



Aspectos Fundamentales
de la Didáctica en
Hostelería y Turismo

**Máster Universitario
en Formación del
Profesorado**



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

GUÍA DOCENTE

Asignatura: Aspectos Fundamentales de la Didáctica en Hostelería y Turismo

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

Carácter: Obligatorio

Idioma: Castellano

Modalidad: Semipresencial

Créditos: 6

Curso: 1º

Semestre: 2º

Equipo docente: D. Pablo Casado Calle

1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.1. Competencias

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.

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

El estudiante al finalizar esta materia deberá:

- 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

Ninguno.

2.2. Descripción de los contenidos

- Situación de la enseñanza-aprendizaje de la Hostelería y Turismo en la educación
- Teorías y modelos de negocio en Hostelería y Turismo
- Metodología docente para la enseñanza de la Hostelería y Turismo
- Recursos relacionados con la Hostelería y el Turismo
- Valor formativo y cultural de las materias de la especialidad

2.3. Contenido detallado

Unidad 1. Docencia en hostelería y turismo. Aspectos básicos

- Conceptos básicos en los procesos de enseñanza-aprendizaje.
- Modalidades y métodos de enseñanza
- El papel del docente
- La formación profesional en Hostelería y Turismo

Unidad 2. Destinos turísticos y mundo contemporáneo

- El destino turístico desde un enfoque integral.
- Principales teorías de evolución de destinos.
- El turismo en el mundo contemporáneo.
- Estrategias didácticas: clases teóricas, método expositivo y herramientas para elaboración de contenidos.

Unidad 3. Recursos y Productos turísticos

- Recursos turísticos: identificación y valoración
- Productos turísticos: diseño y gestión
- Estrategias didácticas: trabajo en grupo, aprendizaje cooperativo y método de aprendizaje basado en problemas.

Unidad 4. Modelos de negocio y producción

- Empresas y modelos de negocio
- Principales modelos de negocio turístico
- Procesos clave en empresas turísticas
- Innovación en modelos de negocio
- Turismo creativo
- Estrategias didácticas: clases prácticas y estudio de casos

Unidad 5. Valores y contenidos transversales

- Sistemas de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad y salud.
- Gestión de recursos humanos.
- Estrategias didácticas: seminarios y talleres. El aprendizaje cooperativo.

Unidad 6. Turismo como factor de desarrollo

- Evolución del concepto de desarrollo y su relación con el turismo
- Turismo como factor de desarrollo
- Estrategias didácticas: creatividad e innovación en la enseñanza. El uso del juego

Unidad 7. El docente en hostelería y turismo. Fuentes y técnicas de actualización e innovación

- Información y fuentes
- ¿Dónde buscar?
- Búsqueda documental: tipos de documentos

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	

2.5. Metodologías docentes

El proceso de enseñanza-aprendizaje del Máster Universitario de Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas se realizará mediante un conjunto variado de actividades formativas, con las que se pretende facilitar la adquisición de las diversas competencias, generales y específicas, propuestas en el capítulo 3, así como los objetivos de cada materia y asignatura.

Las acciones formativas se enmarcan en una metodología didáctica activa, en la que el alumno es el protagonista de su aprendizaje y el profesor es el experto en la materia, buen conocedor de los mejores medios y recursos para transmitir los conocimientos y para ayudar al estudiante a organizar el proceso y optimizar sus estrategias para aprender. Mediante la interacción y la

cooperación mutua, el estudiante del Máster conseguirá adquirir las competencias que integrarán su perfil profesional.

La metodología docente combinará la enseñanza presencial y la virtual, por lo que se tratará de una metodología 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)

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en la materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

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 la prueba final.

Asistencia

El alumno que, injustificadamente, deje de asistir a más de un 20% de las clases presenciales

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

Casanova, M.A. (2009): Diseño curricular e innovación educativa. Ed. La Muralla S.A.

CEP (2006): Hostelería y turismo: Educación secundaria. Ed. Moraleja de Enmedio (Madrid). (Vol. I-IV).

CEP (2007): Hostelería y turismo. Cuerpo de profesores de secundaria: Programación didáctica. Ed. Moraleja de Enmedio (Madrid): CEP, 2007

De Miguel Díaz, M. (Dir.) (2005): Modalidades de enseñanza centradas en el desarrollo de competencias. Orientaciones para promover el cambio metodológico en el marco del EEES. Ed. Universidad de Oviedo.

Esteve, J.M. (2003): La aventura de ser maestro. Ponencia presentada en las XXXI Jornadas de Centros Educativos. Universidad de Navarra. 4 de febrero de 2003.

García Olalla, A.; Eizaguirre, A.; Bezanilla, M. J. Innovación docente en educación superior. Buenas prácticas que nos inspiran, Ed. Pearson Educación, 2018.

Torres Barzabal LM. Innovación Docente. Nuevos Planteamientos. Ediciones Octaedro; 2018.

Varela Ruiz M. Educación Basada En Competencias. Un Profesor Tradicional Frente a Una Nueva Orientación Educativa. Editorial Médica Panamericana; 2011.

5. DATOS DEL PROFESOR

Puede consultar el correo electrónico de los profesores y el perfil académico y profesional del equipo docente, en <https://www.nebrija.com/programas-postgrado/master/profesorado-esobachillerato-fp/#masInfo#profesores>