



Máster Universitario en Profesorado de enseñanza secundaria obligatoria, bachillerato, formación profesional y enseñanzas de idiomas de la Universidad Internacional de Andalucía

GUÍA DEL ESTUDIANTADO

Asignatura: Complementos de formación disciplinar Hostelería y Turismo

Módulo II. Específico

Datos identificativos de asignatura	
Denominación	Complementos de formación disciplinar de la especialidad de Hostelería y Turismo
Número de créditos	6
Área de conocimiento	Ciencias Sociales y Jurídicas
Descriptores	Planificación estratégica. Gestión de fuentes de información. Habilidades sociales aplicables en el entorno de trabajo. Resolución de conflictos. Toma de decisiones. Hostelería y Turismo.
Módulo de pertenencia (*si corresponde)	Específico
Programa de pertenencia (*si corresponde)	Máster Universitario en Profesorado de enseñanza secundaria obligatoria, bachillerato, formación profesional y enseñanzas de idiomas.
Profesor responsable de asignatura	M ^a Isabel Arias Horcajadas
Docentes participantes	M ^a Isabel Arias Horcajadas Francisca Fuentes Moreno Reyes Manuela González Relaño

Fundamentación/ Contextualización de asignatura
<p>Esta asignatura complementa la formación específica de las asignaturas del módulo específico del currículo del Máster Universitario en Profesorado de educación secundaria obligatoria, bachillerato, formación profesional y enseñanzas de idiomas.</p> <p>Aporta una formación de especial interés para el perfil profesional del profesorado porque proporciona al estudiante formación imprescindible para su intervención docente en los ciclos formativos vinculados al sector de la Hostelería y Turismo. La materia tiene como principal objetivo la actualización y adquisición de conocimientos, habilidades y competencias precisas para la impartición, por parte de los futuros profesores, de una formación de calidad. El estudiante, como futuro docente, deberá afrontar las decisiones relativas a la actualización o ampliación de contenidos mínimos de los planes de estudio.</p> <p>Además, proporciona una visión práctica de la didáctica en los módulos profesionales de la familia de Hostelería y Turismo, conectando la formación teórica con la realización de las prácticas en los institutos.</p>

Requisitos/ Competencias necesarias de asignatura
La propia comprensión y aprendizaje de los contenidos de la asignatura debe permitir que el alumnado consiga alcanzar las competencias propuestas.

Competencias genéricas de asignatura
<p>Esta asignatura contribuirá a que el estudiante llegue a adquirir las siguientes competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CB6: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. • CB10: Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. • CG1: Conocer los contenidos curriculares de las materias relativas a la especialización docente correspondiente, así como el cuerpo de conocimientos didácticos en torno a los procesos de enseñanza y aprendizaje respectivos de cada especialidad • CG6: Adquirir estrategias para estimular el esfuerzo del estudiante y promover su capacidad para aprender por sí mismo y con otros, y desarrollar habilidades de pensamiento y de decisión que faciliten la autonomía, la confianza e iniciativa personales. • CG8: Diseñar y realizar actividades formales y no formales que contribuyan a hacer del centro docente un lugar de participación y cultura en el entorno donde esté ubicado; desarrollar las

funciones de tutoría y de orientación de los estudiantes de manera colaborativa y coordinada; participar en la evaluación, investigación y la innovación de los procesos de enseñanza y aprendizaje.

- CG10: Conocer y analizar las características históricas de la profesión docente, su situación actual, perspectivas e interrelación con la realidad social de cada época.

UDs y competencias específicas

1. INTRODUCCIÓN A LAS MATERIAS DE LA ESPECIALIDAD DE HOSTELERÍA Y TURISMO
2. PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA EN HOSTELERÍA Y TURISMO
 - Planificación estratégica corporativa
 - Planificación estratégica a nivel de unidad de negocio
 - Planificación de destinos turísticos
3. INFORMACIÓN EN TURISMO
 - El sistema de información en turismo. Fuentes de información
 - Investigación de mercados en turismo
4. ENTORNO DE TRABAJO Y CALIDAD EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO
 - La comunicación en la empresa
 - Trabajo en equipo
 - Toma de decisiones
 - Problemas y conflictos
 - Riesgos Laborales: Normativa de prevención

Las competencias específicas de la materia que se desarrollarán en todos los apartados son:

CE44: Conocer el valor formativo y cultural de las materias correspondientes a la especialización y los contenidos que se cursan en las respectivas enseñanzas.

CE47: Conocer la evolución del mundo laboral, la interacción entre sociedad, trabajo y calidad de vida, así como la necesidad de adquirir la formación adecuada para la adaptación a los cambios y transformaciones que puedan requerir las profesiones.

Metodología y estrategias de aprendizaje

El diseño metodológico de la asignatura se engloba dentro del modelo estratégico de la UNIA para la digitalización, por lo que se utilizará la plataforma Campus Virtual de la UNIA para el acceso a las herramientas de comunicación, a los materiales digitales de apoyo (videos, lecturas, artículos, etc.), así como a las herramientas para la entrega de las actividades.

A comienzos de cada semana, los alumnos tendrán acceso a los materiales, recursos complementarios y actividades del bloque correspondiente, de forma que puedan visualizarlos de forma autónoma antes de las sesiones presenciales. Al mismo tiempo, se irán proponiendo una serie de actividades para responder/entregar cuando proceda, a través del Campus virtual o bien, durante la sesión presencial. En este proceso de aprendizaje virtual, el profesorado realizará un seguimiento a través del Campus, solventando las dudas de los estudiantes, mediante tutorías individuales o en grupo a través de distintas herramientas de comunicación online. Dado el carácter virtual predominante, se utilizará una metodología participativa y dinámica con la finalidad de promover la implicación y la participación virtual de los estudiantes.

Las sesiones presenciales semanales, programadas tal y como se recoge en la guía, se contemplan como apoyo a la enseñanza-aprendizaje virtual. Durante las mismas, el profesorado procederá, si fuera necesario, a la aclaración-explicación de los elementos teóricos y a la aclaración de las dudas que puedan haber surgido durante el estudio previo de los materiales o la realización de las actividades planteadas desde la plataforma virtual. Las clases presenciales tendrán un carácter eminentemente práctico, utilizándose preferentemente el estudio de casos, la discusión de artículos y de material relevante, desarrollo de trabajos prácticos tanto individuales como en grupo o las

exposiciones y proyectos de diversa índole relacionados con la profesión docente y con la temática de la asignatura.

De esta forma destacamos el uso de las siguientes metodologías docentes:

- MD2: Clases de ejercicios y resolución de casos prácticos, estudios de caso y discusión de trabajos y artículos, que pueden ser presenciales físicamente o de forma síncrona mediante Blackboard Collaborate, o bien a distancia de forma asíncrona con las herramientas adecuadas de la plataforma de docencia virtual.
- MD3: Supervisión de trabajos (ejercicios, comentarios de textos, elaboración de documentación técnica, etc.).
- MD4: Tutorías individuales y/o colectivas programadas.
- MD5: Estudio personal del estudiante: lectura de bibliografía recomendada, realización de trabajos, revisiones bibliográficas, cuestionarios, test, ejercicios y exámenes preparatorios vía Moodle del Campus Virtual, etc.

Medios y recursos didácticos

Para el seguimiento de esta asignatura el alumno cuenta con un material, elaborado por las profesoras, específico para la asignatura. Además será imprescindible el uso cotidiano de la plataforma virtual, en ella se dejará el material complementario que debe usar el alumno, pudiéndose facilitar artículos relacionados con la materia, vídeos y casos prácticos. Además se proporcionarán todas las indicaciones, fechas e instrucciones sobre la realización de las distintas tareas. También se hará uso de la plataforma como medio de comunicación entre los distintos alumnos a través de los foros y chats que se abran en cada tema.

Con el objetivo de resolver dudas al alumnado y proporcionar ayuda adicional se hallarán disponibles distintas **herramientas de ayuda, comunicación y guía** como:

- Recursos de ayuda para el uso del Campus Virtual como alumno/a. Desde el menú Zona del Estudiante, ubicado en la parte superior de la web del campus virtual, hay tutoriales sobre la forma de utilizar la plataforma, preguntas frecuentes, etc.
- Foro de novedades: accesible desde el bloque común de la columna central de la asignatura, servirá para un correcto seguimiento de la misma y será empleado por el docente para la comunicación e información de los eventos más destacados.
- Calendario: junto con el foro de novedades, el calendario lateral (cuando está habilitado) servirá para indicar la temporización exacta de la asignatura y de cada unidad didáctica que la compone.

Cronograma de asignatura y Plan de Trabajo por Semanas

Cronograma de asignatura.

Esta asignatura, de seis créditos, está programada para ser impartida en seis semanas, que representan un total de 150 horas totales de trabajo del estudiante.

Plan de trabajo por semanas.

Semana	UD correspondiente	Actividad a realizar	Tiempo estimado (horas)
S1	INTRODUCCIÓN A LAS MATERIAS DE LA ESPECIALIDAD DE HOSTELERÍA Y TURISMO	1) Tarea de investigación	10 h
		2) Actividades tutorizadas por el profesorado	10 h
		3) Debate sobre el tema	3 h
		4) Participación en los foros	2 h
S2		1) Lectura de material recomendado	6 h

	PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA EN HOSTELERÍA Y TURISMO I	2) Participación en los foros	2 h
		3) Presentación de ejercicio práctico	2 h
		4) Trabajo tutorizado por el profesor	10 h
		5) Trabajo en grupo	5 h
S3	PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA EN HOSTELERÍA Y TURISMO II	1) Lectura y análisis de material recomendado	8 h
		2) Actividades específicas de la materia	10 h
		3) Preparación y realización de cuestionario	2 h
		4) Presentación del trabajo	5 h
S4	INFORMACIÓN EN TURISMO	1) Lectura y análisis del material recomendado	10 h
		2) Actividades específicas de la materia	12 h
		3) Participación en los foros	1 h
		4) Preparación y realización de cuestionario	2 h
S5	ENTORNO DE TRABAJO Y CALIDAD EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO I	1) Lectura de material recomendado	10 h
		2) Trabajo en grupo	8 h
		3) Debate sobre el tema	2 h
		4) Actividades específicas de la materia	5 h
S6	ENTORNO DE TRABAJO Y CALIDAD EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO II	1) Lectura de material recomendado	10 h
		2) Trabajo en grupo	10 h
		3) Participación en foros	1 h
		4) Presentación de ejercicio práctico	4 h

Sistema de Evaluación

Evaluación Ordinaria

La evaluación ordinaria estará basada, preferentemente, en la evaluación continua del estudiante. La calificación final será el resultado de ponderar las distintas actividades y aspectos evaluables considerando los siguientes sistemas de evaluación:

SE 1 Participación activa en el desarrollo de la materia, presencialmente o mediante el Campus Virtual (Moodle) (uso del chat, foros, etc.)20%

SE3 Pruebas mediante el uso del Campus Virtual o vía telepresencial de resolución de ejercicios teórico-prácticos, cuestionarios, test de evaluación y/o comentarios sobre los contenidos de la asignatura.....20%

SE 4 Elaboración y/o presentación oral o escrita de trabajos, informes o proyectos de la asignatura30%

SE 7 Supervisión del portafolios digital de aprendizaje (de carácter ordinario, con herramientas metodológicas diversas: Evaluación 360 o, Rol playing, co-evaluación estudiantes-expertos, etc.)30%

La plataforma docente será un elemento clave en la evaluación, siendo el lugar de entrega de las actividades, a través de las tareas que se diseñarán a tal efecto y, un elemento clave en la información de los detalles de entrega y cumplimiento de estándares para la realización de las distintas tareas. Será también en la plataforma donde se ubiquen los chats y foros de participación. Además aquellos alumnos que mediante las actividades planteadas no hayan conseguido superar la asignatura podrán, en la fecha fijada al efecto, presentarse para poder subir nota y, de esta forma, poder alcanzar la nota mínima exigida para superar la asignatura:

SE 2 Pruebas escritas presenciales de resolución de ejercicios teórico-prácticos, cuestionarios, test de evaluación y/o comentarios sobre los contenidos de la asignatura.....25%

Evaluación Extraordinaria

Aquellos estudiantes que no hayan superado la evaluación ordinaria se someterán al siguiente sistema de evaluación:

SE 2 Pruebas escritas presenciales de resolución de ejercicios teórico-prácticos, cuestionarios, test de evaluación y/o comentarios sobre los contenidos de la asignatura.....	25%
SE 4 Elaboración y/o presentación oral de trabajos, informes o proyectos de la asignatura.....	30%
SE 7 Supervisión del portafolios digital extraordinario de aprendizaje (de carácter extraordinario, con herramientas metodológicas diversas)	45%

Orientaciones finales

Atendiendo al enfoque eminentemente práctico de la asignatura, se recomienda al estudiante una participación e implicación activa en las distintas actividades programadas.

Referencias bibliográficas y web de interés para la asignatura

- DOLAN, S., VALLE, R. y LÓPEZ, A. (2014). *La gestión de las personas y del talento: la gestión de los recursos humanos en el S. XXI*. McGraw-Hill, Madrid.
- GARCÍA CARBONELL, N., MARTÍN ALCAZAR, F. y SÁNCHEZ GARDEY, G. (2017). *Dirección estratégica de recursos humanos. Fundamentos y perspectivas teóricas*. Pirámide.
- KOTLER, P., AMSTRONG, G. (2018). *Principios de Marketing*. 17ª Ed. Pearson, Madrid.
- KOTLER, P., BOWEN, J.T., MAKENS, J.C., GARCIA, J. y FLORES, J. (2015). *Marketing turístico*. Pearson.
- LÓPEZ, J.M. y LÓPEZ, L.M. (2012). *Investigación de mercados turísticos*. Pirámide.
- LOUFFAT, E. (2018): *Reclutando y seleccionando al personal*. Pearson.
- MARAVER TARIFA, G., LÓPEZ MORENO, L. (2020). *Dirección Comercial en Turismo*. Ed. Técnica Avicam.
- MARCHENA GÓMEZ, M. (DIR) (2020). *¿Distopías reversibles? Los turismos del mañana*. Colección *Derechos Sociales y Economía Social*. Tirant lo Blanch.Valencia.
- REY, M. (coord.) (2017). *Fundamentos de marketing turístico*. Ed. Pirámide.
- SALA FRANCO, T. (2022). *Derecho de la prevención de riesgos laborales*. 11ª ed, Ed. Tirant lo Blanch.
- SANTESMASES, M., MERINO, M.J., SÁNCHEZ, J. Y PINTADO, T. (2018). *Fundamentos de Marketing*. Ed. Pirámide, Madrid.
- SIMANCAS CRUZ, M. (2016). *La planificación y gestión territorial del turismo*. Editorial Síntesis.
- VERA REBOLLO, F. (coord) (2011). *Análisis Territorial del Turismo y Planificación de Destinos Turísticos*. Colección Crónica.Tirant lo Blanch.
- VIDA SORIA, J. (DIR) (2014). *Manual para la formación en prevención de riesgos laborales*. 7 ed. Ed Lex Nova, Valladolid.

Webs de interés

Organización Mundial del Turismo (O.M.T.): www.unwto.org/index_s.php
DATAESTUR. Información de la actividad turística de España: <https://www.dataestur.es/>