

**PLAN PEDAGOGICO**

**CARRERA: Tecnicatura Superior en Turismo c/o en Guía de Turismo.  
(Desde el 19 al 30 de noviembre del 2020)**

**ASIGNATURA:** Hotelería

**APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE:** Albarracín, Sandra Karina

**DIA:** Lunes 23 de noviembre de 2020

**HORARIO:** 20:20 / HASTA 22:20

**CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR**

Unidad 3: Departamento Housekeeping. Organigrama y funciones. Descripción de tareas. Amenities y cortesías. Blancos, lavandería, tintorería, etc. Bloqueo y desbloqueo de habitaciones. Camas calientes. Objetos olvidados. Control. Departamento de mantenimiento y seguridad. Funciones. Organigrama. Perfiles. Tipos de mantenimiento: preventivo, correctivo, predictivo y en uso. Áreas públicas. Áreas de uso intensivo. Áreas restringidas. Montajes de convenciones y eventos. Salas de reuniones. Control de funcionamiento y mantenimiento. Seguridad del personal y de los pasajeros.

**GUIA O ACTIVIDADES**

Separarse en grupos e investigar y exponer las funciones de los dptos. de un hotel.

**BIBLIOGRAFIA**

Apuntes de catedra adjuntos

<https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Hoteler%C3%ADa-de-Sixto-B%C3%A1ezPDF.pdf>

<https://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1464/>

Se adjunta a la presente, material de estudio para el estudiante (de ser necesario).

\_\_\_\_\_  
**FIRMA DEL DOCENTE**

# **INSTITUTO SUPERIOR DEL PROFESORADO DE SALTA Nro. 6005**

**CARRERA: Tecnicatura Superior en Turismo c/o en Guía de Turismo.  
(Desde el 19 al 30 de noviembre del 2020)**

**ASIGNATURA:** Hotelería

**APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE:** Albarracín, Sandra Karina

**DIA:** lunes 30 de noviembre de 2020

**HORARIO:** 20: 20 HASTA 22:20

<b>CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR</b>
Unidad 4: Departamento de AA&BB. Funciones. Áreas de producción de alimentos. Organigrama y tareas específicas de los cargos. Manipulación de alimentos y autorizaciones. Áreas de servicio. Organigrama y funciones. Desayunador, restaurant, bar, eventos. Perfil del personal. Servicio de cubiertos para clientes alojados y servicio de cubiertos para clientes ocasionales. Roomservice. Manejo de quejas. Servicio de cafetería y delicatessen para eventos.
<b>GUIA O ACTIVIDADES</b>
Separarse en grupos e investigar y exponer las funciones de los dptos. de un hotel.
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
Apuntes de catedra adjuntos <a href="https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Hoteler%C3%ADa-de-Sixto-B%C3%A1ezPDF.pdf">https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Hoteler%C3%ADa-de-Sixto-B%C3%A1ezPDF.pdf</a>  <a href="https://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1464/">https://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1464/</a>

Se adjunta a la presente, material de estudio para el estudiante (de ser necesario).

---

**FIRMA DEL DOCENTE**