



Aspectos Fundamentales  
de Didáctica en  
Hostelería y Turismo

Máster en Formación del  
Profesorado  
2018-19



UNIVERSIDAD  
NEBRIJA

## GUÍA DOCENTE

**Asignatura:** Aspectos Fundamentales de Didáctica 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

**Profesor:** Dr. D. Luis Miguel Almagro Gavira, Dra. Dña. Sabina

### 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**

Los establecidos en la legislación vigente y los especificados en cada especialidad.

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**

En base a los objetivos y capacidades planteadas con carácter general para el Máster y con carácter específico para la materia en la que se integra la asignatura, los contenidos programados tienen por objeto principal proporcionar al estudiante la formación complementaria esencial para el correcto ejercicio de la labor docente dentro de los niveles educativos de Formación Profesional en el ámbito de la Hostelería y el Turismo. Por consiguiente, se pretende proveer al estudiante de las estrategias y de las herramientas básicas manejando para ello tres líneas fundamentales de trabajo: el dominio científico y epistemológico, la evaluación social y formativa de su conocimiento y los recursos y técnicas de trabajo sobre fuentes de diversa índole relacionados con Hostelería y Turismo.

En esta asignatura se abordan los aspectos básicos que, según la normativa vigente, han de formar parte del diseño curricular y de la programación de unidades didácticas en las materias de Hostelería y Turismo en Formación Profesional así como herramientas para abordar las estrategias didácticas. En este sentido, los contenidos y estrategias didácticas siempre estarán dotados de una reflexión teórica, de una legislación vinculante y de una adecuación a los distintos niveles curriculares impartidos en los centros docentes.

La asignatura se plantea desde una perspectiva teórico-práctica y reflexiva con objeto de proporcionar las mejores capacidades, habilidades y destrezas para la práctica docente.

En cada unidad se aporta una bibliografía básica con el propósito de completar y adecuar a la realidad docente tanto las reflexiones educativas como las aplicaciones normativas.

### 2.3. Contenido detallado

Presentación de la asignatura.  
Explicación de la Guía Docente.

**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

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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%
<b>NÚMERO TOTAL DE HORAS</b>	<b>150</b>	

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

Actividad Dirigida 1 (AD1): *Actividad de búsqueda documental*. Los estudiantes, de manera individual, tendrán que definir un proceso de búsqueda documental de manera que sea aplicable al trabajo global de la asignatura (ver más abajo). Realizarán una primera búsqueda documental en diversos buscadores y bases de datos especializados y elaborarán un breve informe con los resultados.

Actividad Dirigida 2 (AD2): *Elaboración de contenidos*. Los estudiantes elaborarán un breve informe sobre la educación, estrategias de enseñanza y turismo a partir de la exploración de artículos en una revista científica de alcance y relevancia nacional o internacional. Posteriormente se dedicará tiempo para debatir en el conjunto de la clase los resultados obtenidos.

Actividad Dirigida 3 (AD3): *Recursos audiovisuales para la enseñanza*. Los estudiantes trabajarán en grupo para identificar imágenes, vídeos y otros recursos de interés que podrían ser de utilidad para impartir los contenidos seleccionados para el trabajo global de asignatura. Elaborarán un breve informe justificando su idoneidad y se expondrá en el conjunto de la clase.

Actividad Dirigida 4 (AD4): *Evaluación*. Los estudiantes trabajarán en grupo realizar una evaluación de las páginas wiki de sus compañeros. Se entregará un documento que incluya la rúbrica y las evaluaciones asignadas, que debe demostrar la coherencia de un trabajo completo, no la mera suma de partes individuales.

*Trabajo global de asignatura*: Consistirá en la realización de un informe reflexivo sobre el tratamiento de los contenidos del módulo seleccionado de una titulación de grado superior de la familia Hostelería y Turismo, que incluirá la contextualización de la clase que se va a impartir, la selección y aplicación de una estrategia didáctica.

## 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. 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:

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.

## 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 Univesidad 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"> <li>• Proyecto POEJ-IEAJ-Andalucía: Itinerarios de emprendimiento juvenil. Andalucía. Fundación INCYDE, Cámaras de Comercio y Fundación UNED, 2017/2018.</li> <li>• Proyecto COLISEE: “Linguistic, Intercultural and Entrepreneurial Competences Serving Business in Europe” (Erasmus+) UNED, 2016/17.</li> <li>• Proyecto EMPLOY: “Enhancing the employability of non traditional students in Higher Education” (Erasmus+) Universidad de Sevilla, 2014/17.</li> <li>• Proyecto ISEYOU: “Social Entrepreneurship Initiative for Youth” (Erasmus+) UNED, 2014/16.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>Posee diversas comunicaciones en congresos nacionales e internacionales y varias publicaciones.</p>



Nombre y Apellidos	SABINA ANDREA HABEGGER LARDOEYT
Departamento	Educación
Titulación académica	Doctora en Ciencias de la Educación
Correo electrónico	shabegger@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>Es Diplomada en la especialidad de “Maestra de Audición y Lenguaje” y Licenciada en Psicopedagogía por la Universidad de Málaga.</p> <p>Doctora en Ciencias de la Educación por la Universidad de Málaga. Tesis Doctoral: “La cartografía del territorio como práctica participativa de resistencia. Procesos en metodologías implicativas, dispositivos visuales y mediación pedagógica para la transformación social”.</p> <p>Fue miembro del grupo de investigación de la Universidad de Málaga en el Proyecto I+D titulado «Crisis y reestructuración de los espacios turísticos del litoral español» (CSO2015-64468-P) del Ministerio de Economía y Competitividad.</p>