

**Licenciatura en Administración Hotelera
Sistema de Pasantías**

DECÁLOGO DE PASANTIA

Este documento tiene el propósito de que los alumnos de la **Carrera de Administración Hotelera** tengan conocimientos más acabados del Sistema de Pasantías (SIPA) y de los derechos, obligaciones y responsabilidades que emanan del mismo.

A tales efectos se redacta el presente decálogo, el cual ponemos a vuestro conocimiento y consideración.

CONSIDERACIONES:

Los estudiantes de la Licenciatura en **Administración Hotelera** de la *Universidad Nacional de Quilmes* realizan sus pasantías bajo el régimen de la **Ley. 26.427** que trata el tema del Sistema de Pasantías, Aprobación y Reglamentación.

1. A los efectos de las prácticas pre-profesionales para la carrera de Administración Hotelera, se **denomina PASANTÍA EDUCATIVA al conjunto de actividades formativas que realicen los estudiantes en empresas y organismos públicos, o empresas privadas con personería jurídica, sustantivamente relacionado con la propuesta curricular de los estudios cursados en unidades educativas, que se reconoce como experiencia de alto valor pedagógico.**
2. El Plan de Estudios de la Licenciatura en Administración Hotelera contempla la realización de **300 horas** de pasantías aprobadas como requisito para la obtención del título. (La cantidad de horas aprobadas al momento de la evaluación, no necesariamente coincide con las horas realizadas por el alumno).
3. Las **300 horas** de prácticas **son obligatorias**, pero es el alumno/a quien se inscribe según la oferta e interés. Son igualmente válidas las pasantías realizadas en hoteles cercanos (Capital Federal, La Plata, etc) como en hoteles ubicados en distintos destinos del país.
4. Es necesario que el alumno realice su experiencia como mínimo en dos áreas del Hotel.
5. La oferta de pasantías se hará pública para todos los alumnos de la Carrera en la página web: <http://hoteleria.blog.unq.edu.ar>
6. La asignación de las Pasantías se materializa en la Dirección de la Carrera, Coordinación de Pasantías, según las disposiciones que fije para tales fines; actualmente son: (Véase Requisitos para acceder al SIPA)
7. **Las pasantías se materializarán con la concurrencia de los alumnos a los Hoteles, empresas del sector servicios o actividades afines, que acepten las condiciones de la Ley y además previamente tengan firmado convenio con la Universidad.** En cuanto a las fechas, horarios y condiciones que se acuerden entre La Empresa y la Universidad, las mismas quedarán plasmadas en los protocolos adicionales (Acuerdos individuales de Pasantías).
8. La situación de Pasantía no creará ningún otro vínculo para el pasante, más que el existente **entre el mismo y el Ministerio de Cultura y Educación, no generándose relación jurídica alguna con el Hotel o Empresa en donde se efectúe la práctica educativa, siendo la misma de carácter voluntario.**

Licenciatura en Administración Hotelera Sistema de Pasantías

OBJETIVOS DE LAS PASANTÍAS:

1. Brindar a los alumnos de la Licenciatura en Administración Hotelera la complementación de su especialidad teórica con la práctica en distintas áreas de producción y prestación de servicios hoteleros, que los habilite en el ejercicio de la profesión.
2. Obtener las habilidades profesionales con relación al título de *Licenciados en Administración Hotelera*.
3. Los objetivos del sistema de pasantías educativas son lograr que los pasantes:
 - o Relacionen la teoría con la práctica mediante su participación activa en las actividades laborales del sector y sus distintas áreas funcionales.
 - o Vivencien la realidad operativa y laboral, compenetrándose con las demandas del cliente y las exigencias de cada puesto de trabajo.
 - o Aumenten el conocimiento y manejo de tecnologías vigentes
 - o Adquieran conocimientos que contribuyan a una correcta inserción en el ámbito laboral
 - o Colaboren en todas las actividades que le sean posible, asimilando los conocimientos y experiencias que el tutor le pueda transmitir, cumpliendo estrictamente con todas las normas y procedimientos involucrados en la prestación del servicio.
 - o Progresen en el proceso de orientación respecto de los posibles campos específicos de desempeño laboral.

REQUISITOS PARA ACCEDER AL SIPA:

Los alumnos tendrán que:

1. Haber finalizado la Diplomatura en Ciencias Sociales/Economía y Administración.
2. Cursar el “Seminario Taller de práctica pre-profesional/pasantías”
3. Declarar conocer lo estipulado en el Decálogo de Pasantías.
4. Haber aprobado o estar cursando las asignaturas del Núcleo Básico Obligatorio de la Licenciatura. (Organización Hotelera, Gestión de Serv. Hoteleros y Gestión de AA & BB).
5. Mantener la condición de Alumno Regular.
6. Poseer C.U.I.L.
7. Cumplir con los requisitos que en cada caso establezca la Dirección de la Carrera.

DERECHOS, OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDAD DEL PASANTE:

Los siguientes puntos enumerados, deben considerarse para un buen desempeño en el trabajo y para mejorar la convivencia. Es por ello que el pasante deberá cumplir con todas las normas que se le indiquen relacionadas con vestimenta, imagen, apariencia, predisposición, actitudes, cortesía, desempeño, horarios, asistencia, puntualidad, políticas y procedimientos de la empresa en sus distintas áreas funcionales. Por ello el pasante debe:

Licenciatura en Administración Hotelera Sistema de Pasantías

1. Presentarse diariamente con su **vestimenta**^(A) adecuada según el sector que le fuera asignado, aseado y peinado.
2. Dentro y fuera del Establecimiento deberá tratar a todas las personas con el debido respeto, sea cual fuere el cargo, siendo siempre cordial.
3. Deberá conservar un lenguaje positivo y agradable, evitando el uso del lenguaje informal en las áreas de trabajo y especialmente con los clientes o huéspedes y empleados.
4. Respetar las tareas y horarios asignados y determinados por la ley vigente.
5. Evitar comentarios, opiniones o apreciaciones personales si no son solicitados por su superior inmediato o instructor.
6. No podrá utilizar las instalaciones de prestación de servicios, zonas de recreación, o circular por los distintos sectores del hotel o empresa en el tiempo libre, salvo expresa autorización de la misma.
7. Esta prohibido fumar y comer en la habitación.
8. Debe mantener su cuarto limpio y ordenado todos los días, aunque contare con el servicio a discreción de la empresa.
9. Se hará responsable del lavado de la ropa personal en el sector autorizado por la empresa.
10. El pasante realizará una práctica *pre profesional* en las instalaciones de la EMPRESA, como parte de su formación. *Tendrá derecho al cobro de asignación estímulo de acuerdo a lo previsto en la Ley 26427 Art 15* ^(B). Como también el derecho a recibir alojamiento y comida (esto es válido exclusivamente para Hoteles del interior del país).
11. Finalizada la Pasantía, los alumnos deberán realizar un **informe de su práctica**; según los *lineamientos generales para la elaboración del Informe de Pasantías y/o Informe Laboral*. Este instructivo lo puede descargar de la web <http://hoteleria.blog.unq.edu.ar> Además deberá presentarse a un Coloquio final integrador cuya fecha y horario determinara la coordinación de pasantías. **La entrega del Informe no debe superar los sesenta días luego de concluida su práctica; de lo contrario será penalizado de acuerdo al criterio que determine la Dirección de la Carrera.** En los casos en que se solicite la **reelaboración** del Informe, el plazo estipulado para la entrega del mismo será de 30 (treinta) días a partir del envío por parte de la Coordinación del área. Cumplido ese plazo, el alumno **será penalizado de acuerdo al criterio que determine la Dirección de la Carrera.**
12. Durante el período de la práctica, la Empresa y la Universidad mantendrán contacto a través del área de Coordinación de Pasantías para solucionar cualquier situación que surgiera no contemplada en el Acuerdo de pasantías, como también cualquier inquietud del alumno. Para materializar la comunicación el alumno deberá responder a tres encuestas que serán enviadas por la coordinación de pasantías a lo largo de su práctica a fines de alcanzar un seguimiento efectivo de la misma.

Licenciatura en Administración Hotelera Sistema de Pasantías

13. Los alumnos que realicen pasantías contarán como beneficio que brinda la empresa, una cobertura de riesgo de trabajo (ART) y la Obra Social que corresponda. A tales efectos ***el alumno no debe comenzar un periodo de pasantía sin antes informar a la Dirección de la Carrera de su incorporación a efectos de solicitar las coberturas correspondientes.***

PERIODO Y DURACIÓN:

Las pasantías educativas se pueden desarrollar en cualquier período del año, según la oferta del sector y considerando la disponibilidad del alumno. Cabe destacar que podrá realizar más de una pasantía por ciclo lectivo; pero no más de una en un mismo período.

En cuanto a la duración de la pasantía se establece como mínimo dos meses y máximo un año. No podrá exceder más de 20 horas de trabajo semanal, la cual se compone de 5 días, que pueden comprender sábados, domingos o feriados (aunque sean nacionales).

OTROS BENEFICIOS:

Los pasantes gozan de beneficios similares a los del personal (comidas, refrigerios, transporte, días de estudio por exámenes, francos, descansos, etc.) Incluye cobertura de salud cuyas prestaciones serán previstas en la ley 23660 – Ley de Obras Sociales -.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

El sistema de evaluación será fijado entre la Dirección de la Carrera y la Empresa. Las partes evaluarán como mínimos, los siguientes aspectos:

A cargo de la Empresa:

- Capacidad de adaptación
- Grado de comprensión de las tareas.
- Interés y Nivel de evolución y aprendizaje.
- Compromiso y resolución de las tareas encomendadas.
- Capacidad de respuesta ante situaciones de imprevistos
- Actitud de servicio
- Seguimiento y respuesta a solicitudes de huéspedes
- Colaboración.
- Disciplina.
- Presentación personal.
- Iniciativa personal.

A cargo de la Dirección de la Carrera:

- Control y seguimiento de las actividades a través de III encuestas.
- Comunicación y reuniones con los tutores de los alumnos.
- **El informe de pasantías deberá entregarse (como máximo) a los 60 días finalizada la práctica.**
- Sobre la base de informes finales, se realizará un coloquio final integrador.

OTRAS CONSIDERACIONES Y COMPROMISOS.

- El alumno es parte involucrada en el contrato de pasantía individual, y por ello es fundamental el estricto cumplimiento del mismo y del presente Decálogo.

Licenciatura en Administración Hotelera Sistema de Pasantías

- El alumno podrá realizar su pasantía en Capital Federal y en otras ciudades del interior del País indistintamente.
- El alumno que realice una práctica en una empresa del sector, debe comprender que la pasantía educativa es una asignatura más, y que la misma se realizará fuera del ámbito universitario.
- Al momento de solicitar una pasantía, el alumno debe estar seguro y dispuesto a aceptar las condiciones estipuladas y **no estar realizando otra pasantía**.
- El alumno que, sin causa justificada incurra en las siguientes faltas:
 - No estar inscripto al SIPA y haber iniciado una práctica;
 - Haber iniciado una pasantía sin cumplir los requisitos del SIPA;
 - Haber comenzado una práctica sin previa notificación al Área y sin la documentación que lo habilite para el ejercicio de la misma;
 - Ausentarse sin previo aviso a las Partes;
 - Suspender o abandonar la pasantía asignada;
 - Extender la pasantía sin previa notificación y autorización del Área;
 - La empresa suspenda o rescinda el acuerdo individual (por: improcedencia, mala apariencia, predisposición y actitudes, mal desempeño o incumplimiento de las tareas).

Será pasible de una sanción ^(D) a criterio de la Dirección.

- No se considerará causa suficiente la insatisfacción del alumno respecto a la tarea asignada, para suspender o abandonar la pasantía.
- Consideramos importante y ponemos en conocimiento que el pasante puede rescindir el Acuerdo Individual de Pasantías, notificando (por escrito con copia a la Dirección de la Carrera) con suficiente antelación y justificando los motivos de fuerza mayor. Este derecho queda reservado para casos de extrema necesidad.
- Ante cualquier situación adversa o no contemplada en los protocolos¹ firmados oportunamente, debe informarlo a su instructor y tutor en la Universidad (Dirección de la Carrera) para mejorar y/o subsanar cualquier inconveniente.

(A) VESTIMENTA:

Generalmente las empresas u Hoteles, considerando el área de trabajo proveen los uniformes. De lo contrario se considerará el uniforme de pasantías según detalle:

Mujeres:

- Falda (negro, azul marino o gris oscuro) largo chanel (mitad de rodilla).
- Blusa o camisa blanca lisa.
- Cardigan o blazer (negro, azul marino o gris oscuro)
- Medias naturales o negras (sin dibujos)
- Maquillaje suave.
- Cabello recogido discreto limpio y cara libre.
- Uñas cortas. Esmalte claro, manos limpias.
- Zapatos negros cómodos (tacos bajo aprox. 3 ½)

¹ Acuerdo Individual de Pasantía.

Licenciatura en Administración Hotelera Sistema de Pasantías

- Perfumes y desodorante suaves.
- Accesorios: aros tipo perla, pequeños; algún anillo discreto, sin collares o pulseras llamativos.

Varones:

- Traje o Ambo (negro, azul marino o gris oscuro)
- Camisa blanca lisa.
- Corbata discreta.
- Zapatos clásicos negros.
- Medias oscuras al tono.
- Perfumes y desodorante suaves.
- Cabello corto.
- Sin **bijouteri** en manos y rostro.

El incumplimiento de las disposiciones sobre higiene y presentación obligará al Establecimiento a rechazar al alumno y será motivo suficiente para rescindir la pasantía.

(B) REMUNERACIÓN:

Los alumnos recibirán durante el transcurso de su prestación una suma de dinero en carácter no remunerativo en calidad de asignación estímulo, que se calculará sobre el salario básico del convenio colectivo aplicable a la empresa, y que será proporcional a la carga horaria de la pasantía.

(C) ACREDITACION DE PASANTIAS:

Esta práctica pre-profesional o pasantía se aprueba/acredita mediante la devolución de las tres encuestas de seguimiento, la entrega de un Informe de Pasantías o Laboral (que el alumno debe elaborar y entregar en la Dirección de la Carrera) y un coloquio final integrador. Los informes de pasantías deben contener la Ficha de Evaluación y Constancia que se entregan impresos y firmados conjuntamente con los documentos anexos, de manera tal que puedan acreditar fehacientemente 300 horas de trabajo en hoteles y/o empresas del sector turístico

Ⓣ) **SANCIÓN:** Se inhabilitará al alumno de tres a doce meses para realizar una nueva pasantía.

Coordinación de pasantías
Dirección de la Carrera
Licenciatura en Administración Hotelera