

## 1. Encabezado

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO  
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

**Título:** “Licenciada/o en Turismo y Hotelería”

**Duración:** 2862 horas

**Título Intermedio:** “Técnico Universitario Turismo y Hospitalidad”

**Duración:** 1696 horas

**Modalidad:** Presencial

**Resolución Ministerial:** 2022-756

**Resolución HCD - UCCuyo:** FCE-04-2017

### **Requisitos de Ingreso:**

Tener aprobada la Educación Secundaria.

Los mayores de 25 años que no tengan aprobado el nivel medio de enseñanza y acrediten 3 años de experiencia en el sector, podrán acceder a la carrera, previa aprobación de los exámenes correspondientes y requisitos establecidos por la Universidad.

## 2. Justificación

La provincia de San Juan está incursionando en un incipiente crecimiento de la actividad turística que promete ser un gran factor de desarrollo para la comunidad local. A nivel regional, el Turismo es considerado de interés prioritario para el Estado Provincial, otorgando mayor jerarquía a los entes estatales que regulan la actividad, y asignando cada vez mayores partidas presupuestarias destinadas a su desarrollo.

Concretamente, en los últimos años se viene experimentando un crecimiento sostenido del flujo de turistas, tanto nacionales como internacionales, que llegan a la Provincia. Esto ha generado necesariamente un aumento de inversiones en el sector turístico y proliferación de empresas y prestadores de diversa índole.

El crecimiento de la actividad turística, siempre de una manera sostenible y sustentable, exige y necesita de recursos humanos cada vez más capacitados. La creciente demanda actual y futura de profesionales idóneos en el área del Turismo en general y la Hotelería en particular, son motivo suficiente para generar nuestro compromiso serio en la formación de profesionales con los conocimientos y competencias que los tiempos modernos exigen a esta actividad tan cambiante, dinámica y en constante crecimiento. Según los últimos datos de la OMT – Organización Mundial del Turismo, “El turismo representa hoy en día un 10% del PIB mundial, el 30% de las exportaciones de servicios mundiales y genera 1 de cada 11 empleos en el mundo”. Esto es un dato más que relevante para dimensionar el peso de la actividad en la economía mundial, y el consiguiente compromiso que deben asumir todos los actores para fomentar su desarrollo.

Los profesionales del Turismo que se requieren en la actualidad, deben ser personas con capacidad de gestión, con un compromiso ético con las comunidades locales y la sustentabilidad en todas sus dimensiones y, sobre todo, con un marcado perfil emprendedor, teniendo en cuenta que la actividad turística es una incubadora y potenciadora de pequeños emprendedores y PyMEs que forman parte de su oferta global.

La Licenciatura en Turismo y Hotelería, dentro de la oferta educativa de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, busca formar profesionales multidisciplinarios que sean capaces de encarar la gestión, tanto pública como privada, del Turismo y actividades afines como la Hotelería y los servicios turísticos complementarios. En este sentido, la impronta del presente plan de estudios tiene que ver con, por una parte, conocimientos de management y gestión de organizaciones hoteleras y turísticas y, por otra, con conocimientos propios del sector turístico y hotelero, incluyendo la formación en idiomas y cultura general.

---

### 3. Fundamentación

El sector turístico y hotelero se encuentra en constante crecimiento y augura un complejo y continuo desarrollo que demandará cada vez más profesionales altamente capacitados y formados para desempeñarse en diversas áreas. La presente propuesta apunta a la formación de Licenciados en Turismo y Hotelería con un dominio de las herramientas de gestión y planificación de las organizaciones y actividades turísticas, apoyados en una visión interdisciplinaria que ayudará a la comprensión acabada y completa del sector.

El Plan de Estudios se estructura en torno a dos ciclos: el Primer Ciclo, que conduce al título de Técnico en gestión del Turismo y la Hospitalidad, y el Segundo Ciclo, que conduce al título de Licenciado en Turismo y Hotelería.

El Primer Ciclo aborda contenidos que permiten la adquisición de competencias operativas para desempeñarse dentro de empresas turísticas y hoteleras diversas. De esta manera se formarán técnicos con dominio sobre los procesos operativos en agencias de viaje, hoteles y servicios turísticos complementarios que les permitirán desempeñarse de manera idónea en puestos operativos.

El Segundo Ciclo apunta a la adquisición de competencias de planificación y gestión estratégica de organizaciones y actividades turísticas, en sus diferentes ámbitos, con lo que se otorgarán herramientas para acceder a mandos medios y superiores de organizaciones del sector.

La estructura curricular del Plan de Estudios se encuentra diagramada en Ejes que permiten una correcta articulación horizontal y vertical de contenidos:

- Eje I – Formación Profesional dentro de la actividad Turística: comprende el abordaje y conocimiento de las diferentes funciones de organizaciones turísticas de distinta índole que permitirán dominar el funcionamiento operativo de organizaciones turísticas y hoteleras.

- 
- Eje II – Formación en Gestión y Administración: incluye la dotación de herramientas para la gestión operativa y la administración estratégica de las organizaciones, garantizando de esta manera su sustentabilidad.
  - Eje III – Formación Complementaria: profundiza la formación en competencias que refuercen el ejercicio profesional, como la formación humanística, ética profesional, abordaje científico, vanguardia tecnológica y tendencias actuales del sector.

#### **4. Alcances del Título “Técnico Universitario en Turismo y la Hospitalidad”**

- Desempeñarse en puestos operativos dentro de establecimientos hoteleros y empresas turísticas.
- Desempeñarse como idóneo en turismo en una agencia de viajes y turismo, según especificaciones de la ley N° 18829 “de Agentes de Viaje”.

#### **Alcances del Título “Licenciado/a en Turismo y Hotelería”**

- Diseñar, Planificar y Ejecutar proyectos turísticos de gestión pública o privada, prestando especial atención a la mitigación de impactos negativos en el medio y al apalancamiento de los impactos positivos.
- Formular y Evaluar proyectos de Inversión del sector Turístico/Hotelero, evaluando su viabilidad y factibilidad comercial.
- Gerenciar emprendimientos turísticos buscando su sustentabilidad y sostenibilidad temporal.
- Gerenciar, en carácter de idóneo en turismo según especificaciones de ley N° 18829 de “Agentes de Viaje”, una Empresa de Viajes y Turismo, diseñando y controlando su operatoria general.

- 
- Gestionar y gerenciar hoteles y empresas de alojamientos turísticos, en diversos departamentos de la organización.
  - Desarrollar planes de implementación de Calidad en empresas relacionadas a la industria turística y de la hospitalidad.
  - Capacitar recursos humanos en el sector turístico y hotelero.
  - Asesorar integralmente a diferentes emprendimientos hoteleros y turísticos.

## 5. Perfil del Egresado

El graduado en Turismo y Hotelería es un profesional nutrido de diferentes disciplinas, con una visión integral del sector turístico y de la hospitalidad desde una perspectiva técnica y sectorial, a la vez que cuenta con sólidas herramientas de gestión.

El Licenciado en Turismo y Hotelería cuenta con capacidades analíticas y visión estratégica en el marco de la organización que le permiten la efectiva planificación a corto, mediano y largo plazo. Tiene la capacidad de coordinar equipos de personas y trabajar con grupos multidisciplinarios, para lograr la consecución de los objetivos planteados. Asimismo, está capacitado para realizar consultoría de diversos proyectos turísticos, analizando su impacto en el medio, su factibilidad comercial y su sostenibilidad temporal. El Licenciado en Turismo y Hotelería puede desempeñarse en el sector Turístico, tanto en el ámbito público como también en el privado, en empresas de comercialización y prestación de servicios turísticos, como agencias de turismo emisivo y receptivo, hoteles y alojamientos turísticos, aerolíneas y servicios de transporte turístico, y empresas de servicios turísticos complementarios.

El Técnico Universitario en Gestión del Turismo y la Hospitalidad es un profesional con un profundo conocimiento operativo del sector turístico, pudiendo desempeñarse en puestos operativos de empresas de servicios turísticos, alojamientos turísticos y transportes turísticos.

## 6. Objetivos

Formar profesionales capaces de planificar, dirigir y ejecutar proyectos turísticos y hoteleros, tanto públicos como privados, con una perspectiva interdisciplinaria y mediante la promoción de políticas y prácticas que contribuyan al desarrollo sustentable.

## 7. Estructura Curricular

PRIMER AÑO						
CÓDIGO	MÓDULOS	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Total	Despliegue	Correlativa débil (para rendir final)	Correlativa fuerte (para cursar)
.01	Administración	4	112	Anual		
.02	Geografía y Patrimonio Turístico	4	112	Anual		
.03	Historia General - Introducción al Mundo Actual	3	84	Anual		
.04	Recepción Hotelera y Atención al Cliente	5	140	Anual		
.05	Introducción a la Hotelería y al Turismo	5	70	1º semestre		
.06	Higiene y Seguridad Alimentaria	3	42	1º semestre		

.07	Sommellerie y Gestión de Bodega	5	70	2º semestr e		
.08	Nociones de Filosofía y Antropología	3	42	2º semestr e		
<b>TOTAL HORAS</b>			<b>672</b>			

**SEGUNDO AÑO**

CÓDIGO	MÓDULOS	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Total	Despliegue	Correlativa débil (para rendir final)	Correlativa fuerte (para cursar)
.09	Gestión de Alimentos y Bebidas	4	112	Anual	1	
.10	Costos para la toma de decisiones	3	84	Anual	1	
.11	Administración y Organización de Agencias de Viaje	5	140	Anual	1 - 5	
.12	Organización de Eventos, Ceremonial y Protocolo	3	84	Anual	1	
.13	Legislación Aplicada	4	56	1º semestr e		
.14	Economía del Turismo	5	70	1º semestr e	5	

.15	Teología I	3	42	2º semestr e	8	
.16	Marketing	6	84	2º semestr e	1	
<b>TOTAL HORAS</b>			<b>672</b>			

<b>TERCER AÑO</b>						
<b>CÓDIGO</b>	<b>MÓDULOS</b>	<b>Carga Horaria Semanal</b>	<b>Carga Horaria Total</b>	<b>Despliegue</b>	<b>Correlativa débil (para rendir final)</b>	<b>Correlativa fuerte (para cursar)</b>
.17	Administración y Organización de Alojamientos Turísticos	5	70	1º semestr e	9 - 10	1 - 4
.18	Estrategia Empresarial I	4	56	1º semestr e	9 - 10 - 11 - 16	1
.19	Emprendedurismo y Liderazgo	3	42	1º semestr e	16	
.20	Gestión de Capital Humano	6	84	1º semestr e	9 - 11	1



.21	Prácticas profesionales I		100	1º semestr e	4 - 5 - 9 - 11	
<b>Título intermedio: Técnico Universitario en Turismo y Hospitalidad</b>						
.22	Estadística Aplicada	4	56	2º semestr e	14	
.23	Relaciones Públicas	4	56	2º semestr e	16	
.24	Estrategia Empresarial II	4	56	2º semestr e	18	
.25	Introducción a la Gestión Financiera	5	70	2º semestr e	10	1
.26	Teología II	3	42	2º semestr e	15	
.27	Optativa I	3	42	2º semestr e		
<b>TOTAL HORAS</b>			<b>674</b>			
<b>CUARTO AÑO</b>						
<b>CÓDIGO</b>	<b>MÓDULOS</b>	<b>Carga Horaria Semanal</b>	<b>Carga Horaria Total</b>	<b>Desplieg ue</b>	<b>Correlati va débil (para</b>	<b>Correlativ a fuerte</b>

					rendir final)	(para cursar)
.28	Sistemas de Información	3	84	Anual	22	
.29	Planificación Turística Sustentable	5	140	Anual	18	5 - 2
.30	Gerenciamiento y Gestión de Calidad	4	112	Anual	24	
.31	Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión	5	140	Anual	25	
.32	Ética y Responsabilidad Social Empresaria	3	42	1º semestr e		
.33	Doctrina Social de la Iglesia	3	42	1º semestr e	26	
.34	Optativa II	3	42	2º semestr e		
.35	Optativa III	3	42	2º semestr e		
<b>TOTAL HORAS</b>			<b>644</b>			
<b>QUINTO AÑO</b>						
CÓDIGO	MÓDULOS	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Total	Desplieg ue	Correlati va débil (para	Correlativ a fuerte (para cursar)

					rendir final)	
Primer Semestre						
.36	Prácticas profesionales II		150	1º semestr e	17 - 24 - 29	
.37	Trabajo Final Integrador		50	1º semestr e		
<b>TOTAL HORAS</b>			<b>200</b>			
<b>TOTAL HORAS</b>			<b>2862</b>	<b>HORAS</b>		
<i><b>Título de Grado: Licenciado en Turismo y Hotelería</b></i>						

## 8. Requisitos de Egreso

### Técnico en Gestión del Turismo y la Hospitalidad:

- Proyecto Final Integrador – Informe de prácticas
- Idiomas:
  - Examen de suficiencia en Francés o Portugués: Vocabulario técnico y Acreditación de nivel A1.

- 
- Examen de suficiencia en Inglés: Vocabulario técnico y Acreditación de nivel A2.

### **Licenciado en Turismo y Hotelería:**

- Idiomas:
  - Examen de suficiencia en Francés o Portugués: Vocabulario técnico y Acreditación de nivel A1.
  - Examen de suficiencia en Inglés: Vocabulario técnico y Acreditación de nivel B1.

## **9. Contenidos Mínimos**

### Historia Argentina y Latinoamericana

El mundo contemporáneo. Consecuencias de las guerras mundiales. La crisis del presente. Existencialismo. Postmodernismo. De la Guerra Fría al fin del mundo bipolar, 1945 -1991. Manifestaciones culturales, ideas y representantes. La revolución de la información. La globalización. Los marcos geográficos y el asentamiento humano. Ocupación del espacio y poblamiento. La herencia de la historia. Poder y legitimidad. Burguesías y oligarquías. Las clases medias. Los obreros y el movimiento sindical. Las fuerzas armadas. La Iglesia. Estilos de autoridad y mecanismo de dominación: caudillos, caciques y clientela. Ideologías: populismo, desarrollismo, castrismo. Procesos de Industrialización. Niveles y Modelos de desarrollo. La cuestión agraria. Problemas urbanos y marginalidad. Las relaciones interregionales y la hegemonía de los EE. UU. Nuevas solidaridades y potencias emergentes.

---

### Geografía y Patrimonio Turístico

Reconocimiento e interpretación de los espacios geográficos sanjuaninos y argentinos. Recursos naturales y culturales de valor turístico de la provincia y el país. Manejo y lectura de mapas, planos, circuitos turísticos. Patrimonio Turístico de relevancia mundial y a nivel regional. Áreas Protegidas.

Práctica y trabajo de campo. Circuitos y reconocimiento patrimonial del Gran San Juan.

### Introducción a la Hotelería y al Turismo

Conceptualización del Turismo. Vocabulario hotelero y turístico. Conceptualización y clasificación hotelera. Sistema Turístico. Efectos económicos, sociales, culturales y ambientales positivos y negativos en el medio. Turismo Sustentable. Capacidad de carga.

### Recepción Hotelera y Atención al Cliente

Organigrama, áreas y departamentos de un hotel. Departamento de recepción. Cargos y Funciones. Elementos de la recepción. Sistemas de recepción. Departamento de Reservas. Canales de reserva. Características y operaciones básicas de conserjería. Atención al cliente, manejo de quejas e inteligencia emocional.

Departamento de Housekeeping. Operaciones, materiales y equipamiento. Puestos de trabajo y competencias necesarias. Supervisión de Housekeeping. Decoración y distribución de espacios. Necesidades del huésped durante su estadía.

### Administración y Organización de Agencias de Viajes

Visita guiada. El guía como intérprete cultural, proveedor de servicios y exponente de la hospitalidad. Visita guiada en espacios cerrados, abiertos e integrados. Fichado de atractores, trazado del recorrido, metodología de búsqueda y procesamiento de la información. Habilitación y operación de una agencia de viajes. Planificación, presupuestación, contratación de servicios, realización y rendición administrativa contable de viajes. Canales de comercialización. Las agencias de viaje y la era digital.

---

Práctica y trabajo de campo. Viaje a departamento alejado. Diseño de Itinerario y actividades. Relevamiento de atractivos y patrimonio. Presupuestación y gestión de recursos.

### Economía del Turismo

Objeto de estudio de la Economía y recursos. Los principales problemas económicos. Estructura económica. Sistemas económicos. Caracterización del proceso productivo. Las leyes de la demanda y la oferta. La interacción de la demanda y la oferta: el precio de equilibrio. El concepto de elasticidad y su utilización práctica. La función de los precios en los sistemas económicos. Nivel de Actividad. Consumo. Inversión. Gasto Público. Sector Externo. Sector monetario y financiero. Estado del Turismo en la Economía Internacional.

### Planificación Turística Sustentable

Concepto de Planificación Turística. Planificación y Turismo Sustentable. Etapas de la planificación. Herramientas de Planificación. Tendencias y acuerdos internacionales.

Diseño de un Plan Estratégico de Turismo Sustentable. Determinación de etapas de la planificación y manejo de tiempos. Utilización de herramientas para la planificación. Evaluación del Plan a la luz de la viabilidad y factibilidad.

Práctica y Trabajo de campo. Relevamiento de la Planta Turística y la Infraestructura, estado de atractivos, políticas públicas, y recursos potencialmente aprovechables de un destino turístico. Elaboración de Análisis FODA y plan operativo.

### Organización de Eventos, Ceremonial y Protocolo

Gestión de Eventos. Eventos Sociales. Eventos Empresariales e Institucionales. Herramientas del organizador de eventos. Presupuestos. Cálculos y estimaciones generales en un evento. Producción de eventos. Protocolo. Etiqueta. Ceremonial. Precedencias. Protocolo de la mesa. Protocolo y comunicación verbal y no verbal. Protocolo en eventos oficiales.

Trabajo de campo. Organización de jornadas académicas.

### Sommellerie y Gestión de Bodega

Aspectos generales de la Vid y la Uva. Elaboración de Vinos. Vinos Blancos, Tintos y Rosados. Principales regiones vitivinícolas del Mundo, Argentina y San Juan. Vinificaciones especiales.

Degustación de vinos: Fase visual, olfativa y gustativa. Análisis sensorial. Sabores. Conceptos y técnicas básicas de maridaje. Gestión de la bodega de un servicio de Alimentos y Bebidas.

### Higiene y Seguridad Alimentaria

Higiene alimentaria. Procesos físicos y químicos aplicados en la elaboración de alimentos. Conservación de alimentos. Métodos de Limpieza y Desinfección. Buenas prácticas de manufactura.

### Administración

Historia de la Administración Empresaria. Proceso Administrativo. Planificación, Organización, Dirección, Control y Coordinación. Elementos y componentes de un Plan de Negocios.

### Marketing

Valoración por parte del cliente. Investigación de Mercado. Pronóstico de demanda. Segmentación. Posicionamiento. Estrategias de Comercialización. Producto y servicio. Canales de Distribución. Precio. Plan de Marketing para empresas turísticas. Rol de los Recursos Humanos. Presupuesto de Marketing.

### Relaciones Públicas

Etapas de las Relaciones Públicas. Comunicación Institucional. Gestión de Crisis. Negociación. Opinión Pública. Identidad e Imagen corporativa.

### Costos para la toma de decisiones

Estructura de Costos de una Empresa. Costos de Materia Prima, Costos de Mano de Obra, Costos Indirectos de Fabricación. Sistema Tributario. Clasificación de los impuestos. Impuestos al consumo. Impuestos a las ganancias. Impuestos Patrimoniales y a la Renta. Estructura impositiva de una organización. Objeto y sujeto de los impuestos.

### Gestión de Alimentos y Bebidas

Gestión de Empresas de Servicios. Habilitaciones. Diseño del producto. Confección de Menús. Costos en los departamentos de Alimentos y Bebidas. Cadena de Valor: Compras, Economato y Bodega, Operaciones, Comercialización y Ventas. Servicio.

Práctica y trabajo de campo. Visita a un restorán. Elaboración de análisis FODA y plan operativo.

### Administración de Empresas de Alojamiento

El negocio hotelero en la argentina. Funcionamiento de la empresa hotelera. Soportes tecnológicos en la gestión. Función interna. Estructura de ingresos y costos. Particularidades de las cadenas hoteleras. Empresas Familiares. Yield Management y tarifación.

Práctica y trabajo de campo. Visita a Hoteles del Gran San Juan, elaboración de FODA y plan operativo.

### Emprendedorismo y Liderazgo

Características del Emprendedor. Adversidades del Emprendedor. Flexibilidad y Protagonismo. Resiliencia. Anclaje Laboral. Roles Gerenciales. Liderazgo Gerencial. Influencia Estratégica. Liderazgo Situacional. Coaching. Talentos Personales.

### Gestión de Capital Humano

Importancia de la gestión estratégica del Capital Humano en el sector Turismo. Gestión por competencias del sector turístico y hotelero. Programas de Capacitación y Evaluación de



---

desempeño. Diseño Organizacional, estructura funcional y puestos en un establecimiento hotelero y turístico. Sistemas de compensaciones.

### Legislación Aplicada

Concepto de Derecho. Nociones generales de Derecho Civil. Obligaciones. Responsabilidad Civil. Contratos.

El derecho y su relación con el Turismo. Ley Nacional de Turismo. Ley de Agencias de viaje. Registro de idóneos. Ley de Turismo Estudiantil y Educativo. Ley nacional de Hotelería. Fondo de Garantía. El turista y su protección. El Turismo y la protección ambiental.

Régimen laboral. Contratos de Trabajo.

### Estrategia Empresarial I

Estrategia. Modelo de Negocios. Plan de Negocio. Sector de Negocios. Misión. Visión. Objetivos. Valores. Herramientas del Análisis Estratégico: FODA, PEST. Análisis de las Fuerzas Competitivas.

### Estrategia Empresarial II

Estrategias organizacionales y funcionales. Estrategias de crecimiento. Cadena de Valor. Ventajas Competitivas. Planeamiento Estratégico. Crear y sostener el éxito: actividades y recursos, teorías dinámicas (hacer compromisos – desarrollar capacidades), el reto del cambio.

### Introducción a la Gestión Financiera

Operaciones Financieras. Tasas Efectivas, Nominales, Adelantadas y Vencidas. Equivalencias entre tasas de interés. Sistemas de Capitalización. Sistemas de amortización Americano, Francés y Alemán. Tasa de descuento. Tasa Interna de Retorno. Valor Actual Neto. Flujos de caja.

---

### Sistemas de Información

Internet. Datos, Información y Conocimiento. Sistemas de Información en negocios turísticos. Negocio Electrónico (E-Business) aplicado al Turismo y Hotelería. Bases de datos y modelos de datos. Sistemas de reserva y de distribución online. Sistemas de gestión hotelera.

### Estadística Aplicada

Estudio descriptivo. Conceptos básicos: Población, muestra, tipos de variables, presentación y organización de datos, representaciones gráficas. Medidas de Tendencia Central y Dispersión: Media, Mediana y Modo. Rango, Varianza y Dispersión Estándar. Probabilidad. Variables aleatorias discretas y continuas. Regresión. Correlación. Series de Tiempo.

### Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión

Etapas de un proyecto de Inversión. Diseño de un Proyecto de Inversión. Flujo de Fondos. Herramientas financieras para la evaluación de un Proyecto de Inversión. Definición de la Necesidad y la Solución dentro del Sector. Oferta y Demanda. Análisis del Entorno. Pronóstico de ventas. Estructura Organizacional. Estructura de Costos del proyecto. Inversión: Posibilidades. Análisis del Flujo de Fondos. Decisión de inversión. Sustentabilidad del proyecto.

### Gerenciamiento y Gestión de Calidad

Definiciones de Calidad, Dimensiones de la Calidad, Calidad vs Grado, Niveles de calidad. Control, Aseguramiento y Gestión de Calidad. Principios de la Gestión de Calidad. Concepto de procesos. Relación cliente proveedor. La gestión por procesos. Elementos de la Gestión de Calidad. Calidad en los servicios turísticos. Mejora continua. Aplicación Práctica.

Higiene y seguridad en el trabajo. Riesgos de Trabajo. Incidentes y Accidentes. Medidas de Protección. Ley de Riesgos de Trabajo. Gestión ambiental. Marco legal. Regulación de las actividades de la organización para la reducción de contaminación ambiental.

### Responsabilidad Social Empresaria

Ética. Ética en los negocios y las organizaciones. Responsabilidad Social Empresaria, historia y evolución, partes interesadas. Gestión de la Responsabilidad Social Empresaria en la organización. La Responsabilidad Social Empresaria en el sector Turístico, Hotelero y Gastronómico.