



La Formación
Profesional en
Hostelería y Turismo

Máster en Formación del
Profesorado
2018-19



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

GUÍA DOCENTE

Asignatura: La Formación Profesional 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: 4

Semestre: 1º

Profesor: Dña. Eva María Díaz Alandi

1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.1. Competencias

Competencias generales

CG1.- Aplicar los conocimientos adquiridos en el contexto de las organizaciones y empresas, en especial en el campo de la gestión empresarial y el entorno de las nuevas tecnologías.

CG2.- Resolver problemas y tomar decisiones eficaces ante problemas planteados y situaciones de alto nivel competitivo, propio de las empresas de comunicación.

CG3.- Integrar conocimientos adquiridos para enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre aspectos sociales, comunicativos, económicos y éticos.

CG4.- Comunicar conclusiones y los conocimientos, y razones últimas que las sustentan de un modo claro y eficaz tanto a públicos especializados como a los no especializados.

CG5.- Demostrar la capacidad de liderar y gestionar eficazmente proyectos, asumiendo los principios de la responsabilidad social y mostrando habilidades para el aprendizaje autónomo a fin de adaptarse a los entornos cambiantes propios de la comunicación.

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 los derechos humanos.

Competencias específicas

CE46.- Llevar a cabo diferentes propuestas para mejorar los distintos campos de actuación desde la reflexión básica en la práctica.

CE47.- Conocer la tipología empresarial correspondiente a los sectores productivos y comprender los sistemas organizativos más comunes de la empresa.

CE48.- Formarse elaboración psicopedagógica, el asesoramiento de otros profesionales en educación y en la orientación a los estudiantes y a las familias.

CE49.- Valorar el papel que los procedimientos de organización de cada uno y conocer las funciones de sus distintos componentes.

1.2. Resultados de aprendizaje

- Conocer las características del alumnado de Hostelería y Turismo
- Saber detectar las habilidades emprendedoras en los alumnos
- Conocer y saber comunicar las destrezas necesarias para la toma de decisiones y la resolución de problemas
- Saber ver al importancia de la motivación y el trabajo en equipo
- Conoce la importancia de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales
- Saber transmitir la responsabilidad que implica la protección ambiental y la gestión de residuos en el mundo profesional.

2. CONTENIDOS

2.1. Requisitos previos

Ninguno.

2.2. Descripción de los contenidos

Presentación de las principales capacidades que, en el momento actual, demanda el sector profesional de la Hostelería y Turismo , esto es: renovación del tejido productivo mediante iniciativas emprendedoras, formar parte de equipos inter y multidisciplinares que ofrezcan las mejores soluciones posibles ante las demandas de un sector, el turístico, sometido a un intenso y continuo proceso de cambio y especialmente sensibilizado con el desarrollo sostenible. Así como con aspectos vinculados a la mejora de las condiciones del recurso humano como es, entre otros, la prevención de riesgos laborales. Asimismo, se persigue que el alumnado tenga un conocimiento de cómo está organizada la enseñanza de formación profesional, de cara a comprender cómo integrar esas capacidades en el proceso de enseñanza – aprendizaje que, en un futuro, aplicará en el aula.

2.3. Contenido detallado

Presentación de la asignatura. La asignatura pretende ofrecer una caracterización de la enseñanza de formación profesional y ofrecer las bases sobre las competencias básicas que comprenden los títulos de formación profesional en el ámbito de la hostelería y el turismo.

Explicación de la Guía Docente. La guía docente es la herramienta que a da a conocer la organización y el funcionamiento de la asignatura. Recoge los principales aspectos que definen la materia objeto de trabajo, los objetivos a alcanzar por el alumno y los procesos a seguir en su evaluación y calificación.

1. El alumno de Formación Profesional en Hostelería y Turismo.

- 1.1. Introducción
- 1.2. Demanda formativa.
- 1.3. El marco formativo del turismo.
- 1.4. Formación y planes nacionales de turismo.
- 1.5. Competencias en Formación Profesional.

2. Habilidades emprendedoras y creación de empresas.

- 2.1. Aproximación al emprendimiento.
- 2.2. El proceso del emprendimiento.
- 2.3. Desarrollo del emprendimiento.
- 2.4. Creación de empresas.

- 3. Comunicación y habilidades sociales.**
 - 3.1. Comunicación.
 - 3.2. La comunicación en la organización.
 - 3.3. Habilidades sociales.
 - 3.4. La comunicación eficaz.
 - 3.5. Efectos de la comunicación.

- 4. Toma de decisiones y resolución de conflictos.**
 - 4.1. Proceso y desarrollo grupal.
 - 4.2. El liderazgo.
 - 4.3. Toma de decisiones.
 - 4.4. Resolución de conflictos.

- 5. Motivación laboral y trabajo en equipo.**
 - 5.1. Aproximación a la motivación.
 - 5.2. Marco teórico.
 - 5.3. Programas de motivación laboral.
 - 5.4. Desmotivación.
 - 5.5. El sentido del trabajo.
 - 5.6. Trabajo en equipo.
 - 5.7. Productividad grupal.

- 6. Seguridad y prevención en riesgos laborales.**
 - 6.1. Introducción.
 - 6.2. Conceptos relacionados con la PRL.
 - 6.3. El trabajo y la salud.
 - 6.4. Riesgos, enfermedades profesionales y otros.
 - 6.5. Principios generales de la actividad preventiva.
 - 6.6. Concepto de prevención y protección.
 - 6.7. Daños para la salud.
 - 6.8. Marco normativo en PRL.
 - 6.9. Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales.
 - 6.10. Real Decreto 39/1997

- 7. Protección ambiental y gestión de residuos.**
 - 7.1. Aproximación a la protección ambiental.
 - 7.2. El desarrollo de la protección ambiental.
 - 7.3. La Agenda 21.
 - 7.4. Educación ambiental.
 - 7.5. La ordenación del territorio.
 - 7.6. Sistemas de gestión ambiental.

2.4. Actividades Formativas

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
AF1.Sesiones lectivas.	20	100%

AF2. Actividades de aprendizaje, individuales y en grupos, fuera de la sesión lectiva	44	0%
AF3 Tutorías	8	100%
AF4. Acciones formativas complementarias.	12	10%
AF7. Actividades de evaluación (autoevaluación y evaluación final)	16	10%
NÚMERO TOTAL DE HORAS	100	

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

Actividad Dirigida 1: Análisis de las competencias recogidas en un título de Formación Profesional.

Actividad Dirigida 2: Desarrollo de un esquema o un mapa conceptual sobre una competencia.

Actividad Dirigida 3: Caso práctico 1 sobre una competencia.

Actividad Dirigida 4: Caso práctico 2 sobre una competencia.

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
Examen conceptual	70%
Actividades dirigidas (lectura crítica de textos, recensiones, ejercicios, etc.)	15%
Participación en grupos de trabajo y discusión	15%

Convocatoria extraordinaria

Sistemas de evaluación	Porcentaje
Examen conceptual	70%
Actividades dirigidas (lectura crítica de textos, reseñaciones, ejercicios, etc.)	15%
Participación en grupos de trabajo y discusión	15%

3.3. Restricciones

Calificación mínima

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

- Acosta, J.M. (2011) *100 errores en la dirección de personas*, Madrid, ESIC.
- Álvarez, S (2001) *El mito del líder*, Madrid, Pearson Educación.
- Azcuñena, L.M. (2007) *Manual práctico para el auditor de prevención de riesgos laborales*, Madrid, Fundación Confemetal.
- Blanco, A (2012) *Psicología de los grupos*, Madrid, Pearson Educación.
- Baron, R.A. (2005) *Psicología social*, Madrid, Prentice Hall.
- Cortes, J.M.(2000) *Técnicas de prevención de riesgos laborales*, Madrid, Tebar.
- Hofstadt, R y Van – Der, C.J. (2005) *El libro de las habilidades de comunicación*, Madrid, Díaz de Santos SL.
- Londoño, M.C. (2009) *Cómo sobrevivir al cambio: inteligencia emocional y social en el empresa*, Madrid, Fundación Cofemetal.
- Mendoza J.A. (2012) *Ciencia y tecnología del medio ambiente*, Valencia, Universitat Politècnica de València.

- Ribeiro, D.E. (2014) *Creación de empresas y emprendimiento*, Madrid, Pearson Educación.
- Urbano, D (2008) *Invitación al emprendimiento*, Barcelona, Editorial UOC.

Bibliografía recomendada

- Hogg, M.A. (2010) *Psicología social*, Madrid, Médica Panamericana.
- Marina, J.A. (2015) *La inteligencia que aprende: la inteligencia ejecutiva explicada a docentes*, Madrid, SM.
- Roca, E. (2015) *Cómo mejorar tus habilidades sociales*, Valencia, ACDE Psicología.

Otros recursos

El empleo de políticas y de legislación en el desarrollo de esta asignatura requiere de un uso continuo de las webs www.todofp.es, www.empleo.gob.es, www.europa.eu, www.inst.es y www.magrama.es.

5. DATOS DEL PROFESOR

Nombre y Apellidos	Eva María Díaz Alandi
Departamento	Educación
Titulación académica	Licenciada en Geografía. Diplomada en Magisterio de Educación Primaria.
Correo electrónico	ediazal@nebrija.es
Localización	Facultad de Lenguas y Educación. Campus de Princesa
Tutoría	Contactar con el profesor previa petición de hora 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>Eva María Díaz Alandi es Licenciada en Geografía y Diplomada en Magisterio Educación Primaria por la Universidad Autónoma de Madrid.</p> <p>Su trayectoria profesional se ha centrado en el área de la gestión de políticas de desarrollo rural fomentando y acompañando la puesta en marcha de iniciativas emprendedoras, participando en el diseño e implementación de proyectos dirigidos a la dinamización turística y acompañando en la gestión de programas de desarrollo sostenible en Reservas de la Biosfera, Geoparques y Espacios Naturales Protegidos. Ha colaborado como consultora externa en proyectos de planificación turística y formadora en distintos Certificados de Profesionalidad en la familia profesional de la Hostelería y el Turismo. Asimismo, ha formado parte de la Autoridad de Gestión de la Unidad Administradora del Fondo Social Europeo (Ministerio de Empleo y Seguridad Social) del Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) y, en el momento actual, desarrolla su actividad en el seno de un Grupo de Acción Local como Técnico de Desarrollo Rural en la gestión del programa LEADER.</p> <p>En el ámbito de la investigación ha participado en los siguientes proyectos:</p> <p>“Mujeres emprendedoras en el desarrollo rural: nuevas formas de trabajo y de participación en la conservación de la naturaleza”(UAM)</p> <p>“La Reconversión del espacio militar en Madrid. Su conversión en los últimos veinticinco años” (UAM)</p> <p>“La mujer y la conservación de la naturaleza en España: su papel en la gestión de los recursos naturales y el desarrollo rural sostenible”(UAM)</p> <p>“Los parques urbanos en la Comunidad de Madrid” (UAM)</p>