



Orientación Profesional

Máster en Formación del  
Profesorado  
2018-19



UNIVERSIDAD  
NEBRIJA

## GUÍA DOCENTE

**Asignatura:** Orientación Profesional

**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:** D. José Manuel Delgado del Castillo

### 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

El cambio actual en la orientación laboral permite dos aspectos importantes, por una parte, conocer cuál es la realidad del mercado laboral y por otra parte saber aplicar correctamente esos conceptos para mejorar tanto laboralmente como personalmente. Así, el programa de esta asignatura está concebido para dar a conocer al alumno, de un modo teórico y práctico, como está el mercado laboral actual y saber dar una respuesta adecuada al mismo.

El módulo de orientación profesional se compone de siete apartados que recorren los aspectos esenciales de la orientación profesional. Los epígrafes se estructuran de forma sencilla para que el alumno, de forma rápida, encuentre el tema de su interés en cada momento con una simple lectura del índice. Los diferentes portales enlazados disponen de hipervínculo para un acceso más ágil. Asimismo, se adjuntan siete módulos con información detallada sobre:

### 2.3. Contenido detallado

Presentación de la asignatura

Explicación de la Guía Docente

Unidad 1: El Autoconocimiento y/o autocandidatura

Unidad 2. ¿Cómo buscar empleo?

Unidad 3: El Currículum Vitae y la Carta de Presentación.

Unidad 4: Entrevista de trabajo y procesos de selección.

Unidad 5: Formación Continua.

Unidad 6: El empleo público. Sector de la Hostelería y el Turismo.

Unidad 7: El empleo 2.0, identidad digital.

## 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%
<b>NÚMERO TOTAL DE HORAS</b>	<b>100</b>	

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

Actividad Dirigida 1 (AD1): Analizar el mercado de trabajo actual de su localidad.

Actividad Dirigida (AD2): Encontrar trabajo en Facebook.

Actividad Dirigida (AD3): Encontrar trabajo en Twitter.

Actividad Dirigida (AD4): Capacidad de Competencias.

Actividad Dirigida (AD5): Currículum Vitae y Carta de Presentación.

## 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, reseñaciones, 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

- Díaz, Á. (2009): Pensar la didáctica. Barcelona: Amorrortu Editores.
- Frabboni, F. (2007): Libro de la Pedagogía y la Didáctica. Madrid: Editorial Popular
- Sánchez, J. C. (2009): Compendio de didáctica general. Madrid: CCS.

##### Bibliografía complementaria

- García, R. (2010): Didáctica e innovación curricular. Madrid: Libros de Catarata.
- Antúnez, S. y otro. (2006). Del proyecto educativo a la programación de aula. Madrid: Ed. Graó.
- Carrasco, B. (2004). Estrategias de aprendizaje: para aprender más y mejor. Ed.: Rialp
- Olmos, L., García Cebrián, R. (2008). Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria. Hostelería y Turismo. Programación Didáctica. Ed.: Mad.

##### Otros recursos

- Marco legal Familia profesional de Hostelería y Turismo
- <http://www.certificadosprofesionalidad.com/certificadospublicados.php?f=HOT>
- Ejemplos programación didáctica
- [http://www.iesmaeserodrigo.es/joomla/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=31&Itemid=38](http://www.iesmaeserodrigo.es/joomla/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=31&Itemid=38)
- [www3.gobiernodecanarias.org/medusa/.../HOSTELERiA-PROG-13-14.pdf](http://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/.../HOSTELERiA-PROG-13-14.pdf)
- Hostelería y Turismo. Simuladores didácticos
- <http://recursostic.educacion.es/fprofesional/simuladores/web/index.php?xml=f-hosteleria&xsl=familia>
- Contenidos y recursos educativos de Junta de Andalucía
- [http://www.juntadeandalucia.es/educacion/webportal/web/educacionpermanente/recursos/recursos-didacticos#\\_48\\_INSTANCE\\_0rLF\\_=index.php%3Fetapa%3D5](http://www.juntadeandalucia.es/educacion/webportal/web/educacionpermanente/recursos/recursos-didacticos#_48_INSTANCE_0rLF_=index.php%3Fetapa%3D5)
- Didáctica de Hostelería y Turismo
- Contenidos y recursos didácticos de hostelería basada en la obra de HOSTELERÍA TÉCNICAS Y CALIDAD DE SERVICIO y puesta en la red, por su autor, al servicio de la formación Profesional Reglada, Continua y Ocupacional.
- <http://www.hosteleriatcs.com/>

## 5. DATOS DEL PROFESOR

Nombre y Apellidos	José Manuel Delgado del Castillo
Departamento	Educación
Titulación académica	Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología
Correo electrónico	jdelgadoc@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>Es Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología por la Universidad Complutense de Madrid. Diplomado en Turismo. Doctorando en la Facultad de Ciencias Económicas en la Universidad Camilo José Cela,</p> <p>Profesor y Consultor turístico impartiendo cursos de turismo rural, ecoturismo, marketing turístico, atención al cliente, módulo de azafata de congresos, etc. Ha trabajado como gerente del Plan de Dinamización turística del Embalse del Atazar (Sierra Norte Madrid). Gestión y diseño del proyecto de CiclaMadrid para la Dirección General del Turismo de la Comunidad de Madrid.</p> <p>He trabajado como Profesor de Escuela de Turismo Vox de Madrid, CDTUR, Learning Innovaciones Pedagógicas, Agencia de viajes Lexitours, Consultoría Koan Consulting, Empresa Rutas Pangea, Consultoría Sepinum y colaboro con la Web Boletín turístico.</p> <p>Las últimas publicaciones científicas, de 2018, han sido en Revistas Boletín Turístico, sobre temas relacionados con turismo sostenible y medio ambiente.</p>