



Mar del Plata, 29 de mayo de 2026

VISTO el expediente EX - 2026 - 2961 - DME-FCEYS # UNMDP por el cual el Área Pedagógica de Turismo solicita que se apruebe el Plan de Trabajo Docente (P.T.D.) de la asignatura "PRÁCTICA PROFESIONAL TÉCNICA I" (cód. 2003) correspondiente a la Tecnicatura Universitaria en Turismo, para el presente ciclo lectivo 2026, y

CONSIDERANDO:

Que la Ordenanza de Consejo Académico que aprueba el Plan de Trabajo Docente para el Ciclo Lectivo 2025 es la OCA N° 543/25.

Que la Comisión de Asuntos Académicos y Enseñanza recomienda acceder a lo solicitado sin objeciones.

Lo resuelto por mayoría, con una abstención, por el Consejo Académico en Sesión Plenaria N°3, de fecha 4 de mayo de 2026.

Las facultades concedidas por el Artículo 91° del Estatuto vigente,

**EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
O R D E N A :**

ARTÍCULO 1°: Aprobar, para el Ciclo Lectivo 2026, el Plan de Trabajo Docente (P.T.D.) de la asignatura "PRÁCTICA PROFESIONAL TÉCNICA I" (cód. 2003), correspondiente a la Tecnicatura Universitaria en Turismo, que en adjunto se acompaña.

ARTÍCULO 2°: Regístrese. Publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido, archívese.

ORDENANZA DE CONSEJO ACADÉMICO OCA - 2026 – 325 - FCEYS # UNMDP



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

AÑO: 2026

1- Datos de la asignatura

Nombre | Práctica Profesional Técnica I

Código | 2003

Tipo (Marque con una X)

Obligatoria	X
Optativa	

Modalidad (Marque con X)

Presencial	
Híbrida ¹	X

Nivel (Marque con una X)

Pregrado	X
Grado	

Área curricular a la que pertenece | Turismo

Departamento | Turismo

Carrera/s | Tecnicatura Universitaria en Turismo

Ciclo o año de ubicación en la carrera/s | 3°

Carga horaria asignada en el Plan de Estudios:

Total	64
Semanal	4

¹ Ver instrucciones anexas



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

Distribución de la carga horaria (semanal) presencial de los alumnos:

Teóricas	Prácticas	Teórico - prácticas
		4

Relación docente - alumnos:

Cantidad estimada de alumnos inscriptos	Cantidad de docentes		Cantidad de comisiones		
	Profesores	Auxiliares	Teóricas	Prácticas	Teórico-Prácticas
15	1	1			1

2- Composición del equipo docente (Ver instructivo):

N°	Nombre y Apellido	Título/s
1.	Cecilia Pallante	Licenciada en Turismo
2.	Virginia Belmonte	Licenciada en Turismo

N°	Cargo								Dedicación			Carácter			Cantidad de horas semanales dedicadas a: (*)				
	T	A	Adj	JTP	A	A	A	Bec	E	P	S	Reg.	Int.	Otros	Docencia		Investig.	Ext.	Gest.
		s			1	2	d								Frente a alumnos	Totales			
1.			X								X			X	4	10			
2.					X						X			X	4	10			

(*) la suma de las horas Totale + Investig. + Ext. + Gest. no puede superar la asignación horaria del cargo docente.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

3- Plan de trabajo del equipo docente

La asignatura “Práctica Profesional Técnica 1” se concibe como una instancia de aprendizaje situado, orientada a la integración y resignificación de los conocimientos adquiridos previamente en el trayecto formativo de la Tecnicatura Universitaria en Turismo, particularmente en la asignatura Alojamiento y Recreación.

Desde esta perspectiva, el aprendizaje se construye en contexto, a partir de la participación activa del estudiante en una organización real del sector hotelero. La práctica en el área de Recepción y/o en el área de Alimentos y Bebidas de un establecimiento de categoría tres, cuatro o cinco estrellas permite que los saberes conceptuales se transformen en competencias profesionales, mediante la experiencia directa en situaciones concretas de desempeño.

La asignatura no se limita a la aplicación mecánica de contenidos, sino que propone una experiencia formativa integral en la que confluyen dimensiones técnicas, organizacionales, comunicacionales, éticas y actitudinales. De este modo, el estudiante comienza a integrarse progresivamente a una comunidad profesional, desarrollando responsabilidad laboral, autonomía supervisada y capacidad de reflexión crítica sobre la práctica.

La intervención docente se orienta a acompañar este proceso, promoviendo la articulación entre teoría y práctica, el análisis de situaciones reales y la construcción de identidad profesional.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

1. Objetivos de la asignatura:

- Integrar los conocimientos teóricos adquiridos en asignaturas previas en situaciones reales de desempeño profesional en el área de recepción hotelera.
- Desarrollar competencias técnicas, comunicacionales y actitudinales propias del trabajo en organizaciones de alojamiento.
- Participar activamente en dinámicas organizacionales reales, comprendiendo la lógica operativa y comercial del establecimiento.
- Aplicar protocolos operativos, estándares de calidad y normativas vigentes en el desempeño cotidiano.
- Fortalecer la responsabilidad, la ética profesional y el respeto por la confidencialidad de la información.
- Construir una mirada crítica y reflexiva sobre la práctica profesional en el sector hotelero.
- Consolidar la identidad profesional a partir de la experiencia situada.

Resultados de aprendizaje esperados:

Al finalizar la asignatura, el/la estudiante será capaz de:

- Desempeñarse en el área de recepción/gastronomía aplicando procedimientos operativos básicos bajo supervisión.
- Integrarse a equipos de trabajo respetando jerarquías, roles y normas organizacionales.
- Gestionar situaciones habituales del área (check-in, check-out, servicio, consultas, reclamos básicos) con actitud profesional.
- Identificar la estructura organizacional y la dinámica interdepartamental del establecimiento.
- Relacionar situaciones concretas de la práctica con marcos conceptuales abordados previamente en su formación académica.
- Elaborar un análisis reflexivo fundamentado sobre su experiencia profesional.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

2. Contenidos:

Los contenidos se organizan en torno a ejes de trabajo vinculados al desempeño situado en el área de recepción hotelera.

Eje 1: Inserción en la organización

- Preparación para la inserción laboral. CV y entrevistas.
- Cultura organizacional en establecimientos hoteleros.
- Estructura jerárquica y roles en el área de recepción.
- Normas formales e informales de funcionamiento.
- Rol y responsabilidades del practicante.
- Relaciones interdepartamentales.

Eje 2: Desempeño operativo en contexto real

- Observación y participación progresiva en tareas de recepción.
- Aplicación de protocolos y estándares de calidad.
- Atención al huésped y comunicación profesional.
- Manejo básico de documentación y registros operativos.
- Coordinación con otras áreas del establecimiento.

Eje 3: Dimensión ética y profesional



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

- Confidencialidad y protección de datos personales.
- Responsabilidad profesional y compromiso laboral.
- Perspectiva de género y trato respetuoso.
- Imagen institucional y conducta profesional.
- Protocolos de seguridad y cuidado de huéspedes.

Eje 4: Reflexión crítica sobre la práctica

- Identificación de situaciones significativas del desempeño.
- Análisis de problemáticas reales.
- Articulación teoría–práctica.
- Autoevaluación de desempeño.
- Reconocimiento de fortalezas y aspectos a mejorar.

La práctica profesional demanda un total de 64 horas de desempeño efectivo en organizaciones públicas o privadas del sector servicios vinculadas a actividades de hospitalidad, bajo supervisión empresarial y seguimiento docente.

3. Bibliografía:

- Chiavenato, Idalberto. Administración de Recursos Humanos. El capital humano de las organizaciones”. Ed. Mc. Graw Hill. México, 2007. 8va. Edición, parte III y IV, cap 5 y 6.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

- PEREZ VAN MORLEGAN L Y AYALA J.C. “GESTIÓN MODERNA EN RECURSOS HUMANOS”. Editorial Eudeba. Bs. As. 2012. Cap. 7 y 11.
- Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera. Juan R. Mestres Soler, Ediciones Gestión 2000, S.A.
- Módulo Gestión de Servicios de Hospitalidad. Mariana Fabbroni y Augusto Mejjide, 2018.
- ERBON Software Hotelero. <https://erbonsoftware.com/pt-BR/index>
- Plataforma E-hotelier [eHotelier](#)
- Tendencias globales de consumo Mintel: [Mintel](#)
- Ley Micaela. Rol de la mujer en el sector. [Ley Micaela | Argentina.gob.ar](#)
- Booking.com Partner Hub: [Capacitación de uso Booking.com](#)

4. Descripción de Actividades de aprendizaje.

La asignatura combina instancias áulicas de preparación y acompañamiento con el desarrollo de prácticas en el establecimiento seleccionado.

Las actividades de aprendizaje incluyen:

a) Clases teórico-prácticas iniciales destinadas a:

- Encuadrar pedagógicamente la práctica.
- Revisar protocolos operativos y estándares de desempeño.
- Preparar a los estudiantes para entrevistas e inserción en el ámbito laboral.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

- Analizar casos y situaciones problemáticas habituales en recepción.

b) Simulaciones y resolución de casos, orientadas a:

- Recrear situaciones reales de atención al huésped.
- Trabajar estrategias de comunicación y resolución de conflictos.
- Analizar decisiones operativas y sus posibles consecuencias.

c) Desarrollo de la práctica profesional (64 horas):

- Inserción progresiva en tareas del área de recepción y/o gastronomía.
- Observación guiada.
- Participación supervisada en actividades operativas.

d) Tutorías y seguimiento docente:

- Espacios de acompañamiento individual o grupal.
- Orientación y contacto ante dificultades.
- Análisis de experiencias significativas.

e) Elaboración de un informe final reflexivo:

El estudiante deberá presentar un informe que incluya:

- Caracterización del establecimiento.
- Descripción del área de recepción.
- Análisis de una situación significativa vivenciada.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

- Articulación con contenidos teóricos trabajados previamente.
- Autoevaluación del desempeño profesional.

5. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones.

Las primeras semanas se realizan encuentros áulicos y otros de coordinación de armados y presentación de CV de los estudiantes para presentar en las posibles entrevistas para prácticas en los establecimientos hoteleros.

La docente realiza tareas de campo de coordinación de las prácticas en hoteles y de presentación de documentación de convenios, seguros y contratos individuales.

Además de los encuentros áulicos, los estudiantes deben realizar 64 horas de prácticas en empresas de alojamiento turístico.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

Encuentro	LUNES	Tema / Actividades	Clase	Aula
1	16 - mar	Presentación docente - Explicación de métodos y posibilidades de acreditación. Reglamentaciones de prácticas y pasantías. Sectores operativos en alojamientos turísticos.	Teórico - práctica	Física / Virtual
2	30 - mar	Entrevistas, tipos y selección. Curriculum Vitae, tipos y presentaciones.	Teórico - práctica	Física / Virtual
3	6 - abr	Áreas de Recepción y Gastronomía. Coordinación de las entrevistas a estudiantes en establecimientos a realizar las prácticas.	Teórico - práctica	Física / Virtual
4	13 - abr	Trabajo en equipo. Brigadas hoteleras. Trabajo en Recepción y reservas. Juego de roles y resolución de casos.	Teórico - práctica	Física / Virtual
5	20 - abr	Visita Hotel Costa Galana	Teórico - práctica	Física / Virtual
6	27 - abr	Invitado	Práctica	Física / Virtual
7	4 - may	Visita Alojamiento a definir	Teórico - práctica	Salida a campo
8	11 - may	Visita a Apart Hotel / prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
9	18 - may	Visita Hotel Riviera - prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
10	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
11	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
12	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
13	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
14	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
15	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
16	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
17	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
18	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
19	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
20	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
...	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
30	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
31	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo
32	*	Prácticas de cada estudiante en alojamiento seleccionado.	Práctica	Salida a campo



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

6. Procesos de intervención pedagógica.

La intervención pedagógica se sustenta en:

- Acompañamiento formativo durante el proceso de inserción.
- Coordinación permanente con el establecimiento receptor.
- Supervisión y seguimiento del desempeño del estudiante.
- Retroalimentación individualizada.
- Promoción de la reflexión crítica sobre la experiencia.

La docente actúa como mediadora entre la experiencia laboral y el proceso formativo, favoreciendo la construcción de aprendizajes significativos y contextualizados.

7. Evaluación: La evaluación de la asignatura se ajustará a la normativa vigente de la Facultad, considerando la especificidad de la práctica profesional como instancia de aprendizaje situado. Tendrá carácter formativo e integrador, orientado a valorar la consolidación de competencias profesionales en contexto real de desempeño.

Modalidades de acreditación: la práctica podrá acreditarse mediante:

1. La realización de 64 horas de prácticas en organizaciones del sector vinculadas a actividades de hospitalidad.
2. La acreditación de 64 horas o más en situaciones laborales, comprobables mediante recibo de sueldo y relacionadas con temáticas de la carrera, conforme a la reglamentación vigente.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

3. La realización de actividades académicas de simulación en casos debidamente justificados, evaluadas por la docente.

Componentes de la evaluación: Para el caso de prácticas en organizaciones del sector, se considerarán:

- a) Cumplimiento de la carga horaria: acreditación de 64 horas efectivas en el establecimiento asignado.
- b) Evaluación del desempeño en la organización: el tutor del establecimiento completará una planilla de evaluación sobre aspectos como responsabilidad, puntualidad, disposición para el aprendizaje, trabajo en equipo, comunicación y cumplimiento de tareas. Esta valoración será considerada como insumo relevante para la evaluación del estudiante por parte de la docente.
- c) Informe final reflexivo: presentación de un informe individual que incluya caracterización del establecimiento, descripción de tareas realizadas, análisis de una situación significativa de la práctica y articulación con contenidos teóricos.
- d) Participación en instancias de seguimiento: participación en tutorías y actividades académicas vinculadas al desarrollo de la práctica.

Criterios generales de evaluación, se considerará:

- Cumplimiento de las horas de práctica.
- Desempeño en el establecimiento receptor.
- Apropiación de normas y protocolos operativos.
- Actitud profesional e integración al equipo de trabajo.
- Respeto por normas éticas y de confidencialidad.
- Capacidad de análisis y reflexión sobre la experiencia.

Todas las instancias evaluativas contarán con devolución y retroalimentación formativa.



Universidad Nacional de
Mar del Plata

ANEXO II
RD N° 920/18

8. Asignación y distribución de tareas de las docentes:

Las tareas de cada uno de los integrantes del equipo docente se ajustan a lo establecido en el Estatuto de la Universidad Nacional de Mar del Plata, aprobado por OCS 600/14.

Cecilia Pallante

- Dictado de clases teóricas
- Registro y seguimiento de calificaciones y rendimiento académico
- Supervisión general de las prácticas
- Supervisión de seguros, convenios y contratos
- Seguimiento de actividades en la plataforma virtual
- Diseño de trabajos prácticos
- Supervisión de tareas en el marco de las clases prácticas
- Seguimiento de actividades prácticas y de campo
- Seguimiento de actividades en la plataforma virtual

Virginia Belmonte

- Diseño de trabajos prácticos
- Dictado de clases prácticas
- Atención de consultas de estudiantes
- Seguimiento de seguros, convenios y contratos
- Seguimiento de actividades prácticas y de campo
- Seguimiento de actividades en la plataforma virtual

Hoja de firmas



Sistema: sudocu
Fecha: 29/05/2026 11:44:27
Cargado por: MARIA PAZ CHRISTENSEN



Sistema: sudocu
Fecha: 29/05/2026 11:49:34
Autorizado por: DANIEL SERGIO ALEJAN GUZMAN



Sistema: sudocu
Fecha: 29/05/2026 12:23:38
Autorizado por: ESTHER CASTRO