



ANEXO I

“TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA Nº 1815

INDICE

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 1. Denominación de la oferta y encuadre institucional..... | 3  |
| 1.1. Carrera.....                                          | 3  |
| 1.2. Modalidad.....                                        | 3  |
| 1.3. Responsables del diseño.....                          | 3  |
| 1.4. Datos de la Institución.....                          | 3  |
| 2. Presentación de la Institución.....                     | 3  |
| 2.1. Condiciones Institucionales.....                      | 5  |
| 3. Marco Político Educativo Nacional y Provincial.....     | 5  |
| 4. Justificación de Propuesta.....                         | 9  |
| 5. Organización de la propuesta.....                       | 14 |
| 5.1. Estructura curricular de la carrera.....              | 15 |
| 5.2. Unidades Curriculares del diseño.....                 | 17 |
| 6. Título que se otorga.....                               | 30 |
| 7. Competencias.....                                       | 30 |
| 8. Régimen de Correlatividades.....                        | 30 |
| 9. Correlatividades.....                                   | 30 |
| 10. Carga horaria.....                                     | 31 |
| 11. Carga horaria total.....                               | 31 |
| 10. Cuadros de síntesis.....                               | 33 |
| 12. Población destinataria.....                            | 34 |
| 13. Ingreso a la tecnicatura .....                         | 34 |



ANEXO I

“TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA N° 1815

14. Régimen de aprobación y acreditación.....35

15. Normativa para el cursado de la Tecnicatura ..... 36

16. Bibliografía.....36



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

#### 1. DENOMINACION DE LA OFERTA Y ENCUADRE INSTITUCIONAL

##### 1.1. Carrera:

#### TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

##### 1.2. Modalidad: PRESENCIAL

##### 1.3. Responsables del diseño:

Directora: Lic. Alba Steiner

D.N.I.: 11.155.551

Título: Lic. en Nutrición

Secretaria: Tec. Antonella Luciano

D.N.I.: 30.438.476

Título: Técnico Superior en Administración Hotelera

Asesora Pedagógica: Mgter. Lidia Lucero

D.N.I. 12.041.424

Título: Licenciada en Ciencias de la Educación-Profesora en  
Ciencias de la Educación- Especialista en Docencia  
Universitaria- Magíster en Educación Superior.

##### 1.4. Datos de la Institución

Nombre del Establecimiento:

Instituto Superior de Gastronomía y Hotelería de la Patagonia n° 1815

Dirección: Guemes 740. Edificio CIRSE, primer piso.

Teléfono y fax: 0297 – 4460006

Email: info@isghpatagonia.com.ar

Localidad: Comodoro Rivadavia

Código postal: 9000

#### 2. PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL

El Instituto Superior de Gastronomía y Hotelería de la Patagonia N° 1815 inició sus actividades en el mes de mayo de 2001. Durante los pasados ocho años de existencia y de acuerdo a los objetivos planteados en sus inicios, dicta las carreras de Técnico Superior en Organización y Administración Hotelera, Técnico Superior



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

**en Gastronomía con Orientación a Chef y Técnico Superior en Relaciones Públicas.**

Asimismo se contempló y efectivizó la oferta de numerosos Talleres, con una extensión temporal de uno a dos meses. Estas instancias acercaron a la Institución a un público variado que demandaba distintas actividades de capacitación vinculadas a la hospitalidad, la gastronomía y las relaciones públicas. Teniendo en cuenta lo antes dicho se trató de responder a las demandas a través de cursos de capacitación y formación acerca de la Organización de Eventos, Ceremonial y Protocolo. Estos talleres fueron dictados por profesores y profesoras integrantes del plantel docente y por otros especialistas convocados para tales efectos. En este sentido, se destaca que es norma del Instituto Superior promover la posibilidad de hacer conocer los objetivos y el trabajo que desarrolla el mismo a quienes se acercan y que reuniendo las condiciones profesionales específicas decidan dictar determinados talleres o cátedras ofreciendo de esta manera un espacio laboral; acciones que tienden a conformar un plantel profesionalmente sólido y estable en la institución educativa.

Durante los dos primeros años en que se dictaron los cursos mencionados los/las cursantes - talleristas encontraron un espacio apropiado para la escucha y concretización efectiva de sus demandas. Con el correr de los tiempos, éstas fueron complejizándose y así se formularon con mayor insistencia otras demandas, a las que la Institución consideró que debía responder. Por tal motivo se decidió ampliar estos cursos con mayor carga horaria y dar la posibilidad de participar en las prácticas del área a todos/todas las/los cursantes de dichos espacios curriculares.

Actualmente existe una marcada demanda para la apertura de una carrera que lograría la profesionalización y perfeccionamiento en el área de la **Organización de Eventos**.

La apertura de esta Tecnicatura es factible por la trayectoria con la que cuenta la Institución, sus experiencias técnicas-profesionalizantes, el sólido nivel del plantel docente profesional que integra la Institución y los avales que la justifican.

Adquiere además, suma importancia si pensamos que la Patagonia y Comodoro Rivadavia en particular es una zona con un presente y un futuro promisorio en el área turística, económica y cultural tanto en el mercado regional, nacional como en el internacional. Es evidente que hay una mirada atenta a estas regiones, las que aún conservan los espacios naturales en forma casi no tocada por la mano del hombre; una gran variedad de paisaje – costa, valle y montaña - con características muy distintas y diferenciadas, y el atractivo de su extensión, hacen que las posibilidades turísticas sean relevantes.



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

##### 2.1. Condiciones Institucionales

El Instituto Superior de Gastronomía y Hotelería de la Patagonia No 1815 reúne al momento de la decisión de implementación de esta Tecnicatura, las siguientes condiciones generales:

- Ubicación espacial y edilicia apropiada: se encuentra ubicado en el centro de la ciudad de Comodoro Rivadavia, en un espacio geográfico muy cercano a los principales centros hoteleros y empresariales.
- Servicio de informática propio, con Internet y máquinas disponibles para el profesor/a y/o alumno/a.
- Existencia de recursos técnicos: DVD, Retroproyector, Televisor, Video, Cañón, etc.
- Convenio de práctica profesionalizantes con Empresas.
- Contacto con Empresas fuera de la ciudad, que incluyen la posibilidad de prácticas o bolsa de trabajo.
- Personal docente de excelencia.
- Reconocimiento en la zona en distintos niveles institucionales tanto público como privado.
- Socios permanentes del Bureau de Convenciones
- Convenio con la Universidad Argentina John F. Kennedy

##### 3. MARCO POLÍTICO EDUCATIVO NACIONAL Y PROVINCIAL

En Diciembre del año 2006 se aprobó la **Ley de Educación Nacional No 26.206** constituyéndose en la nueva normativa que regula el ejercicio del derecho de enseñar y aprender consagrado por el artículo 14 de la Constitución Nacional y los tratados internacionales incorporados a ella (Art. 1°) y sostiene que es el Estado quién fija la política educativa y controla su cumplimiento con la finalidad de consolidar la unidad nacional, respetando las particularidades provinciales y locales (Art. 5°). Además, el artículo 4° establece: "El Estado nacional, las provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires tienen la responsabilidad principal e indelegable de proveer una educación integral, permanente y de calidad para todos/as los/as habitantes de la Nación, garantizando la igualdad, gratuidad y equidad en el ejercicio de este derecho, con la participación de las organizaciones sociales y las familias".

Si bien el Estado Nacional y los Estados provinciales, en el marco de la Ley Federal de Educación (1993) avanzaron en la construcción de una serie de consensos



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

que quedaron plasmados en diversas resoluciones, documentos y recomendaciones que orientan la transformación progresiva del sistema educativo nacional, las mismas se encuentran en un proceso de revisión y reformulación en función de los nuevos lineamientos de la Ley de Educación Nacional.

La Constitución de la Provincia de Chubut garantiza en el Capítulo 1, Artículo 18, el derecho a "enseñar y aprender, a la libertad intelectual, a investigar, a la creación artística y científica y a participar de los beneficios de la cultura, derechos que no pueden coartarse con medidas limitativas de ninguna especie" como así también a "elegir y ejercer su profesión, oficio o empleo". El artículo 112 dice: "El Estado garantiza, por medio de los organismos que la ley establece, el derecho a la educación y a la participación en los bienes de la cultura, con el propósito de posibilitar a todo habitante el logro de niveles humanos crecientes". Con relación a los objetivos de la educación, el Art. 114 establece que la misma "tiende, con carácter permanente, a la formación integral de la persona; toma en cuenta tanto su equilibrado desarrollo humano como su capacitación acorde con las exigencias de la sociedad a la que pertenece."

La **Ley de Educación Superior N° 24.521** que comprende a las Universidades e Institutos Universitarios, estatales o privados autorizados y a los Institutos de Educación Superior de jurisdicción nacional, provincial o de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de gestión estatal o privada (Art. 34°), en su artículo 3 define como finalidad de la educación superior proporcionar formación científica, profesional, humanística y técnica en el más alto nivel, contribuir a la preservación de la cultura nacional, promover la generación y desarrollo del conocimiento en todas sus formas, y desarrollar las actitudes y valores que requiere la formación de personas responsables, con conciencia ética y solidaria, reflexivas, críticas, capaces de mejorar la calidad de vida, consolidar el respeto al medio ambiente, a las instituciones de la República y a la vigencia del orden democrático.

Precisamente el Instituto Superior de Gastronomía y Hotelería de la Patagonia No 1815, encuadra su propuesta en los artículos 5 y 17 de la Ley 24.521 al tender a "desarrollar ofertas vinculadas a la vida cultural y productiva local y regional, para el logro de una mejor calidad de vida de los ciudadanos proporcionando una formación superior en el área de que se trate, actualización, reformulación o adquisición de nuevos conocimientos y competencias a nivel de postítulo, cursos, ciclo o actividades que respondan a demandas de calificación, formación o reconversión laboral y profesional" (art. 19).



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

Se recupera también para la fundamentación de esta propuesta curricular, la **Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058** que plantea en el artículo 7 que la Educación Técnico Profesional en el nivel medio y superior no universitario tiene como propósitos específicos:

- a) Formar técnicos medios y técnicos superiores en áreas ocupacionales específicas, cuya complejidad requiera la disposición de competencias profesionales que se desarrollan a través de procesos sistemáticos y prolongados de formación para generar en las personas capacidades profesionales que son la base de esas competencias.
- b) Contribuir al desarrollo integral de los alumnos y las alumnas, y a proporcionarles condiciones para el crecimiento personal, laboral y comunitario, en el marco de una educación técnico profesional continua y permanente.
- c) Desarrollar procesos sistemáticos de formación que articulen el estudio, el trabajo, la investigación y la producción, la complementación teórico-práctico en la formación, la formación ciudadana, la humanística general y la relacionada con campos profesionales específicos.
- d) Desarrollar trayectorias de profesionalización que garanticen a los alumnos y alumnas el acceso a una base de capacidades profesionales y saberes que les permita su inserción en el mundo del trabajo, así como continuar aprendiendo durante toda la vida.

No se puede dejar de mencionar la Resolución del Consejo Federal de Cultura y Educación N° 238/05, que aprueba el Acuerdo Marco para la Educación Superior no Universitaria en las Áreas Humanística, Social y Técnico Profesional – Serie A N° 23 - que dice:

-La educación superior no universitaria en las áreas humanísticas, social y técnico-profesional es desarrollada por los Institutos de Educación Superior no universitaria. Estas áreas de nivel superior permiten tanto iniciar como continuar itinerarios profesionalizantes a través de una formación en campos ocupacionales amplios cuya complejidad requiere el dominio y manifestación de conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes profesionales que sólo es posible desarrollar a través de procesos sistemáticos y prolongados de formación.

-Estas trayectorias formativas podrán contemplar: la diversificación, a través de una formación inicial relativa a un amplio espectro ocupacional como continuidad de la educación media/ polimodal, y la especialización, con el propósito de profundizar el nivel medio, garantizando su acceso a una base de conocimientos, habilidades, des-



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELEERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

trezas, valores y actitudes profesionales que les permitan el acceso al mundo de los saberes y del trabajo dentro de un campo profesional determinado, así como continuar aprendiendo durante toda su vida. En este sentido esta formación atenderá a un doble carácter: formación terminal y propedéutica.

-La 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 demostrando un amplio dominio en algunas áreas específicas en las que se define su campo profesional. Asimismo, le permite analizar y resolver situaciones complejas formulando planes y tomando decisiones a partir de un rango amplio y variado de alternativas y proponer marcos estratégicos y/o modificar o desarrollar nuevos procedimientos en áreas de su especialidad. Además se caracteriza por la responsabilidad sobre la calidad de la organización y los resultados del propio trabajo, su capacidad de planificar y organizar su propio aprendizaje; de desempeñar roles de liderazgo y conducción de grupos y de asumir responsabilidades sobre el mejoramiento de la calidad de la organización y los resultados del trabajo de otros.

En relación a los campos de formación definidos para la organización curricular de la Educación Superior no Universitaria, el Acuerdo plantea que deben garantizar una formación tanto general como específica, que proporcione la base de conocimientos necesarios para el desempeño profesional y una ciudadanía activa. En este sentido, la organización curricular de las carreras contemplará la inclusión de los siguientes campos: el de la formación general, el de la formación de fundamento, el de la formación específica, y las prácticas profesionalizantes.

**-El campo de formación general**, destinado a abordar los saberes que posibiliten la participación activa, reflexiva y crítica en los diversos ámbitos de la vida laboral y sociocultural y el desarrollo de una actitud ética respecto del continuo cambio tecnológico y social.

**-El campo de la formación de fundamento**, destinado a abordar los saberes científico-tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes propios del campo profesional en cuestión.

**-El campo de formación específica**, dedicado a abordar los saberes propios de cada campo profesional, así como también la contextualización de los desarrollados en la formación de fundamento.

**-El campo de formación de la práctica profesionalizante** destinado a posibilitar la integración y contratación de los saberes construidos en la formación de los campos



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

descriptos, y garantizar la articulación teoría-práctica en los procesos formativos a través del acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo.

#### 4. JUSTIFICACION DE LA PROPUESTA

Actualmente nuestro país atraviesa por una situación política, social, económica cultural y educativa cambiante y dinámica. Esto afecta básicamente la fluidez y el movimiento que debería existir en la obtención de fuentes de trabajo y también en las opciones para seguir estudios superiores de muchos jóvenes quienes – y teniendo en cuenta la realidad y las opciones que presenta la ciudad de Comodoro Rivadavia en particular - han desistido de viajar a universidades de otras provincias por el alto costo que implica dicho traslado y la manutención en lugares alejados de su hogar de origen. Por ende esta situación real trae aparejada la demanda de nuevas propuestas y carreras de estudio a los Institutos de Nivel Superior.

Sin dudas la región patagónica y Comodoro Rivadavia en particular, se inscribe como centro turístico y empresarial de gran envergadura; distintas empresas vinculadas al petróleo, pesca, turismo, y otros rubros han sentado sus bases operativas en la ciudad y al ser definida y proyectada como la "Ciudad del Conocimiento" se destacan la organización, proyección y planificación de distintos y múltiples eventos a realizarse a lo largo del año.

Efectivamente, en los últimos meses no solamente se extiende y profundiza el discurso político y social sino que se ejecutan y pronto finalizarán obras concretas tales como el Predio Ferial y el Centro Cultural para que la ciudad de Comodoro Rivadavia como centro de convenciones, ferias y eventos brinde las facilidades operativas necesarias para el buen logro del evento, en un marco poco común como es la Patagonia Argentina con un mar abierto, cerros, museos únicos, parques nacionales, gastronomía ecléctica, hospitalidad, don de gente, cortesía, buenos hoteles, restaurantes, paseos de compra y profesionalidad, con un equipamiento total en el lugar indicado para una cantidad que oscilaría en la mil quinientas personas con absoluta comodidad.

A la ciudad se llega por Aerolíneas Argentinas, LAN Argentina, LADE a un aeropuerto a sólo nueve kilómetros de la ciudad. Vía terrestre, por ruta Nacional N° 3, con asistencia permanente durante todo su recorrido o por bus, desde todos los rincones del país, distintas compañías con equipos de última generación arriban a la Terminal de ómnibus, situada en el mismo centro de la ciudad, con posibilidad de transfers ó



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

Combis, remises, taxis, alquiler de coches, camionetas, van los 365 días del año, cada estación tiene su encanto.

El intendente Martín Buzzi, acompañado de integrantes del Bureau de Convenciones, anunció el 19 de julio de 2010 que el Predio Ferial de Comodoro Rivadavia, ubicado en la zona norte, sobre la ruta Nacional 3, será inaugurado el lunes 13 de diciembre, en coincidencia con el Día del Petróleo.

También se construirán los caminos de ingreso desde el sentido sur y el sentido norte. Esa tarea estará a cargo de Vialidad Nacional que ejecutará una conexión vial a partir del puente de Rodríguez Peña para favorecer el ingreso desde el sur y una tercera vía, si se viene desde Próspero Palazzo.

El jefe comunal comentó que se trata de “la etapa final y es una obra de orgullo para toda la región”; también manifestó que el Predio Ferial está pensado para fomentar en la ciudad un espacio de diversificación de la producción, para que se realicen exposiciones, convenciones y todo tipo de reuniones. Buzzi observó que solo hay tres ciudades en el país que cuentan con este tipo de espacios. “Esto va a generar ingresos y actividad directa para el sector de hotelería, turismo y transporte en la ciudad”, evaluó.

Este tipo de acciones busca convertir a Comodoro Rivadavia en el gran centro cultural y de actividades de la Patagonia, con proyección nacional e internacional. “Ya estamos haciendo todos los contactos para que el año que viene se instale el Centro de Convenciones de Comodoro Rivadavia junto con el Bureau, porque esto se hace de manera conjunta con el sector privado, de modo de tener exposiciones de jerarquía el año próximo”, indicó el jefe comunal.

En ese marco, también puso en valor el hecho de que el Bureau está trabajando fuertemente para presentarse en estos eventos y realizar una serie de acciones comerciales, fundamentalmente con empresarios del sector, para realizar distintos acuerdos que lo fortalezcan como organización en la zona. De ese modo, un congreso, seminario o encuentro artístico que tuvo lugar en una punta del país podría repetirse en nuestra ciudad y viceversa, con la finalidad de reducir los costos y de ampliar la agenda local, para fortalecer, incluso, el posicionamiento del Bureau Comodoro Rivadavia.

“La instalación forma parte de una visión estratégica que busca convertir a la ciudad en una plataforma de eventos, congresos, ferias, con el objetivo de aportar a la diversificación económica local y de la región, va a funcionar”, dijo Buzzi, y comentó que apuesta a ser “un gran centro de exposiciones y de difusión de la cultura pro-



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

pia y de otros lugares que elijan a este Centro Cultural de la ciudad, como una línea concreta de trabajo para generar oportunidades".<sup>1</sup>

También hay que destacar que hasta el presente se han realizado y en los que de una u otra manera ha participado el Instituto Superior de Gastronomía y Hotelería de la Patagonia No 1815, ejecutando distintas acciones en los siguientes eventos:

##### Empresa Arriba el Telón:

- Obra de Teatro "Doña Disparate y Bambuco" (Anita Martínez y Diego Ramos – 10/2009)
- Obra infantil "En tus sueños un ratón" (08/2009)
- Obra infantil "El país del no me acuerdo". (Anita Martínez – 09/2009)
- Los Midachi recargados (09/2009)
- José Luis Perales Gira 2009
- Camerana Bariloche (09/2009)
- Gira Nacional "El Ballet del Teatro Colón y Argentino" (10/2009)
- El diario de Adán y Eva (China Zorrilla y Juan Carlos Perciavale (2009)
- Recital grupo Pimpinella (Marzo, 2010)

##### Bureau de Convenciones de Comodoro Rivadavia (2009-2011)

- Expo Pymes (2009)
- Recital grupo "Bajo Fondo" (2009)
- Turista por un día en Comodoro Rivadavia (2009)
- Sin Piedad!! Deportivo-Artes Marciales Segunda Edición (2010)
- 72ª Exposición de Ganadería y Afines Muestra Ganadera (2010)
- Comodoro Rock 2010 Recital de Música 2ª Edición (2010)
- Patagonia Valley Internet – Web 2,0 1ª Edición (2010)
- Patagonia Otra Arquitectura y Paisajismo 4ª Edición (2010)
- Top Race Carrera Automovilística (2010)
- Encuentro Anual de ARUNA (Asociación de Radios Universitarias Argentinas) (2010)
- Jornada de Actualización en Preparación Física Kinesiología (2010)
- Recital Pimpinella Música (2010)
- Aniversario Aeroclub (2010)

<sup>1</sup>Cfr: [www.diariodigitalcomodororivadavia.com/locales/politica/5692.html](http://www.diariodigitalcomodororivadavia.com/locales/politica/5692.html) Fecha: 19 de Julio de 2010.  
Cfr: [www.elpatagonico.net/index.php?item=nota&ref=hoy&idn=78762](http://www.elpatagonico.net/index.php?item=nota&ref=hoy&idn=78762) Fecha: 19 de Julio de 2010.



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

- Incubando 2.0 Internet, Marketing On line, Redes Sociales, Emprendedurismo. (2010)
- Gourt-Part
- Inauguración Predio Ferial (2011).

#### Eventos Patagónicos

- Recital Grupo Pimpinella (Marzo, 2010)

Lo expuesto da la certeza que ofrecer una carrera terciaria vinculada a la Organización de Eventos es una opción plausible y necesaria en esta localidad.

En efecto, la situación descripta exige cada vez más, una mayor especialización en la **Organización Integral de Eventos** puesto que es una herramienta táctica de comunicación integral de una organización, empresa o institución con sus clientes, otras empresas y grupos sociales destinatarios; se trata de un proceso de diseño, planificación y producción de congresos, festivales, ceremonias, fiestas, convenciones u otro tipo de reuniones, cada una de las cuales puede tener diferentes finalidades. Entre otras tareas que incluye la organización de un evento, se puede mencionar la de realizar el presupuesto y el cronograma, la selección y reserva del espacio en el que se desarrollará el encuentro, la tramitación de permisos y autorizaciones, la supervisión de los servicios de transporte, los servicios gastronómicos y la coordinación logística integral.

Además, el manejo eficiente de las relaciones con los proveedores, profesionales y prestadores de servicios, hacen que sea cada vez más necesaria la capacitación y especialización de todos los que participan en el proceso de un evento. La organización vincula los eventos no sólo a sus estrategias de comunicación, sino también a la comercialización y ventas.

Los ingresos que generan estas actividades, las buenas relaciones humanas, comerciales y laborales, que se derivan, así como el impacto en las vidas de quienes participan en ellas son algunas de las razones que otorgan significado a la industria de eventos.

En todo sentido, se reconoce al **“Técnico Superior en Organización de Eventos”** como un profesional capacitado para relacionarse con la prensa, interactuar con profesionales de diversas áreas y niveles de una organización, realizar investigaciones de mercado para detectar factibilidades y seleccionar los tipos de eventos según los públicos y las necesidades del mercado



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

*“Un evento debe tener magia, pero ese encanto tendrá que dinamizar a la gente en pos de determinados objetivos. Para eso, habrá que aplicar la creatividad, dejándola volar libremente, pero sobre una base tecnológica. Habrá que manejar el tiempo y el espacio con la disciplina de un escenario teatral. Vuelo y Rigor es la fórmula”, dice Rosario Jijena Sánchez.*

El ambiente multifacético en el cual se desempeña el Organizador de Eventos, requiere una interrelación incesante donde los logros están determinados tanto por la forma en que se conduce, como por la propia capacidad en el métier. No es suficiente la gentileza y sentido común. Existen cantidad de situaciones en el mundo de los eventos, comprendido dentro del ámbito de los negocios que requieren el exacto reconocimiento de saber expresarse, actuar, escribir y vestir adecuadamente, según las circunstancias. Este desempeño se convierte en una herramienta de trabajo fundamental, ya que un Organizador de Eventos es un profesional de la imagen y excelencia en la comunicación.

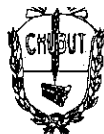
El mercado global tiene un perfil cada vez más internacional. En nuestra ciudad se acentúa la afluencia de grupos empresarios extranjeros integrando empresas de antaño exclusivamente nacionales y la comercialización local de marcas desarrolladas solamente en el exterior. Otras culturas en forma diferente a la nuestra toman decisiones, acuerdos orales, intercambian obsequios empresarios u organizan agasajos por lo que es importante conocer y aplicar las modalidades de un protocolo actualizado (Cfr. Jijena Sánchez, R. 2003).

De aquí que el Instituto de Gastronomía y Hotelería de la Patagonia No 1815, entre cuyos propósitos de acción sobresale el trabajar con carreras vinculadas a la hospitalidad - con la opción de sumar en todo momento nuevas carreras que no estén vinculadas con el sector - considera fundamental incorporar la **Tecnicatura en Organización de Eventos** a las otras áreas de trabajo que posee, puesto que se tiene las herramientas necesarias para ofrecer dicha formación.

El diseño curricular de esta carrera contemplará todos los aspectos curriculares que se vinculen con la obtención de un nivel de excelencia. El mismo deberá otorgar competencias acordes a las exigencias del mercado empresarial.

#### 5. ORGANIZACIÓN DE LA PROPUESTA CURRICULAR

Las Tecnicaturas – como lo señala el Anexo I de la Resolución 400/01 del Ministerio de Educación de la Provincia del Chubut – son ofertas que implican calificación de Nivel Superior No Universitaria, que articula fundamentos y saberes técnicos



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

relacionando formación, trabajo e inserción en el campo laboral. Deben propiciar la integración de los actores sociales al campo de la educación y del trabajo en las fases del diseño, desarrollo e implementación de la oferta.

Los Diseños Curriculares de las carreras que tiene y de las que aspira a tener en un futuro próximo el Instituto Superior de Gastronomía y Hotelería de la Patagonia N° 1815 como institución dedicada a la Formación de Técnicos en las áreas mencionadas, tienden a reflejar la identidad, el compromiso y preocupación frente al *qué ofrecer* al contexto social, cultural y económico en el que está inmerso y *cómo hacerlo* sin descuidar las características reales del alumno/a que aprende, el *para qué* aprende esos conocimientos y no otros, y fundamentar *cuáles* son las competencias profesionales que se pretende consolidar con la propuesta curricular.

#### Objetivos generales:

Que los/las cursantes logren:

- Desarrollar integralmente conocimientos teóricos y prácticos para la organización de eventos de acuerdo con las más altas exigencias del mercado.
- Desempeñarse de manera exitosa en áreas y/o departamentos especializados del ámbito privado, organismos oficiales, organismos no gubernamentales, centros organizadores de eventos, cámara de comercio, etc.
- Adquirir las competencias necesarias para trabajar con éxito en forma independiente desarrollando su propio emprendimiento.
- Insertarse laboralmente a partir del formato de prácticas profesionalizantes cubriendo puestos efectivos, a través del contacto permanente con empresas reconocidas.

#### Objetivos específicos

Que los/las cursantes logren:

- Relacionarse con solvencia con los medios de comunicación e interactuar con profesionales de diversas áreas y niveles de una organización
- Realizar investigaciones de mercado para detectar factibilidades y seleccionar los tipos de eventos según los públicos y necesidades de mercado.
- Aplicar herramientas teóricas y prácticas relativas a la planificación, proyección y/o supervisión de todo tipo de eventos, de modo que puedan desempeñarse eficientemente en la ejecución, administración y montaje creativo de estrategias para lograr la calidad del encuentro.
- Fortalecer una actitud de compromiso con la tarea profesional.



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

##### 5.1. ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA TECNICATURA

Si se parte de la idea de que no existe un único modelo o camino para llegar a elaborar los trayectos y los espacios curriculares se pueden combinar estas formas didácticas y pensar en la organización de determinados espacios curriculares teniendo en cuenta, por un lado, las *disciplinas* propias del campo, las *competencias* a las que puedan dar lugar el tratamiento de esos contenidos y las *situaciones problemáticas*, a las que puedan aportar conocimientos y saberes para su abordaje y resolución.

Hay que tener en claro que toda acción de agrupamientos de contenidos, responde a criterios de carácter interdisciplinar, pluridisciplinar, multidisciplinar o transdisciplinar que atiendan a la necesidad de *integrar* contenidos, para superar fragmentaciones de distinto orden y dar lugar a una mejor comprensión tanto de lo que se aprende como de sus posibilidades de utilización ante situaciones reales y concretas.

Desde el punto de vista didáctico, las formas de organización de los contenidos que pueden adoptar los espacios curriculares pueden ser las de *áreas*, *núcleos*, *módulos* y *asignaturas*. Las tres primeras responden a criterios de integración o interdisciplinarios, mientras que la última, responde al criterio disciplinar. En cuanto a las estrategias para el tratamiento de los contenidos podemos hablar de *seminarios*, *talleres*, *laboratorios*, *trabajos de campo*, *trabajos de investigación*, *módulos* etc.

Teniendo en cuenta que el formato curricular es la forma de organización de un espacio curricular, vinculado esto al tratamiento que se le da a sus contenidos y al criterio de selección de los mismos de acuerdo a lo que se establece en la normativa vigente de las Tecnicaturas, se trabajará con los siguientes formatos curriculares: Asignatura, Seminario y Taller.

##### ASIGNATURA:

Se organiza teniendo en cuenta la lógica de cada disciplina, no sin antes vincularse con otras problemáticas.

##### TALLER:

El taller refiere a una modalidad organizativa que integra al pensamiento y a la acción en tanto implica la problematización de la acción desde marcos conceptuales que sustenten el abordaje.

Los procesos de enseñanza y de aprendizaje que se desarrollan desde este formato, requieren de la integración entre la teoría y la práctica a través del trabajo



## ANEXO I

### **"TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"**

#### **INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815**

grupal y la participación activa en torno a un proyecto concreto.

El taller sitúa estilos de interacción y actitudes particulares entre quienes integran el mismo, dado que exige el aporte de experiencias y conocimientos propios para el logro de un producto determinado. Para ello es necesario intervenir desde una modalidad de aprendizaje diferente a la habitual, que permita al taller configurarse en un espacio que incluya la vivencia, el análisis, la reflexión y la conceptualización desde los aportes de diferentes campos de conocimiento.

Asimismo, se sostiene la necesidad de construir espacios de integración entre las diferentes propuestas curriculares, que permita (más allá de los formatos seleccionados) superar fragmentaciones de distinto orden y procesos de aprendizaje que impliquen apropiarse de niveles de comprensión más complejos de las distintas situaciones concretas que plantea la práctica profesional del docente coordinador.

#### **SEMINARIO:**

Este formato curricular centra la acción pedagógica en la profundización e investigación de una problemática o temática determinada.

Tiene como objetivo la comprensión de las mismas, la indagación de su complejidad y el abordaje de conceptos teóricos que permitan su explicación e interpretación.

Requiere de espacios de intercambio y discusión que impliquen procesos de análisis, de reflexión y complejización de las explicaciones teóricas que fundamentan el tratamiento que se le da a las situaciones nodales de las prácticas profesionales o temáticas particulares.

Por medio de estos procesos, los/las alumnos/as en formación, podrán apropiarse de marcos conceptuales y metodológicos necesarios para la indagación de la realidad, su interpretación y la construcción de conocimientos sobre la misma.

### **5.2. UNIDADES CURRICULARES DEL DISEÑO**

Descriptores de los espacios curriculares, modalidad de espacio, perfiles de docentes y distribución de carga horaria.

#### **PRIMER CUATRIMESTRE**

### **1. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS I.**



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

El/la cursante adquirirá una formación inicial acerca del proceso de diseño, planificación y producción de eventos de diversos tipos, de tal forma que pueda ir reconociendo las características distintivas de su rol.

#### Propuesta de alcance de contenidos

Definición de Evento. Clasificación de eventos de acuerdo a sus objetivos. El organizador de eventos: perfil, funciones y campo laboral. Eventos sociales, institucionales y empresariales. Planificación. Etapas. Evaluación.

Infraestructura y logística. Sedes. Recursos técnicos y humanos. Difusión.

#### Modalidad del espacio

Asignatura.

#### Perfil Docente

Licenciado en Relaciones Públicas.

Licenciado en Administración Hotelera.

Técnico en Organización de Eventos

Técnico en Administración Hotelera

#### Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales y de sesenta y cuatro (64) horas reloj durante el cuatrimestre.

## 2. CEREMONIAL Y PROTOCOLO

En este espacio el/la cursante se iniciará en el conocimiento de cuestiones básicas sobre ceremonial y protocolo. Se trabajará con las definiciones de los términos, recuperándose las teorías que las sustentan, las normas, las cualidades del agente de ceremonial y la evolución histórica-social hasta nuestros días.

#### **Propuesta del alcance de contenidos**

Ceremonial. Protocolo. Concepto. Evolución histórica. El ceremonial en la Argentina. Valoración del ceremonial en la vida moderna. Cualidades del agente de ceremonial. Conocimiento de las normas de ceremonial. Precedencias: Ley de la derecha y de la izquierda, orden lateral, alternado y alfabético, ubicación de las banderas, orden de precedencia de Organismos Internacionales. Ceremonial escrito: documen-



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

tación oficial, correspondencia, invitaciones, tarjetas. Ceremonial oficial. Protocolo Social.

#### **Modalidad del espacio disciplinar**

Taller.

#### **Perfil Docente**

Licenciado en Relaciones Públicas.

*Técnico Superior en Ceremonial*

Técnico superior en Relaciones Públicas

Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre

### 3. RELACIONES HUMANAS

En este espacio se planteará que las Relaciones Humanas remiten al conjunto de interacciones que se da entre los individuos de una sociedad y que posee grados de órdenes jerárquicos. Las mismas crean y mantienen entre los individuos relaciones cordiales, vínculos amistosos, basados en ciertas reglas aceptadas por todos y, fundamentalmente, en el reconocimiento y respeto de la personalidad humana.

Propuesta del alcance de contenidos

Relaciones Humanas. Concepto. Campo temático y origen de las relaciones humanas. El hombre como ser social. El hombre y la comunidad. La convivencia humana. Aportes de la Psicología y la Sociología. Atmósfera social en las instituciones. Trabajo y productividad. Relaciones. Capacitación. Humanización y motivación en el trabajo. El factor humano en la vida de relación. La condición humana actual.

#### **Modalidad del espacio**

Asignatura

#### **Perfil Docente**

Lic. en Comunicación Social

Prof. y/o Licenciado en Psicología

Prof. y/o Licenciado en Sociología



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre

#### 4. INGLÉS I.

En este espacio curricular se abordarán las nociones básicas gramaticales del idioma inglés para ir avanzando sobre la conversación y el vocabulario específico para la formación del organizador de eventos.

Propuesta del alcance de contenidos

Estructuras gramaticales. Sustantivos. Preposiciones de tiempo. Adjetivos demostrativos, posesivos, calificativos. Adverbios de tiempo y frecuencia. Tiempos verbales: presente simple, imperativo y pasado simple. Voz pasiva en presente y pasado. Comunicación. Fórmulas sociales. Vocabulario aplicado a situaciones comunes a resolver en la gestión de eventos. Conversación protocolar y empresarial. Ejercitación oral y escrita. Redacciones sencillas

#### **Modalidad del espacio**

Taller

#### **Perfil Docente**

*Profesor en Inglés*

#### **Propuesta para la distribución de la carga horaria**

Este espacio cuenta con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales, sesenta y cuatro (64) horas cuatrimestrales y ciento veintiocho (128) horas reloj anuales.

#### 5. ESPACIO DE FORMACIÓN E INTEGRACIÓN

En este espacio se recuperará todo lo trabajado en las distintas materias cursadas en este primer año, aplicando los conocimientos teóricos y prácticos para la resolución integradora y creativa de situaciones problemáticas con las que se puede enfrentar el organizador/a de eventos.

**Propuesta del alcance de contenidos**



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

Búsqueda de materiales y casos de eventos sociales e institucionales para su comparación y análisis. Observación, Sondeo de opiniones y entrevistas a referentes profesionales.

Simulación de casos. Presentación de un evento determinado. Aplicación de: Creatividad. Búsqueda de recursos. Elaboración de la propuesta y presupuesto. Venta. Preparación. Difusión. Cronogramas. Desarrollo del evento. Evaluación de resultados.

#### **Modalidad del espacio disciplinar**

*Seminario*

#### **Perfil Docente**

Licenciado en Relaciones Públicas.  
Técnico en Organización de Eventos  
Técnico en Relaciones Públicas  
Técnico en Administración Hotelera

#### **Propuesta para la carga horaria**

Este espacio cuenta con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales, sesenta y cuatro (64) horas reloj cuatrimestrales y ciento veintiocho (128) horas reloj anuales.

### SEGUNDO CUATRIMESTRE

#### **6. SERVICIO DE MESA Y BAR**

Este espacio permitirá tener un primer acercamiento al área de alimentos y bebidas, centrándose en el salón con el servicio de Mesa y Bar.

Propuesta del alcance de los contenidos

Filosofía del Servicio. Su creación. Organigrama. Áreas. Personal. Diferentes tipos de servicios. Sus reglas. Eficiencia. Economato y bodega. Carta. Confección. Servicio de barra.

#### **Modalidad del espacio**

Asignatura



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

##### **Perfil Docente**

Licenciado en Enología

Licenciado en Administración Hotelera.

Técnico en Administración Hotelera

##### **Propuesta para la distribución de la carga horaria**

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales y sesenta y cuatro (64) horas reloj durante el cuatrimestre

#### **7. TURISMO DE EVENTOS**

Este espacio curricular introduce la organización de eventos como negocio complementario del marco turístico en el contexto regional e internacional, poniendo énfasis en la realidad local, para la toma de decisiones estratégicas y operativas vinculadas a la industria de los eventos.

##### **Propuesta del alcance de contenidos**

Introducción al Turismo. Concepto. Tendencias. Relación economía- turismo; Turismo de Eventos: marcos de influencia de la actividad, políticas públicas. Gestión del Turismo de Eventos: segmentación del mercado, elección del destino, gestión de sedes, convenciones y visitantes.

Repercusiones del Turismo de Eventos en la comunidad: efectos sociales y medio ambiente.

##### **Modalidad del espacio disciplinar**

Seminario

##### **Perfil Docente**

Licenciado en Turismo

**Licenciado en Administración Hotelera.**

Técnico en Organización de Eventos

Técnico en Hotelería

##### **Propuesta para la distribución de la carga horaria**

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre.



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

#### 8. MARKETING Y PUBLICIDAD DE EVENTOS

Este espacio aborda el proceso de la comunicación y sus factores constituyentes para contextualizar y definir a la publicidad como un caso especial y significativo. Se propone estudiar el fenómeno de la agencia de publicidad, su aporte en la creación y difusión de los mensajes publicitarios y las relaciones entre agencia, anunciante y medio y las prácticas y modalidades de los diversos servicios.

##### Propuesta de alcance de contenidos

Proceso de comunicación publicitaria. Agencia de publicidad. Agencia de medios. Comunicación integrada. Proceso de información. Posicionamiento. Estrategia creativa. Publicidad argentina (historia y casos)

##### Modalidad del espacio

Asignatura

##### Perfil Docente

Lic. en Marketing y/o Publicidad

**Prof. y/o Lic. en Comunicación**

Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales y de sesenta y cuatro (64) horas reloj durante el cuatrimestre

#### TERCER CUATRIMESTRE

#### 9. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS II

En este espacio curricular se propone abordar la planificación de eventos que generan la participación de gran cantidad de públicos completando y complementado el espacio curricular Organización de eventos I.

Propuesta del alcance de los contenidos

Mega eventos: sociales, académicos, ferias y exposiciones, El arte de pensar estratégicamente. La estrategia del mega-evento. El plan operativo. Planificación. Comercialización. Estrategia de comunicación del mega-evento. El presupuesto al cliente y retorno de la inversión.



**ANEXO I**

**“TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”**

**INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA N° 1815**

**Modalidad del espacio**

Asignatura

**Perfil Docente**

- Licenciado en Relaciones Públicas.
- Licenciado en Administración Hotelera.
- Técnico en Organización de Eventos
- Técnico en Hotelería

**Propuesta para la distribución de la carga horaria**

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales y de sesenta y cuatro (64) horas reloj durante el cuatrimestre

**10. CEREMONIAL EMPRESARIAL Y SOCIAL**

En este espacio el/la cursante podrá conocer, identificar y utilizar las modalidades formales de relación aplicables al trato entre instituciones y empresas, nacionales e internacionales, y/o sus representantes, y entre Estados y/o sus representantes, así como organizar actos y eventos en el marco de estas relaciones vinculares.

**Propuesta del alcance de los contenidos**

Ubicación de la Sección de Ceremonial en las Empresas. Ceremonial Empresarial. Eventos empresariales. Lugares preferentes en aeronaves, embarcaciones, automóviles y veredas. Ceremonial de la Bandera. Ceremonial de la provincia. Organización de una comida formal (etiqueta). Invitaciones. Respuestas. Puntualidad. Planos de Orientación. Lugar de Honor. Distribución de las personas en las mesas. Elección del tipo de mesas. Tarjetas de ubicación. Saludos, presentaciones, tratamientos.

122

**Modalidad del espacio**

Taller

**Perfil Docente**

- Licenciado en Relaciones Públicas.
- Licenciado en Administración Hotelera.
- Técnico Superior en Ceremonial
- Técnico en Relaciones Públicas



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

Técnico en Administración Hotelera

##### ***Propuesta para la distribución de la carga horaria***

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales y de sesenta y cuatro (64) hora reloj durante el cuatrimestre

#### **11. RELACIONES PÚBLICAS I**

Este espacio completará y complementará los contenidos trabajados en el espacio de Relaciones Humanas y permitirá adquirir conocimientos vinculados al establecimiento de buenas relaciones con los diferentes públicos de la organización a partir de un conjunto de acciones de comunicación estratégica coordinadas y sostenidas a lo largo del tiempo, que tienen como principal objetivo fortalecer los vínculos con los distintos públicos, escuchándolos, informándolos y persuadiéndolos para lograr consenso, fidelidad y apoyo de los mismos en acciones presentes y/o futuras.

##### **Propuesta de alcance de contenidos**

Concepto de RR. PP. Incumbencias y competencias del Relacionista Público. Las funciones del RR. PP. Herramientas. Elementos y funciones del departamento de RR. PP. Características. Aplicación del planeamiento a las organizaciones. Información y control. Objetivos, políticas y estrategias. La imagen institucional. Tipos de públicos. Modelos de comunicación. Elementos, fases y funciones de la comunicación interna y externa.

Modalidad del espacio

Taller

##### **Perfil Docente**

Licenciado en Relaciones Públicas.

Licenciado en Ciencias Políticas e Internacionales.

Técnico en Relaciones Públicas

##### **Propuesta para la distribución de la carga horaria.**

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre

#### **12. INGLES II**



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

En este espacio no solamente se profundizarán los contenidos trabajados en el espacio Inglés I cursado, sino que también se ampliará el vocabulario teniendo en cuenta los contenidos de las asignaturas que se cursan en este cuatrimestre.

#### **Propuesta de alcance de contenidos**

Conversación y escritura de temáticas referidas a la Organización de Eventos. Comunicación a través de distintos medios tecnológicos.

Preposiciones. Why ...because. Adverbios. Preposiciones de dirección y ubicación. Pronombres objetivos. Tiempos verbales: Ideas de obligación: must, necesidad, have to, prohibición, musn't. Ideas de necesidad: need, ausencia de necesidad: needn't.

Presente perfecto: Yet/just/may/might/ought to/should have. Futuro. Presente continuo. Vocabulario: negociación, tareas en un evento. Diálogos integradores. Redacción de mails, notas, informes.

#### **Modalidad del espacio**

Taller

#### **Perfil Docente**

Profesor de Inglés

#### **Propuesta para la distribución de la carga horaria.**

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales, de sesenta y cuatro (64) horas reloj durante el cuatrimestre y ciento veintiocho (128) horas reloj anuales.

### **13. PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I**

El propósito de esta estrategia formativa integrada en la propuesta curricular es que los alumnos consoliden, integren y amplíen, las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Asimismo, pretende familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigente.<sup>2</sup>

#### **Propuesta del alcance de contenidos**

<sup>2</sup> Doc. Practicas profesionalizantes. Versión 2.marzo, 2007. Ministerio de Educación Ciencias y Tecnologías - INET



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

Visitas y participación ocasional, Ferias y Exposiciones y eventos sociales acompañados por el/la docente para que el alumnado tome contacto con la realidad y la actualidad de los eventos. Relevamiento de dichos eventos: observación, entrevista, filmaciones, construcción de un porta folio, etc recuperando las actividades operativas "in situ". Contratación teórica.

#### **Perfil Docente**

**Licenciado en Administración Hotelera.**

Técnico en Organización de Eventos

Técnico en Hotelería

#### **Propuesta para la distribución de la carga horaria**

Este espacio cuenta con una carga horaria de seis (6) horas reloj semanales, noventa y seis (96) horas reloj cuatrimestrales y ciento noventa y dos (192) horas reloj anuales.

### CUARTO CUATRIMESTRE

#### **14. AMBIENTACION DE ESPACIOS**

En este espacio curricular se trabajarán con los conocimientos a cerca de la selección y combinación de elementos para lograr una decoración ambiental acordes a las exigencias y características del evento. Las vistas y el esfuerzo por conseguir una estética particular sobre sales en los proyectos que se diseñan día a día y le otorgan rasgos de singularidad y originalidad.

#### **Propuesta del alcance de contenidos**

El Espacio. Espacios públicos y privados. Composición espacial. Atributos del espacio. Equipamiento y Mobiliario. Distribución del equipamiento y ambientación. El Textil en la decoración. La Iluminación y el espacio. Sonido. Focos escénicos. Estilos de decoración.



ANEXO I

“TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA Nº 1815

**Modalidad del espacio curricular**

Taller

**Perfil Docente**

Técnico Superior en Diseño de Interiores  
Arquitecto

**Propuesta para la distribución de la carga horaria**

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre

**15. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE EVENTOS**

En este espacio se desarrollarán temáticas alusivas al costeo de presupuestos y finanzas de eventos de toda índole. Los/las cursantes se formarán en la gestión, el manejo de las inversiones y las necesidades de financiamiento de la empresa de eventos en una economía globalizada.

**Propuesta del alcance de contenidos**

Concepto. Elementos componentes del costo. Clasificación. Costos para la toma de decisiones: contribución marginal y punto de equilibrio. Presupuesto y control presupuestario. Ventajas. Requisitos para confeccionar un presupuesto. Objetivos. Secuencia de elaboración. Análisis de variaciones. Plan para mejorar utilidades. Presupuestación del evento. Cotizaciones. Comisiones. Márgenes de ganancia. Fijación de precios. Condiciones de contratación. Facturación.

Modalidad del espacio

Taller

Perfil Docente

Licenciado en Administración de empresa  
Contador

Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

##### 16. PRODUCCIÓN ORAL Y ESCRITA I

En este espacio curricular se desarrollarán conocimientos que hacen a un correcto manejo de la lengua y los discursos sociales; su aplicación tanto para la comunicación oral como escrita y la fluidez como nota distintiva.

##### Propuesta del alcance de los contenidos

La comunicación en la interacción social. Formas y estilos de comunicación. Esquemas comunicacionales. Comunicación no verbal. Interacción. Funciones del lenguaje. Pragmática. Intencionalidad implícita y explícita. Elaboración de textos formales.

##### Modalidad del espacio

Taller

##### Perfil Docente

Profesor y/o Licenciado en Letras

Profesor y/o Licenciado en Literatura

##### Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre

### QUINTO CUATRIMESTRE

##### 17. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS III

En este espacio curricular se propone abordar conocimientos acerca eventos sociales, culturales, empresarios y deportivos multidisciplinarios que generan a su vez una gran participación de diversidad de públicos.

##### Propuesta de alcance de contenidos

La estructura de la nueva empresa de Organización de Eventos. Desarrollo de nuevos productos en la empresa. Demandas del mercado empresarial. El vínculo con el cliente. Los eventos multidisciplinarios. La planificación general. Los organizadores y la estructura. El Comité organizador. La coordinación técnica y administrativa: comunicación y difusión; operativa de información; RRPP; de finanzas y exposiciones.



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

##### **Perfil Docente**

Licenciado en Relaciones Públicas.

**Licenciado en Administración Hotelera.**

Técnico en Organización de Eventos

##### **Propuesta para la distribución de la carga horaria.**

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales y de sesenta y cuatro (64) horas reloj durante el cuatrimestre

#### **18. RELACIONES PÚBLICAS II**

*Este espacio curricular tiene como finalidad incorporar nuevos conocimientos, procedimientos y técnicas para profundizar la comunicación estratégica y destacar la imagen corporativa con el objetivo de fortalecer las relaciones interinstitucionales e interempresariales.*

##### **Propuesta del alcance de contenidos**

La elección de los medios de prensa. La comunicación en situaciones de crisis.

##### **Modalidad del espacio disciplinar**

Taller

##### **Perfil Docente**

Licenciado en Relaciones Públicas

Técnico en Relaciones Públicas

##### **Propuesta para la distribución de la carga horaria**

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales y de sesenta y cuatro (64) horas reloj durante el cuatrimestre.

#### **19. ETICA Y DEONTOLOGÍA PROFESIONAL**

Este espacio busca propiciar un conocimiento riguroso de los conceptos que fundamentan un posicionamiento ético en la práctica profesional, apostando al desafío de la construcción de un espacio singular, atravesado por diferentes saberes. Esto supone el conocimiento de los códigos de ética, leyes de ejercicio profesional y otras herramientas deontológicas como la capacitación y vocación para encontrar pertinencia y límites.



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

##### ***Propuesta del alcance de contenidos***

La problemática constitutiva de la ética. Ética, Moral y Deontología: conceptos y problemas. La dimensión normativa de la ética profesional. Códigos de ética. La deontología. La deontología profesional como conjunto de normas vinculantes para un colectivo profesional. Responsabilidad social de los profesionales. Los Derechos Humanos. Principios éticos de los códigos deontológicos.

##### ***Modalidad del espacio disciplinar***

*Asignatura*

##### ***Perfil Docente***

Prof. y/o Licenciado en Filosofía

Prof. y/o Licenciado en Educación

##### ***Propuesta para la distribución de la carga horaria***

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre

#### **20. PRODUCCIÓN ORAL Y ESCRITA II**

Este espacio curricular completará al espacio denominado Producción oral y escrita I. La finalidad es que el futuro Técnico en Organización de Eventos se pueda comunicar en forma oral y escrita de manera fluida y correcta con todas las personas con las que se relacione en su campo de trabajo.

##### ***Propuesta de alcance de contenidos***

El discurso escrito. Elementos del evento comunicativo. Estrategias de la producción escrita. Tipologías textuales y géneros discursivos.

El discurso oral. Estrategias de oralidad. La exposición: el material de apoyo.

##### ***Modalidad del espacio***

Taller

##### ***Perfil Docente***

Prof. y/o Licenciado en Letras

Prof. y/o Licenciado en Literatura



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho horas (48) reloj durante el cuatrimestre

#### 21. PRACTICA PROFESIONALIZANTE II

En tanto las prácticas profesionalizantes aportan elementos significativos para la formación de un técnico que tiene que estar preparado para su inserción inmediata en el sistema socio productivo, se darán las condiciones necesarias para que el/la cursante pueda reflexionar críticamente sobre su futura práctica profesional, sus resultados objetivos e impactos sobre la realidad social. Se favorecerá su contacto con la situación concreta de trabajo en los contextos y condiciones en que se desempeñaran en un futuro próximo.<sup>3</sup>

#### Propuesta de alcance de contenidos

El trabajo de campo. Acceso al ámbito de trabajo. Aplicación de las habilidades adquiridas. Resolución de problemas y actividades específicas relacionadas con la práctica de la organización de eventos desde las perspectivas de análisis trabajadas interdisciplinariamente. Redacción de informes.

#### Perfil Docente

Licenciado en Administración Hotelera.

Licenciado en Relaciones Públicas.

Técnico en Organización de eventos

Técnico en Hotelería

#### Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta con una carga horaria de ocho (8) horas semanales, ciento veintiocho (128) horas reloj cuatrimestrales y doscientos cincuenta y seis (256) horas reloj anuales.

#### SEXTO CUATRIMESTRE

#### 22. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS IV

<sup>3</sup> Documento Practicas Profesionalizantes. Versión 2. marzo, 2007. Ministerio de Educación, Ciencias y Tecnologías/INET



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA Nº 1815

En este espacio curricular se trabajará acerca de la organización y producción de diferentes tipos de eventos, ofreciendo a los/las cursantes una experiencia de la acción profesional en el rubro de los eventos a distancia y a través de distintas tecnologías on-line: el conocimiento de los códigos, usos y prácticas vigentes en el mercado actual, combinándolos con la actividad presencial.

#### **Propuesta de alcance de contenidos**

La organización de eventos a distancia. E-mail; audio conferencias, video conferencias, grupos de discusión o sistema de boletines, foro, pizarra eléctrica, etc. La ciudad sede: localización; permisos y licencias. Los documentos y formularios. La logística: sistema de comunicación y distribución de la información. Los recursos humanos y técnicos. Mega eventos. Características específicas de convenciones y exposiciones locales, nacionales e internacionales.

#### **Modalidad del espacio**

Taller

#### **Perfil Docente**

Licenciado en Relaciones Públicas.  
Licenciado en Comunicación social  
Licenciado en Administración Hotelera.  
Técnico en Organización de eventos

Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de cuatro (4) horas reloj semanales y de sesenta y cuatro (64) horas reloj durante el cuatrimestre

### **23. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL**

En este espacio se abordarán todos los aspectos de la disciplina que busca promover la seguridad y salud de los trabajadores mediante la identificación, evaluación y control de los peligros y riesgos asociados aun proceso productivo, además de fomentar el desarrollo de actividades y medidas necesarias para prevenir los riesgos derivados del trabajo.

#### **Propuesta de alcance de contenidos**



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

Seguridad e Higiene en el trabajo. Conceptos. Alcances. Propósitos. Prevención de accidentes, robos e incendios. Higiene industrial. Objetivos. Condiciones ambientales del trabajo. Sistemas de riesgo de trabajo en Argentina. Aseguradoras de Riesgo de Trabajo (ART). Legislación vigente. Ley Nacional de Higiene y Seguridad del Trabajo (N° 19.587/72). Decreto Reglamentario (n° 351/79)

#### **Modalidad del espacio**

Taller

#### **Perfil docente**

Licenciado en Seguridad e Higiene

Licenciado en Seguridad y Salud Ocupacional

Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre

### **24. ENOLOGIA**

En este espacio curricular se abordarán temáticas relacionadas con los procesos de elaboración de diversas bebidas alcohólicas, su clasificación y características inherentes a su degustación y la relación con las comidas.

#### **Propuesta de alcance de contenidos**

Aspectos fundamentales del proceso de vinificación. Tipos de vino. Clasificación de cepajes. Factores que intervienen en la calidad. Vinos del mundo. Vinos Argentinos. Destilados y fermentados. Procesos de elaboración de distintas bebidas. Degustaciones. Aperitivos. Cócteles. Infusiones: té y café. Servicio y relación entre bebidas alcohólicas y las comidas.

#### **Modalidad del espacio**

Taller

#### **Perfil Docente**

Licenciado en Enología

Técnico en Enología y Vitivinicultura

Enólogo



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

Sommelier

Propuesta para la distribución de la carga horaria

Este espacio cuenta para su desarrollo con una carga horaria de tres (3) horas reloj semanales y de cuarenta y ocho (48) horas reloj durante el cuatrimestre

#### **6. TITULO QUE SE OTORGA:**

***“Técnico Superior en Organización de Eventos”***

#### **7. COMPETENCIAS DEL EGRESADO COMO TECNICO SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS**

- Desempeñarse profesionalmente en todas las áreas de las empresas que brindan servicios de eventos con alta eficiencia y performance.
- Comprometerse con los objetivos y las políticas de las instituciones u organizaciones en la que está inmerso.
- Capacidad para insertarse en el marco laboral vinculado con sus conocimientos y formación asumiendo una actitud creativa, proactiva y transformadora con un altísimo interés por la comunidad.
- Reconocer sus talentos organizativos, comunicativos, directivos, técnicos y humanísticos para el desarrollo y el fortalecimiento de los mismos.
- Diseñar y colaborar en la organización de eventos y proyectos con nuevas tendencias y mentalidad emprendedora, gerencial y administrativa.

#### **8. RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES**

Las asignaturas correlativas tendrán el siguiente régimen:

El alumno podrá cursar la asignatura correlativa siguiente si tiene en condición de regular la asignatura correlativa anterior, pero no podrá rendir el examen final hasta no tener aprobada dicha correlativa anterior.

Asimismo no podrá cursar una tercera correlativa si no rinde el examen final de la primera.

#### **9. CORRELATIVIDADES**

Organización de eventos I, II, III y IV

Relaciones Públicas I, Relaciones Públicas II.

Ceremonial y Protocolo, Ceremonial empresarial y social.



ANEXO I

“TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA Nº 1815

Servicio de mesa y bar, Enología.  
Producción oral y escrita I, Producción oral y escrita II  
Inglés I, Inglés II  
Práctica Profesionalizante I y II

10. CARGA HORARIA POR CATRIMESTRE:

Primer cuatrimestre: doscientos ochenta y ocho (288) horas reloj.  
Segundo cuatrimestre: trescientos cuatro (304) horas reloj.  
Tercer cuatrimestre: trescientos treinta y seis (336) horas reloj.  
Cuarto cuatrimestre: trescientos cuatro (304) horas reloj.  
Quinto cuatrimestre: trescientos cincuenta y dos (352) horas reloj.  
Sexto cuatrimestres: doscientos ochenta y ocho (288) horas reloj.

11. CARGA HORARIA TOTAL DE LA CARRERA:

La Tecnicatura tiene una carga horaria total de: **1872 horas reloj**

CARGA HORARIA POR CAMPOS

| Campo de la Formación | Primer año                                                                     | Segundo año                                                                                                                                 | Tercer año                                                                                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GENERAL               | 03. Relaciones Humanas<br>(Cuatrimestral-48hs)<br>04.Inglés I (Anual-128hs)    | 11.Relaciones Públicas I (Cuatrimestral-48hs)<br>12. Inglés II<br>(Anual- 128 hs)<br>16.Producción oral y escrita I<br>(Cuatrimestral-48hs) | 19.Ética y Deontología Profesional<br>(Cuatrimestral-48hs)<br>20.Producción oral y escrita II<br>(Cuatrimestral-48hs) |
|                       | 02.Ceremonial y Protocolo<br>(Cuatrimestral-48hs)<br>06.Servicio de Mesa y Bar | 10.Ceremonial Empresario y Social<br>(Cuatrimestral-64hs)<br>14.Ambientación                                                                | 18.Relaciones Públicas II (Cuatrimestral-64hs)<br>24.Enología<br>(Cuatrimestral-48hs)                                 |



ANEXO I

“TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA N° 1815

|                                          |                                                                                                              |                                                                                                                      |                                                                                                                               |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | (Cuatrimestral.64<br>hs)<br>07.Turismo de<br>Eventos<br>(Cuatrimestral-<br>48hs)                             | de espacios<br>(Cuatrimestral-<br>48hs)<br>15.Administración<br>y finanzas de<br>Eventos<br>(Cuatrimestral-<br>48hs) | 23.Seguridad Labo-<br>ral<br>(Cuatrimestral-<br>48hs)<br>08.Marketing y Pu-<br>blicidad<br>(Cuatrim-<br>es-<br>tral.64hs)     |
| TECNICA ESPECIALI-<br>ZADA               | 01.Organización<br>de Eventos I<br>(Cuatrimestral-<br>64hs)<br>05.Espacio de In-<br>tegración<br>(Anual-128) | 09.Organización<br>de Eventos II<br>(Cuatrimestral-<br>64hs)                                                         | 17.Organización de<br>Eventos III<br>(Cuatrimestral-<br>64hs)<br>22.Organización de<br>Eventos IV<br>(Cuatrimestral-<br>64hs) |
| DE LA PRACTICA<br>PROFESIONALIZAN-<br>TE |                                                                                                              | 13.Práctica Pro-<br>fesionalizante I<br>(Anual-192)                                                                  | 21.Práctica Profe-<br>sionalizante II<br>(Anual-256)                                                                          |



ANEXO I

“TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA Nº 1815

CARGAS HORARIAS TOTALES

| Campos de la Formación             | Totales- hs reloj |
|------------------------------------|-------------------|
| GENERAL                            | 496               |
| TECNICA DE FUNDAMENTO              | 544               |
| TECNICA ESPECIALIZADA              | 384               |
| DE LA PRACTICA PROFESIONAL         | 448               |
| Total de horas del plan de estudio | 1872              |

SINTESIS HORAS SEMANALES POR CUATRIMESTRE

| CUATRIMESTRES | CARGA HORARIA SEMANAL |
|---------------|-----------------------|
| PRIMERO       | 18 horas reloj        |
| SEGUNDO       | 19 horas reloj        |
| TERCERO       | 21 horas reloj        |
| CUARTO        | 19 horas reloj        |
| QUINTO        | 22 horas reloj        |
| SEXTO         | 18 horas reloj        |

CORRELATIVIDADES

| PARA CURSAR                         | DEBE TENER CURSADA              | DEBE TENER APROBADA           |
|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 09.Organización de Eventos II       | 01.Organización de Eventos I    | -----                         |
| 10. Ceremonial Empresarial y Social | 02.Ceremonial y Protocolo       | -----                         |
| 12. Inglés II                       | 04.Inglés I                     | -----                         |
| 21.Práctica Profesionalizante II    | 05.Práctica Profesionalizante I | -----                         |
| 17. Organización de Eventos III     | 09.Organización de Eventos II   | 01. Organización de Eventos I |
| 18. Relaciones Publicas II          | 11. Relaciones Públicas I       | -----                         |
| 24. Enología                        | 06. Servicio de Mesa y Bar      | -----                         |



ANEXO I

“TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”  
INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA N° 1815

|                                  |                                 |       |
|----------------------------------|---------------------------------|-------|
| 20. Producción oral y escrita II | 16. Producción oral y escrita I | ----- |
|----------------------------------|---------------------------------|-------|

CUADRO FINAL DE SÍNTESIS DE CARGAS HORARIAS Y CORRELATIVIDADES  
POR CUATRIMESTRES DE LA CARRERA

| N° Orden | Espacio Curricular                 | Año             | Período de cursado | Carga horaria total en hs reloj | Carga horaria semanal | Correlatividades |
|----------|------------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------|------------------|
| 01       | Organización de Eventos I          | 1 <sup>ro</sup> | Cuatrimés-tral     | 64                              | 4                     | -----            |
| 02       | Ceremonial y Protocolo             | 1 <sup>ro</sup> | Cuatrimés-tral     | 48                              | 3                     | -----            |
| 03       | Relaciones Humanas                 | 1 <sup>ro</sup> | Cuatrimés-tral     | 48                              | 3                     | -----            |
| 04       | Inglés I                           | 1 <sup>ro</sup> | Anual              | 128                             | 4                     | -----            |
| 05       | Espacio de formación e Integración | 1 <sup>ro</sup> | Anual              | 128                             | 4                     | -----            |
| 06       | Servicio de Mesa y Bar             | 1 <sup>ro</sup> | Cuatrimés-tral     | 64                              | 4                     | -----            |
| 07       | Turismo de Eventos                 | 1 <sup>ro</sup> | Cuatrimés-tral     | 48                              | 3                     | -----            |
| 08       | Marketing y Publicidad             | 3 <sup>ro</sup> | Cuatrimés-tral     | 64                              | 4                     | -----            |
| 09       | Organización Evento II             | 1 <sup>ro</sup> | Cuatrimés-tral     | 64                              | 4                     | 01               |
| 10       | Ceremonial Empresarial y Social    | 2 <sup>do</sup> | Cuatrimés-tral     | 64                              |                       | 02               |
| 11       | Relaciones Públicas I              | 2 <sup>do</sup> | Cuatrimés-tral     | 48                              | 3                     | -----            |
| 12       | Inglés II                          | 2 <sup>do</sup> | Anual              | 128                             | 4                     | 04               |
| 13       | Práctica Profe-                    | 2 <sup>do</sup> | Anual              | 192                             | 6                     | -----            |



ANEXO I

“TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA  
DE LA PATAGONIA N° 1815

|    |                                            |                 |                    |     |   |          |
|----|--------------------------------------------|-----------------|--------------------|-----|---|----------|
|    | sionalizante<br>I                          |                 |                    |     |   |          |
| 14 | Ambientación<br>de espacios                | 2 <sup>do</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 48  | 3 | -----    |
| 15 | Administración<br>y Finanzas de<br>eventos | 2 <sup>do</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 48  | 3 | -----    |
| 16 | Producción oral<br>y escrita I             | 2 <sup>do</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 48  | 3 | -----    |
| 17 | Organización de<br>Eventos III             | 3 <sup>ro</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 64  | 4 | 01-09    |
| 18 | Relaciones Pu-<br>blicas II                | 3 <sup>ro</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 64  | 4 | 11       |
| 19 | Etica y Deonto-<br>logía Profesio-<br>nal  | 3 <sup>ro</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 43  | 3 | -----    |
| 20 | Producción oral<br>y escrita II            | 3 <sup>ro</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 48  | 3 | 16       |
| 21 | Práctica Profe-<br>sionalizante II         | 3 <sup>ro</sup> | Anual              | 256 | 8 | 13       |
| 22 | Organización de<br>Eventos IV              | 3 <sup>ro</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 64  | 4 | 01-09-17 |
| 23 | Seguridad La-<br>boral                     | 3 <sup>ro</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 48  | 3 | -----    |
| 24 | Enología                                   | 3 <sup>ro</sup> | Cuatrimes-<br>tral | 48  | 3 | 06       |

12. POBLACIÓN DESTINATARIA

La propuesta está destinada a aquellas personas que deseen proyectar un futuro en el área de la Organización de Eventos, ya sea en el ámbito oficial, social o empresarial o perfeccionar los conocimientos que ya poseen sobre el tema.

El perfil requerido deberá responder directamente a las competencias vinculadas con la resolución de situaciones laborales propias de un mundo complejo y cambiante.



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

La formación técnico profesional reconoce es un referente concreto a la hora de presentar el currículum vitae, pues articula competencias específicas que se corresponden con las exigencias del mercado

#### **13. INGRESO A LA TECNICATURA**

##### **1.-Criterios de admisión:**

Poseer Título de Nivel Medio o de Educación Polimodal.

Aprobación (en otras instituciones) del examen previsto para Mayores de 25 años sin título de Nivel Medio, según resolución MN N° 214/1.

##### **1.1.De los alumnos**

Para inscribirse en el Instituto Superior de Gastronomía y Hotelería de la Patagonia No 1815 el postulante deberá presentar título o constancia de título en trámite del nivel anterior. Si al momento de su inscripción en el Instituto no contara con dicho título, su inscripción será condicional, hasta el 31 de agosto de ese año, perdiendo el cursado de los espacios curriculares si no cumple con ese requisito.

En el caso de postulantes mayores de 25 años que no hayan completado los estudios de Nivel Medio o Polimodal (Art. 7° Ley N° 24.521) deberán presentar el certificado de aprobación de la instancia de evaluación, según las condiciones e instrumentos que establece el Ministerio de Educación en la Resolución N° 188/00, y que serán de aplicación común en todos los Institutos de la provincia.

##### **1.2. Ingreso de mayores de 25 años**

El artículo 7 de la **Ley 24521 de Educación Superior**, señala:

*“Para ingresar como alumno a las instituciones de nivel superior, se debe haber Aprobado el nivel medio o el ciclo polimodal de enseñanza. Excepcionalmente, los mayores de 25 años que no reúnan esa condición, podrán ingresar siempre que demuestren, a través de las evaluaciones que las provincias, la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires o las universidades en su caso establezcan, que tienen preparación y/o experiencia laboral acorde con los estudios que se proponen iniciar, así como aptitudes y conocimientos suficientes para cursarlos satisfactoriamente”.*

Esta normativa es reglamentada por cada institución conforme sus propios criterios. En aspectos generales el Instituto tiene en cuenta:

- El calendario de actividades se anuncia a fines de **agosto** de cada año.



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

- La inscripción se efectúa en la **segunda quincena del mes de septiembre** de cada año.
- Existe un formulario específico que cada aspirante debe completar, el que incluye una nota en la que deben señalarse las razones por las cuales el interesado desea cursar la carrera, acompañando, de ser posible, documentación probatoria de algún estudio o trabajo en el área.
- En el momento de la inscripción debe acompañarse necesariamente el comprobante de finalización de estudios primarios o el certificado analítico de los estudios medios que haya cursado en forma incompleta.
- Todas las solicitudes presentadas son analizadas por una Comisión Ad hoc, la que dictamina la pertinencia de lo solicitado sobre la base de la documentación y antecedentes presentados, en base a ello acepta o rechaza solicitudes.
- Todos los aspirantes aceptados deben dar entonces el **Examen General**, que es el mismo y en la misma fecha y hora, para todos los aspirantes a todas las carreras del Instituto.

#### 14. RÉGIMEN DE APROBACIÓN Y ACREDITACIÓN

##### Asignatura:

Dos exámenes parciales aprobados con seis (6). Cada examen parcial tiene la posibilidad de un examen recuperatorio. Existe la instancia de un recuperatorio final, en el caso en que uno de los anteriores haya sido desaprobado.

Un examen final con tribunal. Oral y/o escrito según lo decida la cátedra. Nota de aprobación será seis (6)

##### Talleres:

Promoción con dos parciales conceptuales y una producción individual (que podrá tener formato de Ensayo, Trabajo Práctico, Monografía, etc) con nota de aprobación no inferior a ocho (8).

#### 15. NORMATIVA PARA EL CURSADO DE LA TECNICATURA

##### **Asistencia**

- Cada docente establecerá el porcentaje de asistencia para acreditar el cursado, el cual no podrá ser inferior al 80%.
- La excepción de este porcentaje está prevista en algunas situaciones como: maternidad, enfermedad prolongada, período de lactancia. En estas situaciones se sugeri-



## ANEXO I

### "TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS"

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

rá posibles trabajos de recuperación, teniendo en cuenta las características de la unidad curricular.

- Cada docente llevará un registro de la asistencia en la planilla correspondiente.

#### 16. BIBLIOGRAFIA

- Ahmed, I. (2001). *Congresos y Catering: organización y ventas*. Paraninfo. España.
- Ansoff, Declerck y Hayes. *El planeamiento estratégico*. Ed. Trillas. México
- Aquino, J. & Arecco, M. (1997). *Administración de Recursos Humanos*. Ed. Macchi. Argentina
- Baez Casillas, S. (1982). *Descripción de puestos en hoteles, restaurantes y bares*. Compañía Editorial Continental S.A, México
- Bang, D. Jr. (1996). *La guía de planificación del mercado*. Ed. Macchi. Argentina
- Berisso, M. (2001). *Protocolo y Ceremonial. oficial, empresario y social*. Espasa. España
- Casany, D. (2000). *Construir la escritura*. Paidós, Buenos Aires
- Chiavenato, I. (1998). *Administración de Recursos Humanos*. Ed. Mc Graw Hill. México
- Cortina, A. (1998). *Ética*. Editorial Akal. Buenos Aires
- D'Ubaldo, H. (1994). *Marketing profesional*. Edic. D & D.
- Drucker, P. *La Gerencia, tareas, responsabilidades y prácticas*. Edit. El Ateneo, Buenos Aires.
- Etzini, A. *Organizaciones Modernas*. UTHEA
- Fariña, J. (1997). *Ética, un horizonte en quiebra*. Eudeba. Buenos Aires.
- Feld, F. (1999). *Marketing Internet*. Ed. MP S.A.
- Fleitman, J. (1997). *Eventos y exposiciones*. Ed. Mac. Graw Hill, México.
- Gruning, J. (2000). *Dirección de Relaciones Humanas*. Ed. Gestión
- Hermida, J. *Teoría de la estructura organizacional*. Ed. El Coloquio
- Kotler, P. (1998) *Dirección de mercadotecnia*. Ed. Prentice. España
- Lundberg, G. (1964). *Descripción de puestos en Hoteles, Restaurantes y Bares*. CBI publicaciones, USA
- Marín, M. (1999). *Lingüística y enseñanza de la Lengua*. Aique, Buenos Aires.
- Parra, M. (1996). *Cómo se produce el texto escrito*. Aula abierta. Magisterio, Colombia.
- Pearson, B. *Estrategias de negocios con sentido común*. (1994). Ed. Macchi.
- Piantanida, G. y Carozzi, M. (1999). *El texto instrumental*. Kapelusz. Buenos Aires.



## ANEXO I

### “TECNICATURA SUPERIOR EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS”

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA DE LA PATAGONIA N° 1815

Revista Negocios

Ríos Szalay, J. *Relaciones públicas*. Ed. Trillas

Sánchez Vázquez, A. (1973). *Ética*. Editorial Grijalbo, México.

Sánchez, R. (2003). *Eventos. Cómo organizarlos con éxito*. COE

Sánchez, R. y Woscoboink, G. (2007). *Marketing para eventos*. COE

Saroka y Etchetto. *Los organigramas, diseño e interpretación*. Ed. Macchi, Buenos Aires.

Savater, F. (1991). *Ética para Amador*. Edición Ariel. Barcelona.

Solana, R. (1995). *Administración de recursos humanos*. Ed. Interoceánica S.A.

Solano Fleta, L. (2000). *Tratado de Relaciones Públicas*. Ed. Gestión.