con un mínimo de siete (7) puntos en forma absoluta (Sin recuperatorio)
3. Según Reglamento Orgánico de los IFTS, se admite (1) una instancia recuperatoria por cada instancia evaluadora.

El **alumno que no cumpliera con los requisitos necesarios para promocionar** la asignatura deberá rendir un examen **final obligatorio.**

**CRONOGRAMA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sem. / Fecha** | **Hs.cát.** | **Unid.** | **Tema** | **Tipo de Práctica o Salida Didáctica** | **¿La práctica/salida Didáctica requiere ATP?**  **Si / No - Justifique-** |
| (1)11/8 | (3) | (1) | Concepto de hospitalidad.  Tendencias actuales.Características de servicios. | Exposición en aula-Utilización de video.Trabajo grupal. Cuestionario N°1. | No requiere ATP |
| (2)18/8 | (3) | (2) | Visita al Hotel Park Hyatt, Palacio Duhua. | --------------------- | Acompañados por docentes. |
| (3)25/8 | 3 | (3) | Evolución y nacimiento de la Industria de la Hospitalidad. Tipos de alojamientos y servicios. Establecimientos depto. gastronómicos, depto. AA.BB. | Exposición y graficos por la docente. Visita de un especialista en servicio de hotel, especialidad House keeping. | No requiere ATP |
| (4)1/9 | (3) | (3) | Room-service- Banquetes.congresos, etc. | Fotos. Cuestionario N° 2. | No se requiere ATP. |
| (5)8/9 | (3) | (4) | Protocolo y ceremonial. Leyes de precedencia. Etiqueta. Cortesia. | Fotos. Cuestionario N° 3. | No se requiere ATP. |
| (6)15/9 | (3) | (4) | Banderas,ubicación protocolar, ubicación de personas por jerarquía en vehículos. | Fotos. | No se requiere ATP |
| (7)22/9 | (3) | (4) | Tipos de mesas, estilos y servicios. Vajilla en la mesa. | Cuestionario N°4 | No se requiere ATP. |
| (8)29/9 | (3) | (1,23,4) | Repaso cuestionarios 1,2,3. | Consignas para el segundo parcial. | No se requiere ATP |
| (9)6/10 | (3) | (1,23,4) | Primer parcial. | Parcial teórico escrito en el aula. | No se requiere ATP. |
| (10)13/10 | ----- | ----- | FERIADO-Dia del respeto a la diversidad cultura. | ----------------- | -------------------- |
| (11)20/10 | (3) | (4) | Diferenciación de tipos de mesas en eventos. Ubicación de comensales. | Presentación de las carpetas a cargo de los alumnos para la exposición del segundo parcial. | Presentación escrita a la Jefa de trabajos prácticos de los elementos que necesitarán para su presentación. .Elaboración de nota. |
| (12)27/10 | (3) | (4) | Segundo parcial. | Presentación práctica en grupo en el Instituto, salón comedor. Tipos de mesa y servicios previamente asignados por el docente. | Se necesita ATP, para proveer los elementos solicitados previamente mediante nota. |
| (13)3/11 | (3) | (1,2,3,4) | Recuperatorio primer y segundo parcial integrador. | Recuperatorio del primer parcial en forma escrita y oral del segundo parcial. | No se necesita ATP |
| (14)10/11 | (3) | (3,4) | Presentación y análisis grupal de la visita a un Hotel.  Devolución por parte de los alumnos de su experiencia en la Feria Hotelga. | Se interrogará a los alumnos y analizará lo que pudieron observar en la visita a un hotel. | No se necesita de ATP. |
| (15)17/11 | (3) |  | Cierre de notas-fin de cursada. | Firma de libretas a alumnos promocionados y alumnos a rendir final. | No se necesita ATP. |

Firma

Aclaración

Julia Cristina Sboro

DNIN°

12.137.004