



Aprendizaje y
Enseñanza de las
Materias en Hostelería
y Turismo

**Máster en Formación del
Profesorado
2018-19**



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

GUÍA DOCENTE

Asignatura: Aprendizaje y Enseñanza de las Materias en Hostelería y Turismo

Titulación: Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas

Curso Académico: 2018-19

Carácter: Obligatorio (Especialidad: Hostelería y Turismo)

Idioma: Castellano

Modalidad: Semipresencial

Créditos: 6

Semestre: 2º

Equipo docente: Dr. D. Luis Miguel Almagro Gavira, Dra. Dña. Ionela Damian

1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.1. Competencias

Competencias Generales

- CG1 Conocer los contenidos curriculares de las materias relativas a la especialización docente en Hostelería y Turismo, así como el cuerpo de conocimientos didácticos en torno a los procesos de enseñanza y aprendizaje respectivos y el conocimiento de las respectivas profesiones.
- CG2 Planificar, desarrollar y evaluar el proceso de enseñanza y aprendizaje potenciando procesos educativos que faciliten la adquisición de las competencias propias de las respectivas enseñanzas, atendiendo al nivel y formación previa de los estudiantes así como la orientación de los mismos, tanto individualmente como en colaboración con otros docentes y profesionales del centro.
- CG3 Buscar, obtener, procesar y comunicar información (oral, impresa, audiovisual, digital o multimedia), transformarla en conocimiento y aplicarla en los procesos de enseñanza y aprendizaje en las materias propias de la especialización cursada.
- CG4 Concretar el currículo que se vaya a implantar en un centro docente participando en la planificación colectiva del mismo; desarrollar y aplicar metodologías didácticas tanto grupales como personalizadas, adaptadas a la diversidad de los estudiantes.
- CG5 Diseñar y desarrollar espacios de aprendizaje con especial atención a la equidad, la educación emocional y en valores, la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres, la formación ciudadana y el respeto de los derechos humanos que faciliten la vida en sociedad, la toma de decisiones y la construcción de un futuro sostenible.
- CG8 Diseñar y realizar actividades formales y no formales que contribuyan a hacer del centro 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.
- CG12. Fomentar el espíritu crítico, reflexivo y emprendedor.
- CG13. Fomentar y garantizar el respeto a los Derechos Humanos y a los principios de accesibilidad universal, igualdad, no discriminación y los valores democráticos y de la cultura de la paz.

Competencias Específicas

- CE34 Conocer los desarrollos teórico-prácticos de la enseñanza y el aprendizaje de las materias correspondientes.
- CE35 Transformar los currículos en programas de actividades y de trabajo.
- CE36 Adquirir criterios de selección y elaboración de materiales educativos.

- CE37 Fomentar un clima que facilite el aprendizaje y ponga en valor las aportaciones de los estudiantes.
- CE38 Integrar la formación en comunicación audiovisual y multimedia en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- CE39 Conocer estrategias y técnicas de evaluación y entender la evaluación como un instrumento de regulación y estímulo al esfuerzo.

1.2. Resultados de aprendizaje

- Haber reflexionado sobre la docencia relativa a la Hostelería y el Turismo, su estructura y programación
- Identificar los conceptos y procesos básicos de la Hostelería y el Turismo para practicarlos en el proceso de enseñanza-aprendizaje
- Ser capaz de diseñar actividades, lecciones o unidades didácticas sobre contenidos de la Hostelería y el Turismo
- Ser capaz de preparar experimentos y situaciones que estimulen el interés del alumnado.
- Considerar y saber transmitir la relevancia de la Hostelería y el Turismo en el desarrollo social

2. CONTENIDOS

2.1. Requisitos previos

El alumno de esta especialidad ha de contar con conocimientos previos relacionados con el ámbito de Hostelería y Turismo.

Es conveniente que el alumnado posea cierto manejo en el uso de las nuevas tecnologías, manejo de bibliografía y dominio de la lengua castellana, tanto oral como escrita.

2.2. Descripción de los contenidos

Los contenidos programados tienen por objeto principal proporcionar la formación específica esencial para el correcto ejercicio de la actividad docente en niveles educativos de Formación Profesional de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

La materia comienza realizando una primera aproximación al marco normativo del sistema educativo español, haciendo especial hincapié en el contexto legal aplicable a las enseñanzas de Formación Profesional. Se conocerá el contexto legal que regula los distintos estudios de Formación Profesional para finalmente comprender los distintos niveles de concreción curricular existentes (temas 1 y 2). Posteriormente se realizará un análisis de la importancia del sector turístico en España y su evolución histórica, y se darán a conocer distintos organismos nacionales e internacionales relevantes en materia turística, así como otras fuentes de información útiles para profesionales y académicos (tema 3). Seguidamente, se analizará la importancia de la integración de las nuevas tecnologías de la información en los procesos de aprendizaje y enseñanza, dando a conocer distintas herramientas prácticas de gran utilidad para el docente (tema 4). Tras enmarcar los principales agentes, procesos y buenas prácticas en el aprendizaje y enseñanza de materias en hostelería y turismo (tema 5), se expondrán contenidos de actualidad tanto transversales (tema 6) como específicos y de actualidad del sector turístico (tema 7).

2.3. Contenido detallado

Presentación de la asignatura.
Explicación de la Guía Docente.

- 1. Marco Legal. Contextualización de las enseñanzas de Formación Profesional.**
 - El sistema educativo.
 - Articulación del sistema educativo español
 - La formación profesional.
 - El sistema nacional de cualificaciones profesionales
 - Acceso a los cuerpos docentes

- 2. Niveles de concreción curricular. Perfiles profesionales en Formación Profesional.**
 - Planteamiento curricular del sistema educativo
 - Niveles de concreción curricular
 - La programación didáctica
 - Perfiles profesionales en formación profesional

- 3. Contextualización del Turismo. Fuentes de información en turismo.**
 - El fenómeno turístico a nivel global
 - El fenómeno turístico en España
 - Fuentes de información en turismo

- 4. Herramientas de las Nuevas Tecnologías para la docencia.**
 - Importancia de integrar las nuevas tecnologías en el aula
 - Herramientas instrumentales
 - Herramientas para gestionar y administrar la información
 - Herramientas para la elaboración y publicación de contenidos
 - Apps educativas

- 5. Aprendizaje y Enseñanza de Materias en Hostelería y Turismo.**
 - Conceptos preliminares
 - El docente
 - El alumno
 - El proceso de enseñanza
 - Enfoques metodológicos
 - Evaluación del aprendizaje

- 6. Temas transversales en Hostelería y Turismo: una aproximación práctica.**
 - Contenidos transversales
 - Educación para la salud
 - Educación para el consumo
 - Educación para la igualdad de oportunidades
 - Educación para la responsabilidad social
 - Concienciación medioambiental
 - Otros posibles temas transversales

- 7. Temas de actualidad en Hostelería y Turismo.**
 - Tendencias del turismo en la actualidad
 - Turismo y nuevas tecnologías: travel 2.0
 - Los recursos humanos, clave del éxito en turismo

2.4. Actividades formativas

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
AF1.Sesiones lectivas.	30	100%
AF2. Actividades de aprendizaje, individuales y en grupos, fuera de la sesión lectiva	66	0%
AF3 Tutorías	12	100%
AF4. Acciones formativas complementarias.	18	10%
AF7. Actividades de evaluación (autoevaluación y evaluación final)	24	6%
NÚMERO TOTAL DE HORAS	150	

Las actividades dirigidas a realizar en esta asignatura serán las siguientes:

Actividad Dirigida 1 (AD1): *Elección de módulo dentro de un ciclo formativo de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.* Los estudiantes, de manera individual, tendrán que consultar los distintos Ciclos Formativos de Grado Medio o Grado Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo, seleccionar uno y analizar una serie de aspectos referentes a su normativa aplicable.

Actividad Dirigida 2 (AD2): *Análisis de Fuentes de Información Turística.* Los estudiantes elaborarán un breve informe sobre dos fuentes de información relacionadas con Hostelería y Turismo y su utilidad para el diseño de lecciones y actividades didácticas.

Actividad Dirigida 3 (AD3): *Aplicación de Herramientas 2.0 a los procesos de enseñanza y aprendizaje.* Los estudiantes trabajarán con dos herramientas relacionadas con las novedades TICs realizando un breve informe sobre su funcionalidad y utilidad para el docente de las enseñanzas profesionales en Hostelería y Turismo.

Actividad Dirigida 4 (AD4): *Características de un buen centro educativo y de un buen docente.* Los estudiantes analizarán las características de un centro educativo así como las características de un buen profesor a partir de la realización de entrevistas o el visionado de una película.

Trabajo final de asignatura: elaboración y explicación de una unidad didáctica en detalle. Consistirá en desarrollar una unidad didáctica a partir de los contenidos del módulo seleccionado de una titulación de grado superior o medio de la familia Hostelería y Turismo, que incluirá: (1) el encuadre dentro del ciclo; (2) la descripción y secuenciación de algunos de sus contenidos, objetivos y resultados de aprendizaje; (3) la mención a las fuentes de información que se utilizarían; (4) las actividades didácticas a realizar según fases (inicio, desarrollo, cierre); (5) cómo se evaluaría.

2.5. Metodologías docentes

La metodología docente semipresencial se apoya en el uso de las TIC, que servirán de soporte al trabajo colaborativo (foros, chat, reunión por videoconferencia), a las orientaciones del profesor (agenda, tablón de anuncios, carpeta de documentos, enlaces) y a la entrega de trabajos (buzón de tareas y herramienta de trabajos). Se empleará para ello el Campus Virtual de la UNNE (plataforma Blackboard).

La metodología interactiva requiere la participación activa de los alumnos y de los profesores, de forma continua y sistemática.

3. SISTEMA DE EVALUACIÓN

3.1. Sistema de calificaciones

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente del siguiente modo:

- 0 - 4,9 Suspenso (SS)
- 5,0 - 6,9 Aprobado (AP)
- 7,0 - 8,9 Notable (NT)
- 9,0 - 10 Sobresaliente (SB)

3.2. Criterios de evaluación

Convocatoria ordinaria

Sistemas de evaluación	Porcentaje
Desarrollo de un estudio de caso	60%
Participación en grupos de trabajo y discusión	15%
Actividades dirigidas (ejercicios, análisis de proyectos, resolución de problemas, estudio de casos etc.)	25%

Convocatoria extraordinaria

Sistemas de evaluación	Porcentaje
Desarrollo de un estudio de caso	60%
Participación en grupos de trabajo y discusión	15%
Actividades dirigidas (ejercicios, análisis de proyectos, resolución de problemas, estudio de casos etc.)	25%

3.3. Restricciones

Calificación mínima

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores es necesario obtener al menos una calificación de 5 en el trabajo final.

Asistencia

El alumno que, injustificadamente, deje de asistir a más de un 20% de las clases síncronas virtuales podrá verse privado del derecho a examinarse en la convocatoria ordinaria.

Normas de escritura

Se prestará especial atención en los trabajos, prácticas y proyectos escritos, así como en los exámenes tanto a la presentación como al contenido, cuidando los aspectos gramaticales y ortográficos. El no cumplimiento de los mínimos aceptables puede ocasionar que se resten puntos en dicho trabajo.

3.4. Advertencia sobre plagio

La Universidad Antonio de Nebrija no tolerará en ningún caso el plagio o copia. Se considerará plagio la reproducción de párrafos a partir de textos de auditoría distinta a la del estudiante (Internet, libros, artículos, trabajos de compañeros...), cuando no se cite la fuente original de la que provienen. El uso de las citas no puede ser indiscriminado. El plagio es un delito.

En caso de detectarse este tipo de prácticas, se considerará Falta Grave y se podrá aplicar la sanción prevista en el Reglamento del Alumno.

4. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

En cada unidad se especifica un apartado de referencia con la bibliografía recomendada para una mayor profundización en la materia. Se citan las siguientes como las más utilizadas:

- Antúñez *et al.* (2006). *Del proyecto educativo a la Programación de Aula*. Madrid: Ed. Grao.
- Casanova, M^a. A. (2009). *Diseño curricular e innovación educativa*. Madrid: Editorial La Muralla.
- Domínguez Garrido, M.C. (2013). *Didáctica: Formación Básica para profesionales de la Educación*. Ed. Universitas.
- Johnson, D. y Jhonson, R. (2014). *La evaluación en el aprendizaje cooperativo. Cómo mejorar la evaluación individual a través del grupo*. Madrid: SM.
- Joyce, B. R. y Weil, M. (2012). *Modelos de Enseñanza*. Ed. Gedisa.
- Medina Rivilla, A. y Salvador Mata, F. (2009). *Didáctica General*. Ed. Pearson, Prentice Hill.
- Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Portal www.todofp.com
- Olmos, L., García Cebrián, R. (2008). *Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria. Hostelería y Turismo. Programación Didáctica*. Ed.: Mad.

Bibliografía y referencias complementarias

- Consejería de Educación Junta de Andalucía. Contenidos y recursos educativos de Andalucía.
<http://www.juntadeandalucia.es/educacion/permanente/materiales/index.php?etapa=18&materia=95&unidad=3#space>
- Conserjería de Educación Junta de Andalucía. Red Averroes:
<http://www.juntadeandalucia.es/educacion/portalaaverroes/portada>
- Flechsig, K.H. y Schiefelbein, E. (2003). *20 modelos didácticos para América Latina*:
https://www.educoas.org/portal/bdigital/contenido/interamer/interamer_72/indice.aspx
- Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Biblioteca Portal TodoFP:
<http://www.todofp.es/todofp/profesores/biblioteca-todofp.html>
- Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Simuladores de Formación Profesional:
<http://recursostic.educacion.es/fprofesional/simuladores/web/index.php?xml=f-hosteleria&xsl=familia>

5. DATOS DEL EQUIPO DOCENTE

Nombre y Apellidos	Luis Miguel Almagro Gavira
Departamento	Educación
Titulación académica	Doctor en Educación
Correo electrónico	lalmagro@nebrija.es
Localización	Facultad de Lenguas y Educación. Campus de Princesa
Tutoría	Contactar con el profesor petición de cita por e-mail
Experiencia docente, investigadora y/o profesional, así como investigación del profesor aplicada a la asignatura, y/o proyectos profesionales de aplicación.	<p>Doctor cum laude en Educación: Intervención y Evaluación Educativas por la Universidad de Sevilla, Máster Universitario en Formación y Orientación para el Empleo por la Universidad de Sevilla, Máster Universitario en Empleo y Mercado de trabajo: intervención y coaching en el ámbito laboral por la Universitat Oberta de Catalunya, Máster Universitario en Enseñanza Bilingüe por la Universidad Pablo de Olavide, Licenciado en Ciencias del Trabajo por la Universidad Pablo de Olavide, Diplomado en Turismo por la Universidad de Sevilla y Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP) por la Universidad de Sevilla.</p> <p>Dirige el Máster en Universitario en Procesos Educativos de Enseñanza y Aprendizaje y el Máster Universitario en Atención a la Diversidad Educativa y Necesidades Educativas Especiales en la Universidad Antonio de Nebrija.</p> <p>Durante años su carrera profesional se desarrolló en el sector turístico, trabajando en centrales de reservas, tour operación, agencias de viajes, así como guía acompañante internacional de grupos turísticos en importantes empresas del sector.</p> <p>Ha sido profesor en la Facultad de Educación en la UNIR, profesor colaborador y miembro del equipo de investigación del grupo TSE (Transiciones Sociolaborales y Fomento de la Empleabilidad) de la UNED, y profesor colaborador en la Facultad de Ciencias Sociales y Comunicación de la Universidad Europea de Madrid.</p> <p>Las investigaciones financiadas en las que ha participado son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proyecto POEJ-IEAJ-Andalucía: Itinerarios de emprendimiento juvenil. Andalucía. Fundación INCYDE, Cámaras de Comercio y Fundación UNED, 2017/2018. • Proyecto COLISEE: “Linguistic, Intercultural and Entrepreneurial Competences Serving Business in Europe” (Erasmus+) UNED, 2016/17. • Proyecto EMPLOY: “Enhancing the employability of non traditional students in Higher Education” (Erasmus+) Universidad de Sevilla, 2014/17. • Proyecto ISEEYOU: “Social Entrepreneurship Initiative for Youth” (Erasmus+) UNED, 2014/16. • Proyecto “La orientación del proyecto vital y profesional en la edad adulta: análisis de necesidades, valoración de servicios para el empleo e identificación de buenas prácticas, financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación en la convocatoria de 2010 (referencia: EDU2010-21873-C03-01), Universidad de Sevilla, 2011/13. En el que se inscribe su tesis doctoral. <p>Posee diversas comunicaciones en congresos nacionales e internacionales y varias publicaciones.</p>

Nombre y Apellidos	Ionela Damian
Departamento	Educación
Titulación académica	Doctora en Turismo
Correo electrónico	idamian@nebrija.es
Localización	Facultad de Lenguas y Educación. Campus de Princesa
Tutoría	Contactar con el profesor petición de cita por e-mail
Experiencia docente, investigadora y/o profesional, así como investigación del profesor aplicada a la asignatura, y/o proyectos profesionales de aplicación.	<p>Doctora en Turismo, por la Universidad de Málaga, Master en Dirección y Planificación de Turismo por la Universidad de Málaga y Master en Gestión Financiera de los Negocios en el Espacio Europeo por la Universidad Danubius (Galati, Rumania).</p> <p>Su investigación se centra en los límites del crecimiento y la capacidad de carga turística, la participación local en la sostenibilidad del destino turístico, los indicadores de sostenibilidad y la medición de la sostenibilidad en los destinos costeros. Su investigación también incluye el análisis de redes sociales de los actores de un destino turístico: la identificación de los actores, el análisis de las características de las relaciones de los actores y los posibles conflictos de intereses.</p> <p>Su formación académica también incluye un curso de preparación para la docencia por la Universidad “Dunarea de Jos” de Galati (Rumania).</p>