



**VNiVERSiDAD  
D SALAMANCA**

**Guía académica  
CURSO 2017/2018**

---

## **Enseñanzas de Grado en Turismo (Itinerario de adaptación)**

---

**Contacto para información académica**

M<sup>ª</sup> Isabel López Fernández

Escuela Universitaria de Educación y Turismo. C/ Madrigal de las Altas Torres, 3. 05003 Ávila

Tel.: 920 35 36 00 Correo electrónico: [coord.turismo@usal.es](mailto:coord.turismo@usal.es)

**Contacto para información administrativa**

Juan Manuel Borrego Tapia

Escuela Universitaria de Educación y Turismo. C/ Madrigal de las Altas Torres, 3. 05003 Ávila

Tel.: 920 35 36 00 Correo electrónico: [adm.eueda@usal.es](mailto:adm.eueda@usal.es)

 <b>VNIVERSIDAD DSALAMANCA</b>	<b>Guía del itinerario de adaptación al Grado en Turismo para titulados de anteriores ordenaciones Curso 2017/2018</b>
	<b>V. 1.0</b>

## **0. PRESENTACIÓN.**

En el curso 2017/2018 se imparte una nueva edición del itinerario de adaptación al Grado en Turismo con el fin de que los titulados en Turismo de anteriores ordenaciones, obtengan, tras superarlo, el título de Graduado/a en Turismo.

Este Curso de Adaptación consta de 60 ECTS, organizado en diversas materias y asignaturas de los cuales 6 corresponden al Trabajo Fin de Grado de Se imparte en un grupo específico a lo largo de todo el curso académico y en horario de tarde concentrado los jueves y los viernes de cada semana.

El itinerario de adaptación al Grado en Turismo (IAGT) tiene carácter semipresencial combinando un número reducido de clases presenciales con el uso de las TIC, especialmente el portal Studium de la Universidad de Salamanca. Las asignaturas incluidas en el itinerario se pueden impartir en tres modalidades diferentes:

1. Asignatura solamente semipresencial.
2. Asignatura solamente on-line
3. Asignatura semipresencial y on-line

Todas las asignaturas obligatorias se impartirán en la modalidad 3, mientras que las asignaturas de formación complementaria podrán impartirse en cualquiera de las tres modalidades. Los estudiantes que no puedan asistir regularmente a clase deberán comprobar que las asignaturas en las que se matriculen corresponden a las modalidades 2 y 3, ya que en la modalidad 1 la asistencia será obligatoria.

El itinerario previsto recoge las principales novedades que incorpora el Grado en Turismo frente a las titulaciones de ordenaciones anteriores:

- Niveles concretos de lenguas extranjeras.
- Mayor número de horas de prácticas.
- Trabajo de Fin de Grado.
- Actualización permanente.

Por esta razón el Itinerario se basa en el módulo de Técnicas Aplicadas y Formación Complementaria del Grado en Turismo que se ha incrementado en 30 créditos ECTS por la incorporación de las materias mencionadas.

## **1. INFORMACIÓN GENERAL**

Título Oficial al que conduce: Graduado/a en Turismo

Fecha de Inicio: 4 de octubre de 2017

Fecha de finalización: Junio o septiembre

Tipo de enseñanza: Semipresencial con actividades on-line.

Idiomas: Español, Inglés y Francés o Alemán.

Centro: Escuela Universitaria de Educación y Turismo

## **3. REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN Y MATRÍCULA DE ESTUDIANTES**

Podrán acceder al IAGT los titulados en Turismo de anteriores ordenaciones que estén en posesión de uno de los siguientes títulos:

- Diplomado en Empresas y Actividades Turísticas (DEAT) (R.D. 259/1996, de 16 de febrero, sobre incorporación a la Universidad de los estudios superiores de Turismo).
- Diplomado en Turismo (R.D. 604/1996, de 15 de abril, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Turismo y las directrices generales propias de los Planes de Estudios conducentes a la obtención de aquel).
- Técnico en Empresas y Actividades Turísticas. (Equivalente a Diplomado Universitario por Real Decreto 865/1980 de 14 de abril , B.O.E. de 9 de mayo).

Además

- Podrán realizar la preinscripción los estudiantes que estén en disposición de finalizar sus estudios antes del fin del periodo de preinscripción. Los estudiantes que no acrediten el cumplimiento de los requisitos para el acceso al IAGT antes del final del periodo de preinscripción sólo podrán matricularse si existen plazas vacantes.
- También podrán realizar la preinscripción los estudiantes que hayan cursado y aprobado todas las asignaturas de la titulación TEAT y no hayan superado la prueba de evaluación final. (Estos estudiantes deben realizar asignaturas adicionales a las establecidas en este itinerario. Ver anexo).

Las personas interesadas que quieran recibir información sobre este itinerario deberán entregar en la Secretaría de la Escuela Universitaria de Educación y Turismo la solicitud recogida en el Anexo I.

### Número de plazas

En esta edición se ofertan 40 plazas. Este número podrá variar en ediciones sucesivas para adecuarlo a la disponibilidad de medios materiales y humanos.

### 3.1. Procedimiento de admisión y matrícula:

*Documentación:*

- Solicitud de preinscripción mediante solicitud a la Directora de la Escuela Universitaria de Educación y Turismo según modelo recogido en el Anexo II adjuntando la siguiente documentación.
  - Copia del título que permite el acceso al Itinerario de Adaptación.
  - Copia del expediente académico.
  - Solicitud de reconocimiento y transferencia de créditos y documentación que justifique los méritos alegados.

*Asignación de las plazas:*

- Las plazas se asignarán utilizando como baremo la nota media del expediente académico de la titulación calculada según el procedimiento establecido por la Universidad de Salamanca.
- Los estudiantes que no acrediten el cumplimiento de los requisitos para el acceso al IAGT o a la adaptación especial para TEAT antes del final del periodo de preinscripción sólo podrán matricularse si existen plazas vacantes.

*Plazos de preinscripción:*

### Plazos de preinscripción:

Plazo ordinario: Del 19 al 30 de junio de 2017.

Plazo extraordinario: Del 4 al 8 de septiembre 2017 (Solamente en caso de quedar plazas disponibles).

[http://campus.usal.es/~turismo/Estudios/Curso\\_Adaptacion\\_Grado\\_Turismo](http://campus.usal.es/~turismo/Estudios/Curso_Adaptacion_Grado_Turismo)

[http://www.usal.es/node/4882/curso\\_adaptacion](http://www.usal.es/node/4882/curso_adaptacion)

### Matrícula:

- Se comunicara a los alumnos admitidos cuando deben formalizar la matrícula.

#### *Precios académicos:*

La matrícula requerirá el abono de los precios públicos establecidos por los créditos reconocidos y por los créditos restantes a matricular.

Para el Reconocimiento y Transferencia de créditos véase la normativa existente en la página web de la Universidad (<http://campus.usal.es/~gesacad/coordinacion/proceindice.html>) y los epígrafe y anexos sobre el tema de esta guía.

### **3.2. Acceso a los servicios en red de la USAL**

La Universidad de Salamanca ofrece un servicio de correo electrónico gratuito a toda la comunidad universitaria. Para los estudiantes esta cuenta se crea de forma automática en el momento de formalizar la matrícula. El estudiante lo único que tiene que hacer para usar esta cuenta es activarla entrando por primera vez en la siguiente dirección <http://correo.usal.es> y seguir las instrucciones que allí aparecen.

El correo electrónico es imprescindible para utilizar los siguientes servicios de la USAL:

- Acceso al campus on-line STUDIUM
- Consulta de calificaciones
- Uso de los recursos no gratuitos de la biblioteca.
- Conexión a la red WiFi de la USAL

Información adicional para el uso y configuración de estos servicios se puede encontrar en la página web de los servicios informáticos <http://lazarillo.usal.es>.

Sobre el uso de los servicios de la biblioteca y la forma de acceder a los mismos desde ordenadores externos a la Universidad se puede encontrar información en la página del servicio <http://bibliotecas.usal.es>

## **4. ESTRUCTURA Y PROGRAMA FORMATIVO.**

### **4.1. Observaciones generales**

El Itinerario se concibe como un módulo de actualización y es de configuración flexible por el propio estudiante. Así junto a las asignaturas obligatorias se han definido 18 créditos de Formación Complementaria que el estudiante podrá seleccionar según sus preferencias entre las asignaturas y actividades propuestas anualmente desde los Departamentos y responsables del programa formativo.

Los estudiantes podrán solicitar dentro de este módulo el reconocimiento de actividades académicas de nivel universitario realizadas dentro o fuera de la Universidad de Salamanca. Las características y tipo de actividades que se podrán reconocer serán determinadas por la Comisión del Título de Grado en Turismo y nunca podrán coincidir con asignaturas y contenidos desarrollados en las asignaturas obligatorias de la titulación reconocidas. También se podrán reconocer hasta seis créditos por la realización de determinadas actividades culturales, de voluntariado, de representación estudiantil etc. según lo establecido en el Reglamento de Transferencia y Reconocimiento de Créditos de la Universidad de Salamanca.

El módulo también incluye el Trabajo de Fin de Grado y las Prácticas. El Trabajo de Fin de Grado es obligatorio de acuerdo con la normativa. Los 18 créditos de las prácticas podrán ser reconocidos mediante la acreditación de experiencia profesional o por haber cursado alguna asignatura similar en el Plan de Estudios anterior.

Este módulo se configura como un módulo semipresencial, pero se contempla la posibilidad de la realización de actividades totalmente on-line. Para el correcto desarrollo de las mismas se usarán las herramientas tecnológicas que la Universidad pone a disposición de sus profesores, en especial la plataforma para enseñanza online (STUDIUM).

### **4.2. Descripción de las competencias a desarrollar**

Las competencias establecidas para el Grado en Turismo son las siguientes:

### **COMPETENCIAS BÁSICAS (CB)**

CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en el área/s de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel, que si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

### **COMPETENCIAS GENERALES (CG)**

CG1 Comunicación oral y escrita en español

CG2 Trabajo en equipo

CG3 Compromiso ético

CG4 Adaptación a nuevas situaciones

CG5 Creatividad

CG6 Iniciativa y espíritu emprendedor

CG7 Motivación por la calidad

CG8 Trabajar en medios socioculturales diferentes

Teniendo en cuenta que las competencias genéricas son las consideradas como fundamentales para cualquier titulado universitario en este módulo se desarrollarán todas las competencias genéricas de la titulación con los siguientes resultados esperados del aprendizaje:

- Comprender la información recibida y ser capaz de identificar los aspectos relevantes de la misma.
- Comprender y elaborar documentos y discursos correctamente en español.
- Aplicar técnicas para la resolución de problemas relacionados con la actividad profesional.
- Elegir entre diversas alternativas partiendo del análisis de la información disponible.
- Conocer y poner en práctica el modo y la dinámica de trabajar en equipo con un comportamiento serio y profesional.
- Valorar la información recibida y ser capaz de obtener conclusiones.
- Mostrar un comportamiento respetuoso con los valores de una sociedad democrática.
- Realización de ejercicios de manera autónoma, utilizando los conocimientos adquiridos.
- Adaptación a las diferentes situaciones de comunicación e interacción.
- Capacitar para encontrar innovar y aportar soluciones imaginativas a los problemas que se presenten.
- Capacitar para mostrar iniciativa a la hora de poner en marcha nuevos proyectos.
- Comprender la importancia de la calidad como principio que debe guiar la actividad profesional.

El desarrollo de las competencias genéricas tendrá lugar en combinación con las competencias específicas.

### **3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

CE1 Comprender los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.

CE2 Analizar la dimensión económica del turismo.

CE3 Comprender el carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio.

CE4 Conocer las principales estructuras político-administrativas turísticas.

CE5 Tener una marcada orientación de servicio al cliente.

- CE6 Reconocer los principales agentes turísticos y culturales.
- CE7 Evaluar los potenciales turísticos y el análisis prospectivo de su explotación.
- CE8 Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas.
- CE9 Gestionar los recursos financieros en empresas e instituciones turísticas.
- CE10 Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.
- CE11 Dirigir y gestionar (Management) los distintos tipos de entidades turísticas.
- CE12 Manejar técnicas de comunicación.
- CE13 Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas, del ocio y la cultura.
- CE14 Trabajar en inglés como lengua extranjera en el ámbito del turismo.
- CE15 Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera en el ámbito del turismo.
- CE16 Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento y del ámbito de la restauración.
- CE17 Identificar y gestionar espacios, destinos turísticos y de ocio de acuerdo con los principios de sostenibilidad.
- CE18 Conocer los procedimientos operativos de las empresas de intermediación y distribución.
- CE19 Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
- CE20 Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas.
- CE21 Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.
- CE22 Comprender las características y las principales iniciativas de la gestión del patrimonio cultural en relación con el turismo.
- CE23 Analizar los impactos generados por el turismo.
- CE24 Conocer los objetivos, la estrategia y los instrumentos públicos de la planificación y su aplicación al turismo, al ocio y la cultura.
- CE25 Conocer las principales iniciativas de puesta en valor del patrimonio cultural y natural
- CE26 Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.
- CE27 Comprender un plan público y las oportunidades que se derivan para las entidades privadas del ámbito del turismo.

### **Resultados de aprendizaje desarrollados en relación con las competencias específicas**

- Identificar y valorar la dimensión macroeconómica y microeconómica del turismo y los agentes económicos.
- Resolver problemas a través de métodos científicos y a familiarización con la identificación y manejo de las distintas variables necesarias para el análisis.
- Valorar las potencialidades turísticas de un recurso territorial, utilizando las herramientas específicas para el desarrollo y diseño de proyectos turísticos vinculados al territorio.
- Saber definir los objetivos comerciales de la empresa, desarrollar y tomar decisiones sobre las estrategias comerciales y establecer unas adecuadas políticas comerciales.
- Conocer y ser capaz de aplicar a las empresas y organizaciones turísticas los principios básicos de dirección y gestión así como los distintos modelos de estructura organizativa que puedan adoptar.
- Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turísticas.
- Concebir y formular políticas y decisiones sobre el territorio turístico teniendo en cuenta criterios medioambientales, criterios socio-culturales y criterios económicos para asegurar los principios de la sostenibilidad.
- Conocer de las áreas operativas de distintas modalidades de empresas turísticas y tener capacidad para realizar un análisis de su proceso productivo.
- Estudiar los impactos del Turismo, tratando de potenciar los positivos y minimizar los negativos.
- Conocer las TIC como herramientas esenciales en la gestión, promoción y comercialización de las empresas e instituciones del sector turístico, tanto a nivel interno como externo.
- Conocer los flujos turísticos internacionales, los principales destinos a nivel mundial, los factores que han influido en su desarrollo, los efectos del mismo y las tendencias que manifiestan
- Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes tanto en países extranjeros como en el propio.

- Capacitar para descubrir, o reconocer necesidades de planificación, mantenimiento y renovación de infraestructuras e instalaciones debido a causas diversas.

### 4.3. Materias que componen el módulo

El IAGT está compuesto por 5 materias que a su vez se organizan en asignaturas. A continuación se ofrece un resumen del contenido y características de cada materia.

Materia	Asignatura	ECTS	Carácter
<b>Técnicas Aplicadas</b>	Técnicas de Investigación Aplicadas al Turismo	3	Oblig.
	Informática Aplicada al Turismo	6	Oblig.
	Sistemas de Calidad en Turismo	3	Oblig.
<b>Formación Complementaria</b>	El estudiante debe sumar 18 créditos entre los ofertados o reconocidos por la Universidad de Salamanca.	18	Opt.
<b>Lenguas Extranjeras Aplicadas al Turismo</b>	Lengua y Cultura Extranjera (Inglés)	3	Oblig.
	Lengua y Cultura Extranjera (Segunda Lengua)	3	Oblig.
<b>Prácticas</b>	Prácticas	18	Oblig.
<b>Trabajo Fin de Grado</b>	Trabajo Fin de Grado	6	Oblig.

#### Técnicas aplicadas

##### Sistemas de Calidad en Turismo

- Fundamentos de calidad en los servicios.
- Sistemas y modelos de gestión de la calidad.
- Normalización y certificación en las actividades de Turismo.

##### Informática Aplicada al Turismo

- La informática en la gestión de empresas turísticas.
- La informática aplicada a la distribución de productos turísticos.
- Internet y el Turismo.

##### Técnicas de Investigación Aplicadas al Turismo

- Metodología de la investigación.
- Análisis de indicadores.
- Búsqueda de información para el estudio del Turismo.
- Redacción y presentación de informes de resultados de la investigación.

#### Formación Complementaria

Según lo dispuesto en el Itinerario de Adaptación al Grado y lo establecido en el R.D. de 3 de julio la Formación Complementaria puede cursarse mediante asignaturas ofrecidas anualmente por los departamentos de la USAL y por el reconocimiento de créditos por actividades de formación continua.

Los créditos de Formación Complementaria se centrarán inicialmente en los ámbitos que se relacionan a continuación, pero estos ámbitos podrán modificarse en el futuro para proporcionar a los estudiantes del Grado de Turismo una formación más completa y permanentemente actualizada.

- Actualización de conocimientos:
  - Coyuntura y actualidad en el Turismo
  - Cambios en las tendencias del sector turístico.
  - Segmentos emergentes del mercado turístico.
  - Dinámicas socioeconómicas del mundo actual y su relación con el Turismo.
  - Nuevas tecnologías aplicadas al Turismo.
- Desarrollo personal y profesional:
  - Las profesiones turísticas.
  - Técnicas de comunicación en español y en otras lenguas.

- Formación docente.
- Destinos turísticos del mundo.
- Ética y responsabilidad social:
  - Turismo y cooperación al desarrollo.
  - Turismo responsable y solidario.
  - Responsabilidad social corporativa.
  - Turismo y derechos humanos.
- Humanidades y turismo:
  - Literatura.
  - Cine.
  - Música y artes escénicas.

#### Resumen asignaturas de Formación Complementaria ofertadas en el curso 2017/2018

RAMA DE CONOCIMIENTO	ASIGNATURAS
Economía y Empresa	Turismo e industrias cinematográficas
Estadística	Métodos de investigación social
Humanidades y Geografía	Dinámicas Socioeconómicas del Mundo Actual La cultura del viaje y la visión del Patrimonio
Informática y Tecnologías Aplicadas	Tecnologías Aplicadas al Turismo y al Ocio Cartografía y sistemas de información geográfica
Materias Jurídicas	Fundamentos de Derecho laboral Instrumentos de Financiación del Municipio Turístico

#### Trabajo Fin de Grado

La Universidad de Salamanca modifico el reglamento sobre Trabajos Fin de Grado (TFG) con posterioridad a la tramitación de la modificación al Plan de Estudios para incluir el Itinerario de Adaptación al Grado. Aquí se recogen los aspectos más importantes de la nueva normativa.

El TFG es un trabajo autónomo e individual que cada estudiante realizará bajo la orientación de un tutor/a, quien actuará como dinamizador y facilitador del proceso de aprendizaje.

Este trabajo permitirá al estudiante mostrar de forma integrada los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas asociadas al título de Grado en Turismo. Se trata de una materia de 6 créditos ECTS, cuyas actividades formativas corresponden fundamentalmente al trabajo personal del estudiante.

El contenido de cada proyecto corresponderá a uno de los siguientes tipos:

- 1) Trabajos experimentales relacionados con la titulación y ofertados por los docentes que participan en el título, que podrán desarrollarse en Departamentos Universitarios, laboratorios, centros de investigación, empresas y afines. En el caso de llevarse a cabo en colaboración con empresas e instituciones deberá establecerse el correspondiente convenio de colaboración.
- 2) Trabajos de revisión e investigación bibliográfica centrados en diferentes campos relacionados con la titulación.
- 3) Trabajos de carácter profesional, relacionados con los diferentes ámbitos del ejercicio profesional para los que cualifica el título. En este supuesto se podrán desarrollar en empresas e instituciones externas, estableciendo el correspondiente convenio de colaboración, pudiendo actuar el responsable

- designado por la empresa como cotutor del trabajo.
- 4) Otros trabajos que corresponderán a ofertas de los docentes o de los propios estudiantes, no ajustadas a las modalidades anteriores, según se especifique en la normativa de la Escuela Universitaria de Educación y Turismo.

Los TFG podrán adaptarse a dos modalidades:

- 1) Generales, si son propuestos para que a la vez puedan ser realizados autónomamente por un número no determinado de estudiantes.
- 2) Específicos, cuando se ofertan para que los realice un único estudiante.

El listado de trabajos ofertado se hará público con tiempo suficiente e información suficiente para que los estudiantes puedan elegir. Los profesores asociados y los estudiantes podrán proponer de forma directa TFG a la Comisión de trabajos de Fin de Grado.

#### *El tutor académico.*

A cada estudiante se le asignará un tutor académico que será responsable de exponer al estudiante las características del TFG, de asistir y orientarlo en su desarrollo, de velar por el cumplimiento de los objetivos fijados y de emitir un informe del trabajo que haya tutelado, previamente a su presentación.

#### *La presentación y evaluación de los TFG.*

Para la evaluación de los TFG se constituirán una o varias comisiones evaluadoras de acuerdo con lo previsto en el reglamento de TFG de la USAL. Con tiempo suficiente se indicará a los estudiantes, la composición de las comisiones, el procedimiento para la presentación y defensa de los trabajos y el calendario habilitado para ello. Los estudiantes dispondrán de dos convocatorias para la defensa de los TFG una ordinaria y otra extraordinaria que se celebrarán de acuerdo con el calendario anual establecido por la Universidad de Salamanca.

#### *La Comisión de trabajos de Fin de Grado (CTFG)*

Para el correcto desarrollo de los trabajos se creará una Comisión de trabajos de Fin de Grado. Su función será al menos, gestionar todo el proceso relativo a los TFG, asegurar la aplicación del Reglamento, velar por la calidad de los trabajos y garantizar la homogeneidad en cuanto a las exigencias para su elaboración. La Comisión de TFG tendrá al menos cinco miembros, que serán designados por la Junta de Escuela entre los docentes que impartan docencia en la titulación y los estudiantes. En cualquier caso, los representantes de los estudiantes serán al menos el veinticinco por ciento de los miembros de la Comisión de TFG.

### **Prácticas**

La realización de prácticas en empresas e instituciones del sector turístico tiene, con independencia de la actividad en ellas desarrolladas, los siguientes objetivos de carácter genérico.

- Adquirir conocimientos técnicos sobre empresas e instituciones del sector turístico.
- Facilitar la aplicación práctica de los conocimientos teóricos proporcionados por otras asignaturas.
- Adquirir habilidades y actitudes necesarias para el ejercicio de la actividad profesional.
- Permitir la asimilación por parte del estudiante de la realidad institucional y empresarial del sector turístico en su entorno social.
- Implicar a la empresa en la formación de los Graduados.
- Incrementar las posibilidades de acceso al mercado laboral al facilitar la obtención de experiencia laboral.

Las prácticas en territorio nacional se realizarán al amparo de los Convenios de Cooperación Educativa suscritos por la Universidad de Salamanca con distintas empresas y entidades.

La firma del Convenio debe ser previa a la realización de las prácticas y debe hacerse utilizando el modelo normalizado que a tal efecto se ha elaborado por el Vicerrectorado de Docencia y que ha sido aprobado por los órganos de gobierno de la Universidad. El Convenio es firmado por el Rector y por la persona responsable designada por la empresa.

Este carácter formativo de las prácticas incluye la obligación de designar un tutor en la empresa y otro en la Universidad que de forma conjunta se encargarán de la formación del estudiante y de la evaluación del mismo.

El estudiante en prácticas está cubierto por el Seguro de Estudiante, un seguro colectivo de accidentes y una póliza responsabilidad civil, suscrita por la Universidad de Salamanca.

Teniendo en cuenta las características del módulo y lo dispuesto en el R.D: 861/2010, de 2 de julio los estudiantes que puedan acreditar experiencia profesional o laboral en el sector podrán ver reconocidos los créditos correspondientes a las prácticas. El reconocimiento de estos créditos se especifica en el punto 10.2 de esta memoria.

A los titulados con prácticas en sus Planes de Estudios se les reconocerán tantos créditos como corresponda de acuerdo con la siguiente correspondencia 1 crédito por cada 25 horas de prácticas demostrables. En caso de que no se pueda acreditar el número de horas se reconocerán tantos créditos como figuren en su expediente académico.

Para la evaluación de esta materia se contemplan tres elementos, el informe del tutor en la empresa, el informe del tutor académico y una memoria presentada por el estudiante.

En el caso de los estudiantes exentos de realizar estancias en empresas e instituciones la evaluación se realizará únicamente a partir de una memoria presentada por el estudiante.

#### **4.4. Sistema de evaluación**

Las materias que componen este módulo son de diferente naturaleza, por lo que la evaluación de las mismas debe ser también diferente, el sistema de evaluación es por lo tanto flexible y ha sido adaptado por cada profesor a las características de las asignaturas que imparte. Los criterios e instrumentos de evaluación están recogidos en las fichas de cada asignatura.

##### **Sistema de evaluación de carácter no presencial**

Los estudiantes que por diversos motivos justificados no puedan asistir a las sesiones presenciales podrán solicitar su incorporación a un sistema de evaluación de carácter no presencial. Esto solo servirá para aquellas asignaturas que contemplen esta posibilidad y deberá solicitarse directamente al profesor mediante el impreso que figura en el Anexo IV

#### 4.5. Asignaturas que se impartirán este curso \*

Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Sem.	Tipo de asignatura	Profesor
<b>Técnicas Aplicadas</b>	Técnicas de Investigación Aplicadas al Turismo	3	O	1º	Semipresencial con segmto. a distancia	Fco. Javier Jiménez
	Informática Aplicada al Turismo	6	O	2º	Semipresencial con segmto. a distancia	Alejandro Morales
	Sistemas de Calidad en Turismo	3	O	1º	Semipresencial con segmto. a distancia	Milagros Fernández
<b>Formación Complementaria</b>	Turismo e industrias cinematográficas	3	OPT	1º	Semipresencial con segmto a distancia	Fco. Javier Jiménez
	Instrumentos de financiación del municipio turístico	3	OPT	1º	Presencial con segmto. a distancia	Marcos Iglesias Caridad
	Cultura del viaje y la visión del patrimonio	3	OPT	1º	Presencial con segmto. a distancia	Mª Isabel López
	Métodos de investigación social	3	OPT	1º	Presencial con segmto. a distancia	Manuel Martin Casado
	Tecnologías aplicadas para profesionales del turismo.	3	OPT	1º	Presencial con segmto. a distancia	Alejandro Morales
	Dinámicas socioeconómicas del mundo actual.	3	OPT	2º	Presencial con segmto. a distancia	David Ramos
	Sistemas de Información Geográfica	3	OPT	2º	Presencial	José Ignacio Izquierdo
	Fundamentos de derecho del trabajo		OPT	1º	Presencial con segmto. a distancia	Enrique Cabero
<b>Lenguas Extranjeras Aplicadas al Turismo</b>	Lengua y Cultura Extranjera (Inglés)	3	O	1º	Semipresencial con segmto. a distancia	Sonsoles Sánchez Reyes
	Lengua y Cultura Extranjera (Alemán)	3	Opt.	1º	Semipresencial con segmto. a distancia	Maria Egido
	Lengua y Cultura Extranjera (Francés)	3	Opt.	1º	Semipresencial con segmto. a distancia	Valerie Collin
<b>Prácticas</b>	Prácticas	18	O	2º		Varios
<b>TFG</b>	Trabajo Fin de Grado	6	O	2º		Varios

\* Se recuerda a los estudiantes que en las asignaturas tipificadas solo como semipresencial la asistencia a clase será obligatoria.

## 5. CALENDARIO Y HORARIO DE ACTIVIDADES DOCENTES

### 5.1. Calendario académico

#### Primer cuatrimestre:

- Comienzo del curso 4 de octubre de 2017
- Sesión de presentación 4 de octubre de 2017 a las 16,00 hs
- Pruebas escritas de nivel de idiomas:
  1. 4 de octubre a las 16,30 Francés/Alemán
  2. 5 de octubre a las 16,30 hs Inglés
- Finalización clases primer cuatrimestre: día 22 de diciembre de 2017
- Horarios: ver calendario de clases presenciales programadas
- Exámenes: ver calendario de pruebas presenciales
- Fechas de entrega de actas las mismas que en el Grado de Turismo.

#### Segundo semestre

- Período de clases: Del 5 de febrero al 18 de mayo
- Exámenes: Ver calendario de Exámenes :
- Fecha de entrega de actas: las mismas que están establecidas en el Grado de Turismo

## 5.2. HORARIO DE CLASES

### 5.2.1. PRIMER SEMESTRE

#### Asignaturas obligatorias

Asignatura	Día	Días de clase	
Profesor / Aula	Hora	Octubre	Noviembre
Lengua y cultura Alemán Prof. María Egido/ Seminario 21	X 16:30 – 18:30	4,11,18,25	8
Lengua y cultura Francés Prof. Valerie Collin / Seminario 21	X 16.30 – 18:30	4,11,18,25	8
Lengua y cultura Inglés Prof. Sonsoles Sánchez Reyes/ Seminario 21	J 16:30 – 18:30	5,19,26	2,9
Sistemas de Calidad en Turismo Prof. Milagros Fernández / Seminario 21	X 18,30 -20,30	4,11,18,25	8
Técnicas de Investigación aplicadas al turismo Prof. Fco. Javier Jiménez / Seminario 21	J 18,30 – 20,30	5,19,26	2,9

#### Formación Complementaria

Asignatura	Día	Días de clase	
Profesor / Aula	Hora	Noviembre	Diciembre
Tecnologías aplicadas al turismo Prof. Alejandro Morales /Aula de informática	J 18:30 – 20:30	16,23,30	14, 21
La cultura del Viaje y la Visión del Patrimonio Prof. M <sup>a</sup> Isabel López /Seminario 21	M 18:30 – 20:30	7,14,21,28	12
Turismo e Industrias Cinematográficas Prof. Fco Javier Jiménez Moreno / Seminario 21	J 16,30 – 18,30	16,23,30	14,21
Métodos de Investigación Social Prof. Manuel Martín Casado /Seminario 21	X 16,30 -18,30	15,22,29	13,20
Instrumentos de Financiación del Municipio Turístico Prof. Marcos Iglesias Caridad / Seminario 21	M 16,30 – 18,30	14,21,28	12
Fundamentos de derecho laboral Prof. Enrique Cabero	X 18,30-20,30	15,22,29	13,20

## 5.2.2. SEGUNDO SEMESTRE

### Asignaturas obligatorias

Asignatura	Día	Días de clase		
		Febrero	Marzo	Abril
Informática aplicada al turismo Prof. Alejandro Morales / Aula de informática	M. 16,30- 18,30	6,13,20, 27	6, 13, 20, 27	3

### Formación Complementaria

Asignatura	Día	Días de clase	
		Febrero	Marzo
Dinámicas Socioeconómicas del Mundo Actual Prof. David Ramos /	18,30- 20,30	6,13,20, 27	6

El horario de la asignatura de Cartografía y sistemas de información geográfica coincide con el del Grado. El carácter eminentemente práctico impide impartir la asignatura de modo semipresencial.

## 5.3 EXAMENES DE ASIGNATURAS ESPECÍFICAS DEL ITINERARIO DE ADAPTACIÓN AL GRADO CONVOCATORIA ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

Asignatura	Primera	Segunda
	Día/ Hora	Día/hora
Lengua y cultura Alemán	18 de diciembre de 2017 /16, 00 hs	17 de enero de 2018/16,00 hs
Lengua y cultura Francés	18 de diciembre de 2017/ 16,00 hs	17 de enero de 2018/ 16,00 hs
Lengua y cultura Inglés	19 de diciembre de 2017/17,00 hs	25 de enero de 2018/17,00 hs
Sistemas de Calidad en Turismo	20 de diciembre de 2017/17,00 hs	8 de febrero de 2018/17, 00 hs
Técnicas de Investigación aplicadas al turismo	21 de diciembre de 2017/17,00 hs	22 de febrero de 2018/17,00 hs
Informática aplicada al Turismo	29 de mayo de 2018/17,00 hs	19 de junio de 2018 /17,00 hs

### **FORMACION COMPLEMENTARIA. Las pruebas ordinarias y extraordinarias de las asignaturas de Formación Complementaria son las mismas que las del grado**

#### Trabajos de Fin de Grado

Al inicio del curso se establecerán y fijarán todas las fechas en relación con el TFG: Solicitud de tema y tutor, plazos de entrega y defensa de Trabajos de fin de grado.

Al inicio del curso 2017/2018 se fijarán, si procede, convocatoria extraordinaria para la presentación de los TFG

#### Prácticas

El calendario relacionado con las prácticas se hará público a comienzos del curso.

## 6. FICHAS ACADÉMICAS DE LAS ASIGNATURAS

### 6.1 Técnicas aplicadas

#### Técnicas de Investigación aplicadas al turismo (IAGT)

##### 1.- Datos de la Asignatura

Código		Plan		ECTS	3
Carácter	Básico	Curso	(IAGT)	Periodicidad	Semestral
Área	ECONOMÍA APLICADA				
Departamento	ECONOMÍA APLICADA				
Plataforma Virtual	Plataforma:	Studium			
	URL de Acceso:	<a href="https://moodle.usal.es/">https://moodle.usal.es/</a>			

##### Datos del profesorado

Profesor Coordinador	Francisco Javier Jiménez Moreno	Grupo / s	B
Departamento	ECONOMÍA APLICADA		
Área	ECONOMÍA APLICADA		
Centro	Escuela Universitaria de Educación y Turismo		
Despacho	2ª Planta		
Horario de tutorías	Por determinar		
URL Web	<a href="http://diarium.usal.es/javjime">http://diarium.usal.es/javjime</a> ( <a href="http://web.usal.es/~javjime">http://web.usal.es/~javjime</a> )		
E-mail	<a href="mailto:javjime@usal.es">javjime@usal.es</a>	Teléfono	920 353 600 ext. (3877)

## 2.- Sentido de la materia en el plan de estudios

### Bloque formativo al que pertenece la materia

Técnicas aplicadas y formación complementaria.  
Itinerario de Adaptación al Grado en Turismo (IAGT)

### Papel de la asignatura dentro del Bloque formativo y del Plan de Estudios.

Esta asignatura sirve para que los estudiantes tomen contacto con la metodología y las técnicas de investigación aplicadas al turismo. Sirve para profundizar y sistematizar las diversas técnicas facilitadas en otras asignaturas y para proporcionar un visión global del proceso de investigación que pueda utilizarse en el Trabajo Fin de Grado.

### Perfil profesional.

Gestión y dirección de empresas turísticas  
Gestión y planificación del turismo.

## 3.- Recomendaciones previas

### Asignaturas que se recomienda haber cursado

Al tratarse de una asignatura fundamentalmente aplicada se recomienda haber cursado previamente las asignaturas del módulo de Fundamentos del Turismo y las asignaturas Gestión Pública del Turismo. En cualquier caso los estudiantes se recomienda a los estudiantes poseer una cierta base matemática y estadística previa que les permita dominar correctamente los conceptos teóricos-prácticos que se abordan en esta asignatura. También son aconsejables un buen manejo de recursos electrónicos y conocimientos de economía y Lengua Inglesa.

### Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Es recomendable cursar esta asignatura de forma conjunta con Análisis de los impactos del turismo ya que ambas asignaturas comparten actividades de evaluación.

### Asignaturas que son continuación

No existe ninguna asignatura que de forma estricta se pueda considerar continuación de esta.

### Otras recomendaciones

Es obligatorio e imprescindible el alta en Studium de los estudiantes en esta asignatura con la incorporación de una fotografía tamaño carnet. Este requisito y la entrega de la ficha que facilitarán los profesores es imprescindible para la realización de las actividades de evaluación continua, así como la realización de las pruebas presenciales.

Los estudiantes deberán acudir a las pruebas provistos de documento acreditativo de su identidad (carnet universitario, DNI, pasaporte) no están permitidos, a menos que el profesor lo indique expresamente, el uso de otros materiales o equipos.

Se utilizará Studium como soporte docente y mecanismo de comunicación entre estudiante-profesor. Para ello es imprescindible la activación y uso del correo institucional que la USAL facilita a todos los estudiantes..

Para la comunicación con el profesor se recomienda usar Studium, y el formulario para comunicación estandarizado que aparece en la página web del profesor.

Se recomienda que el estudiante inicie con la apertura del curso un estudio continuado de la asignatura de acuerdo al programa establecido. Esta forma de proceder reducirá el tiempo de aprendizaje y dominio de la asignatura, permitiendo desarrollar con mayor facilidad y eficacia las tareas y ejercicios de la misma.. El estudio continuado siguiendo la secuencia programada por el profesor facilita la superación del sistema de evaluación continua.

La asignatura incluye diversas propuestas de actividades voluntarias, algunas de ellas evaluables, Es recomendable que el estudiante se enfrente a su realización si dispone de tiempo para ello.

Se recomienda la asistencia a los tutorías y sesiones presenciales establecidas por el profesor en el horario fijado.

Para aquellos estudiantes que por motivos justificados no puedan acudir habitualmente al aula se ha diseñado un sistema de evaluación que no exige la asistencia.

#### 4.- Objetivos de la asignatura

- Introducir a los estudiantes en la metodología de la investigación en turismo.
- Usar técnicas cualitativas y cuantitativas de investigación en turismo.
- Elaborar informes de investigación y presentaciones de los mismos.

#### 5.- Contenidos

##### **Bloque I. Metodología y fuentes de información para el estudio del turismo**

- Introducción a la metodología de la investigación
- Campos de investigación frecuentes en el ámbito del turismo
- Fuentes de información para el estudio del turismo
- Los recursos de información de la USAL

##### **Bloque II. Técnicas básicas de investigación para el turismo**

- Técnicas cuantitativas de investigación
- Técnicas cualitativas de investigación.

##### **Bloque III. Redacción de trabajos de investigación.**

- Técnicas básicas para la redacción de trabajos.
- Presentación de trabajos.

#### 6.- Competencias a adquirir

Específicas.

Transversales.

## 7.- Metodologías

Con la finalidad de implantar un aprendizaje activo y duradero dentro de una evaluación continua de los estudiantes se seguirá la siguiente estrategia:

### Clases presenciales con la totalidad de los estudiantes:

Con la antelación suficiente, el estudiante dispondrá de los materiales de estudio necesarios volcados en Studium con el fin de que pueda seguir de una forma correcta la exposición de las clases presenciales. Estas tendrán un contenido eminentemente práctico

Dichas clases tendrán los siguientes objetivos principales:

- Presentación esquemática de tipo resumen de las cuestiones fundamentales del tema de estudio.
- Analizar y explicar con detalle aquellas cuestiones que por su relevancia o complejidad puedan facilitar la comprensión al alumnado, a fin de facilitar su estudio (autónomo).
- El estudiante deberá prepararse con la antelación suficiente las tareas programadas dentro del calendario previsto, siendo clave en estas sesiones no solamente la preparación ex-ante, sino también la participación activa (preguntas, exposiciones, críticas constructivas, etc.), bien de forma individual, bien en grupo.

### Clases en grupos reducidos

Si el número de estudiantes matriculados en la asignatura es elevado parte de estas sesiones prácticas tendrán lugar en grupos reducidos. La distribución de los grupos y el horario de clase correspondiente a cada uno de ellos se establecerá al comienzo del curso.

La mayor parte de las sesiones prácticas tendrán lugar en el aula de informática de la Escuela.

### Apoyo mediante tutorías:

En la programación de la asignatura se ha reservado un tiempo para la atención personalizada a los estudiantes.

### Prácticas de campo

Los estudiantes realizarán trabajo de campo aplicado en colaboración con instituciones y empresas con los que la universidad tiene convenios de colaboración.

## 8.- Previsión de distribución de las metodologías docentes

	Horas dirigidas por el profesor		Horas de trabajo autónomo	HORAS TOTALES
	Horas presenciales.	Horas no presenciales.		
Sesiones magistrales	3		10	13
Prácticas	- En aula	5	5	10
	- En el laboratorio			
	- En aula de informática	5	5	10
	- De campo			

	- De visualización (visu)				
Seminarios					
Exposiciones y debates	2				2
Tutorías					
Actividades de seguimiento online	13		5		18
Preparación de trabajos		5	15		20
Otras actividades (detallar)					
Exámenes	2				2
	TOTAL	30	5	40	75

## 9.- Recursos

### Libros de consulta para el estudiante

#### Bibliografía básica:

Jennigs, G. (2010) "Tourism Research. Wiley London (También es útil la edición anterior)  
Sancho, A (coord.) (2001) "Apuntes de Metodología de la Investigación en Turismo" OMT, Madrid.

### Otras referencias bibliográficas, electrónicas o cualquier otro tipo de recurso.

#### Bibliografía complementaria disponible en la biblioteca:

- Phillimore, J., & Goodson, L. (2004). *Qualitative research in tourism :Ontologies, epistemologies and methodologies* (1st ed.). London: Routledge.
- Poynter, J. M. (1993). *How to research and write a thesis in hospitality and tourism :A step by step guide for college students*. New York etc.: John Wiley.
- Ritchie, B. W., Burns, P., & Palmer, C. (2005). *Tourism research methods :Integrating theory with practice*. Oxfordshire; Cambridge Massachusetts: CABI Publishing.
- Tribe, J. (2008; 2007). *Developments in tourism research* (1 , repr ed.). Amsterdam etc.: Elsevier
- Faulkner, B. (2003) *Progressing tourism research*. Channel View Publications Clevedon.
- Ferrari, G. (2009). *Principales tendencias de investigación en turismo* (1a ed.). Oviedo: Septem.

#### Otra bibliografía complementaria:

- Ateljevic, I, Pritchard, A and Morgan, N (2007) *The Critical turn in Tourism Studies: Innovative Research Methodologies* New York: Elsevier
- Ritchie, B. (1995) *Tourism Research Handbook* , John Wiley and Sons, London
- Veal, A.J. (1997) *Research Methods for Leisure and Tourism: A Practical Guide*. Financial Times, Pitman Publishing, London.

#### Publicaciones periódicas disponibles en la biblioteca

- Annals of Tourism Research
- Annals of Tourism Research en español
- Cuadernos de Turismo
- Estudios Turísticos
- Tourism Economics
- Tourism Management

#### Direcciones web de uso muy frecuente:

Se utilizarán abundantes recursos electrónicos pero se pueden destacar los siguientes:

- <http://www.ine.es>
- <http://www.iet.toruspain.es>
- <http://www.exceltur.org>
- <http://www.wttc.org>

#### Otras referencias:

En cada uno de los temas de la asignatura o de las tareas previstas en la misma se facilitará al estudiante bibliografía complementaria para que pueda ampliar conocimientos teóricos y prácticos.

## 10.- Evaluación

### Consideraciones Generales

La evaluación comprenderá siempre y en todo caso:

- Conocimientos
- Habilidades
- Competencias.

Es decir, en la evaluación el estudiante debe demostrar:

- Que sabe aplicar los contenidos a situaciones reales del sector turístico.
- Que tiene capacidad de análisis y síntesis, en los problemas planteados.
- Que puede realizar los ejercicios propuestos de una manera coherente y con la debida y necesaria presentación.
- Que colabora proactivamente en las actividades de la asignatura.

### Criterios de evaluación

Al ser un sistema de evaluación continua del estudiante, se valorarán tanto la realización de pruebas escritas, como la realización de trabajos prácticos, así como la participación y asistencia a las clases teóricas y prácticas programadas. Dentro de los instrumentos de evaluación se recoge de forma pormenorizada el peso de cada una de las distintas pruebas a desarrollar con carácter obligatorio.

Los criterios específicos para cada prueba se detallarán en las mismas al comienzo del curso.

### Instrumentos de evaluación

Para la materia de esta asignatura se ha definido los siguientes instrumentos de evaluación:

METODOLOGIAS DE EVALUACION		
Metodología	Tipo de prueba a emplear	calificación
Comprobación de adquisición de conocimientos y competencias.	Prueba final	40%
Desarrollo de prácticas.	Exposición y corrección de ejercicios prácticos individuales y/o en grupos	50%
Asistencia y participación	Participación proactiva. Entrega de tareas voluntarias.	10%
	Total	100%

Resulta necesario obtener un 30% de la nota correspondiente a cada parte para superar la asignatura.

Las calificaciones finales en la asignatura seguirán la escala establecida por la normativa de la Universidad de Salamanca.

Todas las pruebas tendrán lugar en las fechas previstas en el planificación académica prevista para el Grado en Turismo.

#### Recomendaciones para la evaluación.

El sistema de evaluación anteriormente descrito sigue los principios del EEES, es decir se trata de un aprendizaje en el que el rol del estudiante es principal y activo, y el profesor actúa como tutor, siguiendo un esquema de evaluación continua, participativa y acumulativa.

Por tanto, resulta absolutamente necesario con el fin de que se puedan adquirir las competencias establecidas que la realización de los ejercicios, tareas y demás trabajos valorables sean presentados en tiempo y forma por los estudiantes o grupos de estudiantes, así como también el ajuste correcto dentro de la planificación establecida para el curso.

#### Recomendaciones para la recuperación.

Se recomienda a los estudiantes que en el caso de que no superen alguna(s) prueba(s) práctica, procuren recuperar la(s) misma(s) a lo largo del periodo lectivo, de esta forma evitarían acumular tareas y trabajos en las fechas de realización de las pruebas extraordinarias.

## SISTEMAS DE CALIDAD EN TURISMO

### Datos de la Asignatura

Código	107572	Plan	Cód. 275 Grado en Turismo	ECTS	3
Carácter	Básico	Curso	IAGT Itinerario Adaptación Grado en Turismo	Periodicidad	Semestral
Área	Comercialización e investigación de mercados				
Departamento	Administración y economía de la empresa				
Plataforma Virtual	Plataforma:	Studium			
	URL de Acceso:	<a href="https://moodle2.usal.es/">https://moodle2.usal.es/</a>			

### Datos del profesorado

Profesor Coordinador	Milagros Fernández Herrero	Grupo / s	1
Departamento	Administración y economía de la empresa		
Área	Comercialización e investigación de mercados		
Centro	E.U. Educación y Turismo, Ávila		
Despacho	79		
Horario de tutorías	Se fijarán al inicio del curso académico		
URL Web	-		
E-mail	mfh@usal.es	Teléfono	920353600

### Objetivos y competencias de la asignatura

#### Objetivos:

- Conocer y ser capaz de aplicar a las empresas y organizaciones turísticas los principios básicos de dirección y gestión así como los distintos modelos de estructura organizativa que puedan adoptar.
- Resolver problemas a través de métodos científicos y familiarización con la identificación y manejo de las distintas variables necesarias para su análisis.

- Conocer las áreas operativas de distintas modalidades de empresas turísticas y tener capacidad para realizar un análisis de su proceso productivo.

Competencias:

Básicas: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

Generales: CG1, CG2, CG3, CG4, CG5, CG6, CG7

Específicas: CE5, CE11

## Temario de contenidos

Bloques temáticos:

- I. Fundamentos de calidad en los servicios.
- II. Sistemas, modelos y herramientas de gestión de calidad.
- III. Normalización y certificación en las actividades de turismo. El Sistema de Calidad Turística Española.

## Metodologías docentes

	Horas dirigidas por el profesor		Horas de trabajo autónomo	HORAS TOTALES
	Horas presenciales.	Horas no presenciales.		
Sesiones magistrales	7.5		15	22.5
Prácticas	- En aula	7.5	10	17.5
	- En el laboratorio			
	- En aula de informática			
	- De campo			
	- De visualización (visu)			
Seminarios				
Exposiciones y debates				
Tutorías				
Actividades de seguimiento online	14			14
Preparación de trabajos		5	15	20
Otras actividades (detallar)				
Exámenes	1			1
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>75</b>

## Recursos

### Libros de consulta para el alumno

Parasuraman, A., Zeithaml, V., & Berry, L. (1993). *Calidad total en la gestión de servicios*. Madrid: Díaz de Santos.

### Otras referencias bibliográficas, electrónicas o cualquier otro tipo de recurso.

AENOR (1996-2016). *Normas de calidad subsectoriales*. Madrid: AENOR.

Alonso Almeida, M. (2006). *Gestión de la calidad en los procesos turísticos*. Madrid: Síntesis.

Boullon, R. (2003). *Calidad turística en la pequeña y mediana empresa*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas.

Gálgano, A. (1993). *Calidad Total*. Madrid: Díaz de Santos.

González Menorca, L. et al (2010). *La calidad en las organizaciones turísticas*. Madrid: Paraninfo.

Heizer, J. y Render, B. (2004). *Dirección de la producción, decisiones estratégicas*. Madrid: Prentice Hall.

Heizer, J. y Render, B. (2004). *Dirección de la producción, decisiones tácticas*. Madrid: Prentice Hall.

Llorens Montes, F.J., & Fuentes Fuentes, M.M. (2000). *Calidad total: fundamentos e implantación*. Madrid: Pirámide.

Merli, G. (1995). *La Calidad Total como estrategia de negocio*. Madrid: Díaz de Santos.

Miguel Dávila, J.A. (2003). *Calidad del servicio en el sector turístico*. Madrid: Netbiblo

Parasuraman, A., Zeithaml, V., & Berry, L. (1993). *Calidad total en la gestión de servicios*. Madrid: Díaz de Santos.

Secretaría de Estado de Turismo [SET] (2000). *Plan de Calidad Turística Española 2000-2006*. Madrid: SET.

Valderrey, P. (2012). *Herramientas para la calidad total*. Madrid. Starbook.

### OTROS RECURSOS:

Material de elaboración propia proporcionado a través del Campus Virtual Studium.

Referencias bibliográficas específicas de carácter técnico-profesional.

Páginas web institucionales, empresariales y profesionales.

Publicaciones periódicas institucionales, empresariales y profesionales.

Estadísticas e informes sectoriales.

## Sistemas de evaluación

### Consideraciones Generales

Se aplica un sistema de evaluación continua, con diferentes instrumentos después especificados, que permite evaluar tanto a alumnos presenciales como no presenciales.

Como norma general, es obligatoria para los estudiantes la asistencia a al menos el 80% de las actividades presenciales (clases teóricas, prácticas, conferencias, salidas de campo u otras) para acogerse al sistema de evaluación continua.

Los estudiantes que no puedan acudir con regularidad a las actividades presenciales, por causa justificada, pueden acogerse al sistema previsto para alumnos no presenciales. Para

ello deberán presentar una solicitud motivada en la primera semana del curso a la coordinación del grado en turismo y al profesor responsable de la asignatura, que decidirán y comunicarán al estudiante si pueden o no acogerse a esta modalidad.

#### Criterios de evaluación

En la prueba final de semestre el alumno debe demostrar la adquisición de los conocimientos teóricos y de las competencias específicas, la capacidad de análisis y de síntesis y la comunicación escrita.

En el resto de trabajos desarrollados por el estudiante se valorará la capacidad de análisis y síntesis, la comunicación oral y escrita, el trabajo en equipo y el aprendizaje autónomo. El compromiso ético será valorado tanto en las prácticas como en las intervenciones en la clase.

#### Instrumentos de evaluación

Evaluación continua:

- Pruebas intermedias y/o elaboración de trabajos específicos.
- Asistencia y participación.
- Prueba final.

Concepto de evaluación	Tipo de prueba a emplear	Alumnos presenciales	
		calificación	Mínimo a alcanzar para poder superar la materia
Comprobación final de conocimientos	Examen tipo test	60% (6 ptos)	40%
Evaluación continua del trabajo	Actividades prácticas	30% (3 ptos)	40%
Asistencia, participación e interacción con el grupo	Asistencia al menos al 80% de las sesiones presenciales y participación en actividades planteadas presenciales y online	10% (1 pt)	80%
<b>Total:</b>		<b>100%</b>	<b>5</b>

**Valoración de la asistencia, participación e interacción con el grupo.** La valoración de este concepto presupone la asistencia al menos al 80% de las actividades presenciales y la participación en las actividades que se planteen en ellas.

**Alumnos no presenciales.** A los alumnos no presenciales se les planteará una actividad adicional para acceder a la obtención del punto relativo al concepto de "Asistencia, participación e interacción con el grupo", que de otro modo no pueden alcanzar. El resto de pruebas y criterios serán iguales que para el resto del grupo.

**Evaluación en segunda convocatoria.** Tanto en primera como en segunda convocatoria se mantiene el mismo sistema de evaluación, con las mismas pruebas y criterios. La calificación por asistencia y participación, en su caso, será la obtenida en la primera convocatoria, manteniéndose igual para la segunda.

#### Normas adicionales para la evaluación:

1. En las sesiones presenciales de carácter general se realizarán controles de asistencia periódicos.
2. Al puesto donde se desarrollen las pruebas de examen solo se podrá acceder con los útiles básicos de escritura para las mismas. Salvo indicación del profesor, en las pruebas

- escritas queda totalmente prohibido el uso de teléfonos móviles y otros aparatos electrónicos que deberán permanecer apagados durante la celebración de las mismas.
3. La actuación fraudulenta en cualquier prueba de evaluación implicará la calificación (0,0 Suspenso) en el acta de la convocatoria correspondiente.
  4. A las pruebas escritas se deberá acudir provisto del carnet universitario o de otro documento oficial que acredite la identidad del estudiante. Se podrá impedir el acceso a las pruebas a los estudiantes que no se identifiquen.
  5. Es necesario obtener un 40% de la nota correspondiente tanto en la prueba final como en las actividades de evaluación continua para poder superar la asignatura. Cuando un estudiante no llegue al 40% de la nota en alguno de los conceptos, la calificación máxima global que podrá obtener en esa convocatoria será (4,0 suspenso).
  6. Excepto los admitidos en el sistema de evaluación no presencial los estudiantes deberán acudir al menos al 80% de las sesiones presenciales programadas de la asignatura para obtener el máximo de la nota en el apartado de asistencia y participación.
  7. Salvo indicación en contrario por parte del profesor todos los trabajos prácticos se entregarán en formato digital haciendo uso de la plataforma Studium dentro de los plazos previstos. Los trabajos entregados por otro sistema o fuera de plazo no serán admitidos.
  8. Las calificaciones finales en la asignatura seguirán la escala establecida por la normativa de la Universidad de Salamanca. Solo se calificará como "No presentado" o "Sin calificar" o a los estudiantes que no se presenten a ninguna de las pruebas de uno o varios conceptos.

**Recomendaciones para la recuperación.**

Se recomienda la utilización de las tutorías presenciales y/o online para atender cada situación específica.

## INFORMÁTICA APLICADA AL TURISMO (IAGT)

### 1.- Datos de la Asignatura

Código		Plan		ECTS	6
Carácter	Básico	Curso	1º	Periodicidad	Cuatrimestral
Área	Lenguajes y Sistemas Informáticos				
Departamento	Informática y Automática				
Plataforma Virtual	Plataforma:	Studium-Campus Virtual de la Universidad de Salamanca			
	URL de Acceso:	URL de Acceso: <a href="http://moodle.usal.es/login/index.php">http://moodle.usal.es/login/index.php</a>			

### Datos del profesorado

Profesor Coordinador	Alejandro Morales Sánchez	Grupo / s	Todos
Departamento	Informática y Automática		

Área	Lenguajes y Sistemas Informáticos		
Centro	Facultad de Ciencias		
Despacho			
Horario de tutorías	Se comunicará en la plataforma Studium al comienzo del curso		
URL Web			
E-mail	alejandro.morales@usal.es	Teléfono	

Repetir análogamente para otros profesores implicados en la docencia

## 2.- Sentido de la materia en el plan de estudios

Bloque formativo al que pertenece la materia
Itinerario de Adaptación al Grado en Turismo.
Papel de la asignatura dentro del Bloque formativo y del Plan de Estudios.
Su carácter es básico, vinculada a la materia de Informática de la Rama de Ciencias.
Perfil profesional.
Profesionales del turismo que empleen la informática como herramienta en la tareas de gestión propias de su trabajo, o que hagan uso de Internet como medio de publicidad, difusión o negocio.

## 3.- Recomendaciones previas

--

## 4.- Objetivos de la asignatura

<p>Los objetivos que se pretenden alcanzar con el estudio de esta asignatura son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las TIC como herramientas esenciales en la gestión y comercialización de las empresas e instituciones del sector turístico.</li> <li>• Estudiar las aplicaciones de gestión más utilizadas en el ámbito turístico y, en la medida de lo posible, su manejo.</li> <li>• Conocer la existencia de alternativas de software libre.</li> </ul>
--

- Conocer el funcionamiento de Internet, los servicios que ofrece y que pueden resultar de utilidad en el ámbito del sector turístico, así como las consideraciones de seguridad que deben tenerse en cuenta a la hora de utilizar la red en el ámbito profesional.
- Aprender a utilizar Internet como medio de distribución de productos turísticos.

## 5.- Contenidos

Los contenidos de la asignatura son eminentemente prácticos, aunque en la mayor parte de los casos es necesaria una explicación teórica previa para poder poner en práctica los conocimientos adquiridos.

La estructura de los contenidos es la siguiente:

- Software de Gestión empleado en el ámbito turístico
  - Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point)
  - Aplicaciones de gestión específicas para el ámbito turístico
  - Alternativas de Software libre
- INTERNET
  - Características y funcionamiento
  - Servicios útiles en el ámbito turístico
  - Seguridad (amenazas y riesgos)
- Distribución de productos turísticos a través de INTERNET
  - Creación de un sitio web con Macromedia Dreamweaver
  - Alojamiento web

## 6.- Competencias a adquirir

Específicas.

Genéricas

▪

## 7.- Metodologías docentes

Las metodologías que se emplearán para la enseñanza de los contenidos serán:

- Actividades Introductorias destinadas a tomar contacto y recoger información de los alumnos y presentar la asignatura.
- Actividades Teóricas
  - Sesiones magistrales en las que se expondrán los contenidos teóricos de la asignatura apoyándose en transparencias, recursos visuales y ejemplos.
- Actividades Prácticas Guiadas
  - Prácticas en aula de Informática en las que se enseñará a los alumnos a aplicar los conocimientos teóricos adquiridos. Estas clases se impartirán de forma guiada con la ayuda de un proyector, para que el alumno pueda seguir con claridad las explicaciones.
- Atención Personalizada
  - Tutorías destinadas a resolver dudas de los alumnos.
  - Actividades de seguimiento on-line mediante la plataforma Studium.
- Actividades Prácticas Autónomas

- Trabajos que tendrá que realizar el alumno y que implicarán una búsqueda y documentación sobre un tema.
- Resolución de ejercicios relacionados con la temática de la asignatura.
- Foros de discusión, a través de la plataforma on-line Studium, en el que se debatirán temas relacionados con los contenidos de la asignatura.
- Pruebas de Evaluación
  - Pruebas prácticas y pruebas objetivas de tipo test.

## 8.- Previsión de distribución de las metodologías docentes

		Horas dirigidas por el profesor		Horas de trabajo autónomo	HORAS TOTALES
		Horas presenciales.	Horas no presenciales.		
Sesiones magistrales					
Prácticas	- En aula				
	- En el laboratorio				
	- En aula de informática	20		40	60
	- De campo				
	- De visualización (visu)				
Seminarios		10		10	20
Exposiciones y debates			5		5
Tutorías		2			2
Actividades de seguimiento online		25		5	30
Preparación de trabajos			10	20	30
Otras actividades (detallar)					
Exámenes		3			3
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>	<b>15</b>	<b>75</b>	<b>150</b>

## 9.- Recursos

### Libros de consulta para el alumno

- Ena B.; Resino C. (2004): Informática Aplicada a la Gestión de Datos, Paraninfo.
- Guevara A.; Aguayo M.; Araque F. (2003): Informática aplicada al turismo, Pirámide.
- Guevara A. (1997): Internet y Turismo, Miramar Turismo.

### Otras referencias bibliográficas, electrónicas o cualquier otro tipo de recurso.

Manuales y referencias indicadas en Studium.

## 10.- Evaluación

### Consideraciones Generales

La evaluación de la adquisición de las competencias de la materia se basará principalmente en el trabajo continuado del estudiante, controlado periódicamente con diversos instrumentos de evaluación, conjuntamente con un examen final.

### Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación serán los siguientes, con el peso en la calificación definitiva que se indica a continuación:

Concepto de evaluación	Alumnos presenciales		Alumnos no presenciales (Deben solicitarlo)		Convocatoria extraordinaria
	Prueba	Peso			
Prueba final	Examen	50 %	Examen	60 %	Examen
Participación e interacción con el grupo.	Asistencia al menos al 80% de las sesiones + Actividades en aula y on-line.	10 %	Opción 1. Actividad colaborativa asincrónica en plataforma de enseñanza online. Opción 2. Actividad individual no presencial que se debe presentar en aula y defender ante los compañeros.	10%	Una actividad específica no presencial
Evaluación continua	Trabajos prácticos <i>El profesor propondrá 3 trabajos de los que el estudiante deberá elegir 2.</i>	<i>Cada trabajo 20%</i>	Trabajos prácticos <i>El profesor propondrá 3 trabajos individuales que no exijan presencialidad de los que el estudiante deberá elegir 2.</i>	<i>Cada trabajo 15%</i>	Igual que para la convocatoria ordinaria según tipo de presencialidad

### Instrumentos de evaluación

#### Trabajos:

- El profesor propondrá 3 trabajos (de carácter teórico o práctico) de los que el alumno deberá entregar 2.
- Los trabajos teóricos serán expuestos y presentados en clase, lo que servirá para matizar la nota del trabajo y para valorar otros aspectos distintos al trabajo escrito, como por ejemplo la claridad en la explicación, el modo de dirigirse al público, etc.
- El profesor podrá llamar a tutoría al estudiante para aclarar aspectos relacionados con los trabajos prácticos entregados.

#### Examen:

- Se realizará en la fecha prevista en la planificación docente y tendrá una duración aproximada de 2 horas.

### Recomendaciones para la evaluación.

Para la adquisición de las competencias previstas en esta materia se recomienda la asistencia y participación activa en todas las actividades programadas y el uso de las tutorías.

### Recomendaciones para la recuperación.

Se realizará un examen de recuperación en la fecha prevista en la planificación docente. Además, para la recuperación de las partes de evaluación continua que el profesor estime recuperables, se establecerá un proceso personalizado a cada estudiante.

## 6.2. Lenguas extranjeras

### LENGUA Y CULTURA EXTRANJERA: ALEMAN. IAGT

#### 1.- Datos de la Asignatura

Código		Plan		ECTS	3
Carácter	obligatorio	Curso		Periodicidad	Cuatrimestral
Área	Filología Alemana				
Departamento	Filología Moderna				
Plataforma Virtual	Plataforma:	Studium-Campus Virtual de la Universidad de Salamanca			
	URL de Acceso:	<a href="http://moodle.usal.es">http://moodle.usal.es</a>			

#### Datos del profesorado

Profesor Coordinador	Maria Egido	Grupo / s	Todos
Departamento	Filología Alemana		
Área	Filología Moderna		
Centro	Escuela Universitaria de Educación y Turismo		
Despacho	Despacho profesores de Idiomas		
Horario de tutorías	Por determinar		
URL Web	<a href="http://www.usal.es/turismo">http://www.usal.es/turismo</a>		
E-mail		Teléfono	920 35 36 00 (Ext. 3475)

#### 2.- Sentido de la materia en el plan de estudios

##### Bloque formativo al que pertenece la materia

Esta materia forma parte del módulo didáctico 4: lenguas extranjeras aplicadas al turismo.

##### Papel de la asignatura dentro del Bloque formativo y del Plan de Estudios.

El carácter de la asignatura Lengua y cultura de habla alemana es obligatorio. Con esta asignatura el estudiante alcanzará un nivel B1 en el uso instrumental de la Lengua alemana, además de adquirir un buen dominio de la cultura alemana.

##### Perfil profesional.

La materia de Lengua Extranjera Alemán está diseñada para ser utilizada en contextos internacionales del sector turístico y especialmente en situaciones de la vida profesional

### 3.- Recomendaciones previas

Para cursar con comodidad esta asignatura, el alumno debe contar con unos conocimientos previos en la lengua alemana (fonéticos, gramaticales, léxicos y comunicativos) equivalentes al nivel A2+/ B1- del Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas.

### 4.- Objetivos de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es permitir al estudiante, no sólo perfeccionar su nivel de alemán sino profundizar en su conocimiento de la cultura y la sociedad germano hablante de cara a ampliar sus expectativas, tanto académicas como profesionales, y a desenvolverse de forma óptima en dicha sociedad. Al finalizar esta asignatura el estudiante debería estar en condiciones de superar el nivel B1 según el nivel del Marco Europeo de Referencia para las Lenguas.

### 5.- Contenidos

#### **Contenidos funcionales y de especialidad**

La cultura de los países de habla alemana.  
El contexto profesional del sector turístico.  
Los estereotipos.  
El turismo alemán.

#### **Contenidos lingüísticos :**

1. Verben
  - Passiv mit Modalverben
  - Das Zustandspassiv
  - Gebrauch des Konjunktivs bei Modalverben
2. Substantive
  - Wortschatz
  - Redewendungen
3. Adjektive
  - Weiter Bildung der Deklination
4. Pronomen
  - Präpositionalpronomen
  - Fragepartikeln
5. Präpositionen
  - Wechselpräpositionen
6. Syntax
  - Satzverbindungen
  - Relativsätze im Genitiv
  - Nebensätze mit dem Konjunktiv

## 6.- Competencias a adquirir

Específicas.

Transversales.

## 7.- Metodologías

La metodología a seguir consiste en sesiones expositivas del profesor, desarrollo de las destrezas, prácticas de conversación, estudios de caso, y seguimiento personalizado de la progresión del estudiante.

Dado el carácter eminentemente práctico de la asignatura, se aplicará una metodología activa y dinámica que fomente la participación de los estudiantes y desarrolle en los mismos una actitud autónoma hacia el aprendizaje y práctica de la lengua. No se hace una distinción notable entre clases teóricas y prácticas.

Se recomendarán lecturas de textos, artículos y películas en lengua alemana adaptados al nivel con el fin de desarrollar la capacidad de comprender textos o temas en relación con el sector turístico, además de adquirir un léxico específico y ser capaz de resumir ideas y desarrollar la competencia discursiva.

El aprendizaje del aula se combinará con prácticas que el estudiante llevará a cabo fuera de la clase, sin embargo siempre bajo la tutela del profesor. Asimismo, los estudiantes deberán dedicar una serie de horas al trabajo y aprendizaje autónomo. En ellas, estudiarán las explicaciones teóricas sobre los aspectos culturales y las funciones comunicativas que se verán en la asignatura, realizarán una serie de ejercicios sobre dichas cuestiones y prepararán actividades de comprensión y expresión oral y escrita, así como las presentaciones orales, incrementando su competencia cultural.

## 8.- Previsión de Técnicas (Estrategias) Docentes

	Horas dirigidas por el profesor		Horas de trabajo autónomo	HORAS TOTALES
	Horas presenciales.	Horas no presenciales.		
Sesiones magistrales	1			
Prácticas	- En aula	9	20	
	- En el laboratorio			
	- En aula de informática			
	- De campo			
	- De visualización (visu)			
Seminarios				
Exposiciones y debates				
Tutorías				
Actividades de seguimiento online			20	
Preparación de trabajos			20	
Otras actividades (detallar)			3	
Exámenes	2			
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>		<b>63</b>	<b>75</b>

## 9.- Recursos

### Referencias bibliográficas

Enciclopedia de Europa, Vols. 2 y 9, ed. Planeta, Barcelona, 1995.  
El estado del mundo, ed. Akal, Madrid, 2001.  
Historia universal planeta, Vol.12, ed. Planeta, Barcelona, 1994.  
La actualidad de Alemania, Societats-Verlag, Francfort del Meno, 2000.  
Vida cultural en la Republica Federal de Alemania, Inter Naciones, Bonn, 1989.  
Pintura alemana del siglo XX, Caja Madrid Fundación, Madrid, 1997.  
ANHAUSER, Uwe, Rheinland-Pfalz. Saarland, GeoCenter Verlagsvertrieb, Munchen, o.a.  
RICHNER, W. y ROEHRICHT, K.H., Sachsen, Deutsche Lander, Sturtzverlag, Wurzburg, 1995.  
BPD Austria. Hechos y cifras, Servicio Federal de Prensa, Viena, 2000.  
BPD Austria. El modernismo vienes: 1890-1910, Servicio Federal de Prensa, Viena, 1999.  
Austria documentaciones. Austria: Fin de siglo – Primera Republica: 1880-1938, Servicio Federal de Prensa, Viena, 1986.  
Austria. Las artes plásticas en Austria desde 1890, Servicio Federal de Prensa, Viena, 1996.  
BPD Austria. Música en Austria, Servicio Federal de Prensa, Viena, 2000.  
VERDROSS, Alfred, La neutralidad perpetua de Austria, Verlag fur Geschichte und Politik, Wien, 1979.  
GIRALT/ORTEGA/ROIG, Textos, mapas y cronología de historia moderna y contemporánea, ed. Teide, Barcelona, 1976.

<http://dix.osola.com/index.es.php>

<http://de.pons.eu/dict/search/results/?q=Suchwort&l=dees>

## 10.- Evaluación

### Consideraciones Generales

La evaluación de las competencias de la materia se basará en el trabajo continuado, registrado periódicamente con diversos instrumentos de evaluación.

### Criterios de evaluación

Los estudiantes tendrán que optar entre dos sistemas de evaluación: evaluación continua o examen final.

#### **Evaluación continua:**

Aquellos estudiantes que opten por la evaluación continua deberán asistir obligatoriamente al 80% de las clases presenciales. Asimismo deberán realizar todos los ejercicios y actividades que se les pidan tanto en las clases presenciales como en el trabajo autónomo tutelado. Ponderación de la nota final:

-Asistencia al 80% de las clases presenciales, participación y realización de ejercicios y actividades en las mismas: 10%.

-Control continuo y realización de las presentaciones orales: 30%.

-Realización de un examen final oral y escrito sobre los contenidos estudiados a lo largo del cuatrimestre: 60%. Es necesario aprobar por separado cada una de estas partes.

Se tendrá en cuenta el trabajo continuo a lo largo del desarrollo de la materia, la asistencia continua a la asignatura, así como la prueba final oral y escrita de los contenidos de la asignatura.

#### **Examen final:**

Los estudiantes cuyas circunstancias especiales no les permitan una asistencia regular a clase deberán realizar

las siguientes pruebas:

- Realización de un examen oral y escrito (60%)
- Realización de trabajos individuales escritos (40%)

Es necesario aprobar por separado cada una de estas partes.

En ambos casos (evaluación continua y examen final), dado que la asignatura se imparte en alemán y que, como ya se ha señalado, tiene igualmente como objetivo el perfeccionar el nivel de idioma, se tendrá en cuenta el grado de corrección, tanto gramatical como fonética, en la expresión oral y en la escrita.

#### Instrumentos de evaluación

Evaluación continua:

- Trabajo diario presencial y autónomo en las clases prácticas.
- Preparación y desarrollo de las actividades.
- Lecturas recomendadas

#### Recomendaciones para la evaluación.

Para la adquisición de las competencias previstas en esta materia se recomienda la asistencia y participación activa en todas las actividades programadas y se valorará el trabajo autónomo.

#### Recomendaciones para la recuperación.

Revisar las actividades trabajadas en clase, volver a escuchar las comprensiones orales del libro, ver los videos recomendados en Internet y visualizar películas en versión original.

## LENGUA Y CULTURA EXTRANJERA. FRANCÉS

### 1.- Datos de la Asignatura

Código		Plan		ECTS	3
Carácter	obligatorio	Curso		Periodicidad	Cuatrimestral
Área	Filología Francesa				
Departamento	Filología Francesa				
Plataforma Virtual	Plataforma:	Studium-Campus Virtual de la Universidad de Salamanca			
	URL de Acceso:	<a href="http://moodle.usal.es">http://moodle.usal.es</a>			

### Datos del profesorado

Profesor Coordinador	Valérie Collin Meunier	Grupo / s	Todos
----------------------	------------------------	-----------	-------

Departamento	Filología Francesa		
Área	Filología Francesa		
Centro	Escuela Universitaria de Educación y Turismo		
Despacho	Despacho profesores de Idiomas		
Horario de tutorías	Por determinar		
URL Web	<a href="http://www.usal.es/turismo">http://www.usal.es/turismo</a>		
E-mail	valerie@usal.es	Teléfono	920 35 36 00 (Ext. 3464 )

## 2.- Sentido de la materia en el plan de estudios

### Bloque formativo al que pertenece la materia

Esta materia forma parte del módulo didáctico 4: lenguas extranjeras aplicadas al turismo.

### Papel de la asignatura dentro del Bloque formativo y del Plan de Estudios.

El carácter de la asignatura Lengua y cultura de habla francés es obligatorio. Con esta asignatura el estudiante alcanzará un nivel B1 en el uso instrumental de la Lengua francesa, además de adquirir un buen dominio de la cultura francófona.

### Perfil profesional.

La materia de Lengua Extranjera Francés está diseñada para ser utilizada en contextos internacionales del sector turístico y especialmente en situaciones de la vida profesional.

## 3.- Recomendaciones previas

Para cursar con comodidad esta asignatura, el alumno debe contar con unos conocimientos previos en la lengua francesa (fonéticos, gramaticales, léxicos y comunicativos) equivalentes al nivel B1- del Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas. Para afianzar la expresión y la comprensión oral se recomienda cursar la asignatura de *Conversation en Langue française pour les professionnels du tourisme*.

## 4.- Objetivos de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es permitir al estudiante, no sólo perfeccionar su nivel de francés sino profundizar en su conocimiento de la cultura y la sociedad franco hablante de cara a ampliar sus expectativas, tanto académicas como profesionales, y a desenvolverse de forma óptima en dicha sociedad. Al finalizar esta asignatura el estudiante debería estar en condiciones de superar el nivel B1 según el nivel del Marco Europeo de Referencia para las Lenguas.

## 5.- Contenidos

Los contenidos de esta asignatura harán referencia a los siguientes bloques temáticos:

Contenidos funcionales y de especialidad:

- Les principaux repères géographiques, historiques, politiques et économiques de la France.
- La Francophonie
- La vie culturelle:
  - les arts visuels, l'architecture et le patrimoine,
  - les grands événements culturels
  - La ville de Paris.
- Le contexte professionnel lié au tourisme, la culture d'entreprise.
- Les stéréotypes.

Contenidos lingüísticos :

L'interrogation directe, indirecte

Les adverbes

Les indéfinis : Adjectifs et pronoms

Les pronoms personnels

Les pronoms relatifs

La mise en relief

La nominalisation

L'expression simple de l'opposition et la conséquence

L'expression simple de la cause, du but

Les prépositions et les noms propres de lieu

Situer dans l'espace et dans le temps

L'expression de la comparaison

L'expression de l'obligation et de l'interdiction

Le gérondif

L'expression de l'hypothèse

Le subjonctif

La formation et l'emploi du passé simple

La formation du conditionnel. Formules de politesse

Articuler une argumentation

## 6.- Competencias a adquirir

Específicas.

Transversales.

## 7.- Metodologías

La metodología a seguir consiste en sesiones expositivas del profesor, desarrollo de las destrezas, prácticas de conversación, estudios de caso, y seguimiento personalizado de la progresión del estudiante.

Dado el carácter eminentemente práctico de la asignatura, se aplicará una metodología activa y dinámica que fomente la participación de los estudiantes y desarrolle en los mismos una actitud autónoma hacia el aprendizaje y práctica de la lengua. No se hace una distinción notable entre clases teóricas y prácticas.

Se recomendarán lecturas de textos, artículos y películas en lengua francesa adaptados al nivel con el fin de desarrollar la capacidad de comprender textos o temas en relación con el sector turístico, además de adquirir un léxico específico y ser capaz de resumir ideas y desarrollar la competencia discursiva.

El aprendizaje del aula se combinará con prácticas que el estudiante llevará a cabo fuera de la clase, sin embargo siempre bajo la tutela del profesor. Asimismo, los estudiantes deberán dedicar una serie de horas al trabajo y aprendizaje autónomo. En ellas, estudiarán las explicaciones teóricas sobre los aspectos culturales y las funciones comunicativas que se verán en la asignatura, realizarán una serie de ejercicios sobre dichas cuestiones y prepararán actividades de comprensión y expresión oral y escrita, así como las presentaciones orales, incrementando su competencia cultural.

## 8.- Previsión de Técnicas (Estrategias) Docentes

	Horas dirigidas por el profesor		Horas de trabajo autónomo	HORAS TOTALES
	Horas presenciales.	Horas no presenciales.		
Clases magistrales/ presentación de la materia	1			
Clases prácticas	9		20	
Seminarios				
Exposiciones y debates				
Tutorías en grupo				
Actividades no presenciales			20	
Preparación de trabajos			20	
Otras actividades			3	
Exámenes	2			
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>		<b>63</b>	<b>75</b>

## 9.- Recursos

### Referencias bibliográficas

Cloose, E. (2009) *Le français du monde du travail*: Grenoble : P.U.G.  
 Grand-Clément ,O. (2008) *Civilisation en dialogues*(niveau intermédiaire):Paris CIE International.  
 Mauchamp, N. (2004) *La France de toujours*. Paris : CLE International.  
 Meyer, D. (2010) *Clés pour la France en 80 îcones culturelles*: Hachette.  
 Noutchie Njike, J. (2003) *Civilisation progressive de la Francophonie* (niveau intermédiaire). Paris : CLE International.  
 Roesch, R.; Rolle-Harold, R. (2008) *La France au quotidien + coffret de 2 CD Audio*. Grenoble : P.U.G.

### Referencias electrónicas:

<http://www.onyva.es>  
<http://www.franceguide.com>  
<http://www.phonetiquefree.fr>  
<http://www.lepointfle.com>

<http://www.rfi.fr>  
<http://www.lepetitjournal.com>  
<http://www.lecourrier.es>  
<http://babeldelenguasfrances.blogspot.com/>

## 10.- Evaluación

### Consideraciones Generales

La evaluación de las competencias de la materia se basará en el trabajo continuado, registrado periódicamente con diversos instrumentos de evaluación.

### Criterios de evaluación

Los estudiantes tendrán que optar entre dos sistemas de evaluación: evaluación continua o examen final.

#### **Evaluación continua:**

Aquellos estudiantes que opten por la evaluación continua deberán asistir obligatoriamente al 80% de las clases presenciales. Asimismo deberán realizar todos los ejercicios y actividades que se les pidan tanto en las clases presenciales como en el trabajo autónomo tutelado. Ponderación de la nota final:

- Asistencia al 80% de las clases presenciales, participación y realización de ejercicios y actividades en las mismas: 10%.
- Control continuo y realización de las presentaciones orales: 30%.
- Realización de un examen final oral y escrito sobre los contenidos estudiados a lo largo del cuatrimestre: 60%. Es necesario aprobar por separado cada una de estas partes.

Se tendrá en cuenta el trabajo continuo a lo largo del desarrollo de la materia, la asistencia continua a la asignatura, así como la prueba final oral y escrita de los contenidos de la asignatura.

#### **Examen final:**

Los estudiantes cuyas circunstancias especiales no les permitan una asistencia regular a clase deberán realizar las siguientes pruebas:

- Realización de un examen oral y escrito (60%)
- Realización de trabajos individuales escritos (40%)

Es necesario aprobar por separado cada una de estas partes.

En ambos casos (evaluación continua y examen final), dado que la asignatura se imparte en francés y que, como ya se ha señalado, tiene igualmente como objetivo el perfeccionar el nivel de idioma, se tendrá en cuenta el grado de corrección, tanto gramatical como fonética, en la expresión oral y en la escrita.

### Instrumentos de evaluación

Evaluación continua:

- Trabajo diario presencial y autónomo en las clases prácticas.
- Preparación y desarrollo de las actividades.
- Lecturas recomendadas

### Recomendaciones para la evaluación.

Para la adquisición de las competencias previstas en esta materia se recomienda la asistencia y participación activa en todas las actividades programadas y se valorará el trabajo autónomo.

**Recomendaciones para la recuperación.**

Revisar las actividades trabajadas en clase, volver a escuchar las comprensiones orales del libro, ver los videos recomendados en Internet y visualizar películas en versión original.

**LENGUA Y CULTURA EXTRAJERA: INGLÉS (IAGT)****1.- Datos de la Asignatura**

Código		Plan		ECTS	3
Carácter	Obligatorio	Curso	Tercero	Periodicidad	Cuatrimestral
Área	Filología Inglesa				
Departamento	Filología Inglesa				
Plataforma Virtual	Plataforma:	Studium-Campus virtual de la Universidad de Salamanca			
	URL de Acceso:	<a href="http://moodle.usal.es/login/index.php">http://moodle.usal.es/login/index.php</a>			

**Datos del profesorado**

Profesor Coordinador	Ana Alonso Alonso	Grupo / s	
Departamento	Filología Inglesa		
Área	Filología Inglesa		
Centro	Escuela Universitaria de Educación y Turismo		
Despacho	Departamento de Lengua Inglesa (segunda planta)		
Horario de tutorías	Por determinar		
URL Web	<a href="http://www.usal.es/turismo">www.usal.es/turismo</a>		
E-mail	analonso@usal.es	Teléfono	923 353600

Repetir análogamente para otros profesores implicados en la docencia

**2.- Sentido de la materia en el plan de estudios**

Bloque formativo al que pertenece la materia

Módulo 4. LENGUAS EXTRANJERAS APLICADAS AL TURISMO

#### Papel de la asignatura dentro del Bloque formativo y del Plan de Estudios.

Permitir al alumno no sólo perfeccionar su nivel de inglés sino profundizar en su conocimiento de la cultura y la sociedad anglófonas de cara a ampliar sus expectativas, tanto académicas como profesionales, y a desenvolverse de forma óptima en dicha sociedad  
El carácter de la asignatura Lengua y cultura extranjera es obligatorio.

#### Perfil profesional.

La materia de Lengua Extranjera Inglés está diseñada para ser utilizada en contextos internacionales del sector turístico y especialmente en situaciones de la vida profesional.

### 3.- Recomendaciones previas

Competencia oral y escrita en nivel B2 en lengua inglesa.

### 4.- Objetivos de la asignatura

Indíquense los resultados de aprendizaje que se pretenden alcanzar.

#### Objetivos generales:

- Valorar el bagaje ya adquirido en el aprendizaje de la lengua inglesa como medio para acceder a otras pautas culturales y a un mejor entendimiento de éstas.
- Potenciar la sensibilidad hacia la dimensión intercultural para resaltar y conocer mejor la idiosincrasia de la cultura inglesa en su relación con la española.
- Desarrollar un pensamiento crítico mediante el uso de la competencia descriptiva como herramienta para el conocimiento.
- Ser capaz de analizar comportamientos y resolver eventuales conflictos generados por el desconocimiento y los estereotipos.
- Reactivar y potenciar la adquisición de la herramienta lingüística para aumentar el nivel de competencia comunicativa y cultural.

#### Objetivos específicos:

- Trabajar y/o estudiar en diferentes medios sociolingüísticos de habla inglesa.
- Identificar rasgos culturales específicos y analizarlos de forma contrastiva.
- Adquirir las destrezas comunicativas correspondientes al contenido de la materia.
- Comprender e interpretar documentos, orales y escritos, que reflejen situaciones de comunicación en ámbitos profesionales o académicos.
- Producir textos, orales y escritos, descriptivos y argumentativos.
- Perfeccionar y adquirir mayor soltura en el uso de la lengua inglesa.

## 5.- Contenidos

Los contenidos de esta asignatura harán referencia a los siguientes bloques temáticos:

- TOURISM AND CULTURE: impact of tourism on indigenous people and culture, environmental impact of tourism, destination planning and sustainable tourism.
- MANAGING PEOPLE AND MONEY: management styles, employee involvement, finance for new and developing business.
- EXTERNAL INFLUENCES: external influences on the tourism and hospitality industry, environmental issues.
- INFORMATION, STRATEGY AND CHANGE: the role of IT in successful tourism businesses, SWOT business analysis, case study: IT and strategic planning.

## 6.- Competencias a adquirir

Se deben relacionar las competencias que se describan con las competencias generales y específicas del título. Se recomienda codificar las competencias (CG xx1, CEyy2, CTzz2) para facilitar las referencias a ellas a lo largo de la guía.

Básicas/Generales.

--

Específicas.

--

Transversales.

--

## 7.- Metodologías docentes

La metodología a seguir consiste en sesiones expositivas del profesor, desarrollo de las destrezas, prácticas de conversación, estudios de caso, y seguimiento personalizado de la progresión del estudiante.

Dado el carácter eminentemente práctico de la asignatura, se aplicará una metodología activa y dinámica que fomente la participación de los estudiantes y desarrolle en los mismos una actitud autónoma hacia el aprendizaje y práctica de la lengua. No se hace una distinción notable entre clases teóricas y prácticas.

Los estudiantes expondrán y realizarán presentaciones orales de sus trabajos en grupos para fomentar la colaboración en equipo y la producción oral. Además permitirá a los estudiantes enfrentarse a nuevas situaciones de aprendizaje.

Se realizarán actividades mediante soportes audio-visuales para ejercer la destreza de la comprensión oral.

Las sesiones de tutorías programadas servirán para la resolución de dudas de índole académico o adquisición de información complementaria relacionada con la preparación de los trabajos dirigidos referidos a la asignatura.

Las clases se impartirán en inglés.

El examen final se realizará en la fecha prevista en la planificación docente. Se llevarán a cabo dos tipos de pruebas, un examen escrito y un examen oral.

## 8.- Previsión de distribución de las metodologías docentes

	Horas dirigidas por el profesor		Horas de trabajo autónomo	HORAS TOTALES
	Horas presenciales.	Horas no presenciales.		
Clases magistrales/ presentación de la materia	1			
Clases prácticas	9		20	
Seminarios				
Exposiciones y debates				
Tutorías en grupo				
Actividades no presenciales			20	
Preparación de trabajos			20	
Otras actividades			3	
Exámenes	2			
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>		<b>63</b>	<b>75</b>

## 9.- Recursos

### Libros de consulta para el alumno

ENGLISH FOR TOURISM AND HOSPITALITY IN HIGHER EDUCATION STUDIES. Hans Mol. Garnet Education. 2008. (UNITS 9, 10, 11, 12)

### Otras referencias bibliográficas, electrónicas o cualquier otro tipo de recurso.

Campbell, Neil & Alasdair Kean. *American cultural Studies: An Introduction to American Culture*. London: Routledge, 1997.

Colombo, Gary et al (eds.). *Rereading America: Cultural Contexts for Critical Thinking and Writing*. Boston: Bedford/St. Martin's, 2001.

Luedtke, Luther S (ed.). *Making America: The Society & Culture of the United States*. Chapel Hill: The U of North Carolina P, 1992.

Oakland, John. *British Civilization: An Introduction*. London: Routledge, 1995.

O'Driscoll. Britain: *The Country and Its People: An Introduction for Learners of English*. Oxford UP, 1999.

Sheerin, Susan et al. (eds.). *Spotlight on Britain*. Oxford: Oxford UP, 1990.

### Bibliografía Complementaria

Falk, Randee. *Spotlight on the USA*. Oxford: Oxford UP, 1993.

Robertson, James Oliver. *American Myth, American Reality*. New York: Hill & Wang, 1980.

Se recomendarán documentos multimedia o páginas web actualizadas en lengua inglesa vinculadas al sector del Turismo para realizar tareas de tipo práctico.

## 10.- Evaluación

Las pruebas de evaluación que se diseñen deben evaluar si se han adquirido las competencias descritas, por ello, es recomendable que al describir las pruebas se indiquen las competencias y resultados de aprendizaje que se evalúan.

### Consideraciones Generales

La evaluación de las competencias de la materia se basará en el trabajo continuo de todas las actividades programadas en la asignatura.

### Criterios de evaluación

#### Evaluación continua:

Aquellos estudiantes que opten por la evaluación continua deberán asistir obligatoriamente al 80% de las clases presenciales. Asimismo deberán realizar todos los ejercicios y actividades que se les pidan tanto en las clases presenciales como en el trabajo autónomo tutelado. Ponderación de la nota final:

- Asistencia al 80% de las clases presenciales, participación y realización de ejercicios y actividades en las mismas: 10%.
- Control continuo y realización de las presentaciones orales: 30%.
- Realización de un examen final oral y escrito sobre los contenidos estudiados a lo largo del cuatrimestre: 60%. Es necesario aprobar por separado cada una de estas partes.

Se tendrá en cuenta el trabajo continuo a lo largo del desarrollo de la materia, la asistencia continua a la asignatura, así como la prueba final oral y escrita de los contenidos de la asignatura.

#### Examen final:

Los estudiantes cuyas circunstancias especiales no les permitan una asistencia regular a clase deberán realizar

las siguientes pruebas:

- Realización de un examen oral y escrito (60%)
- Realización de trabajos individuales escritos (40%)

Es necesario aprobar por separado cada una de estas partes.

En ambos casos (evaluación continua y examen final), dado que la asignatura se imparte en Inglés y que, como ya se ha señalado, tiene igualmente como objetivo el perfeccionar el nivel de idioma, se tendrá en cuenta el grado de corrección, tanto gramatical como fonética, en la expresión oral y en la escrita.

### Instrumentos de evaluación

Para superar la evaluación continua:

- Trabajo diario presencial y autónomo de las clases prácticas.
- Preparación y presentación de los trabajos en grupo.

### Recomendaciones para la evaluación.

Asistencia, participación y trabajo diario.

### Recomendaciones para la recuperación.

Revisar las actividades trabajadas en clase, volver a escuchar las comprensiones orales del libro, ver los videos recomendados en Internet y visualizar películas en versión original.

## 7. PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN DE TITULADOS DE ORDENACIONES ANTERIORES

Los poseedores de un título de Diplomado en Turismo o equivalente obtenido de acuerdo con las anteriores ordenaciones podrán cursar el itinerario de adaptación al grado previsto para ellos. Se realizará un reconocimiento de créditos específico para los titulados de anteriores ordenaciones.

A partir de la Solicitud de reconocimiento de créditos presentada por cada estudiante la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos de la escuela de Educación y Turismo realizará una propuesta sobre la que resolverá la Comisión de Docencia de la Universidad.

En los anexos VII, VIII, IX se ofrecen detalles sobre el reconocimiento preestablecido de créditos para cada titulación y en el anexo XI de las actividades que pueden ser objeto de reconocimiento de forma adicional. De forma más concreta se ofrece a continuación información sobre el reconocimiento de créditos en algunas materias.

**Reconocimiento de créditos de lenguas extranjeras:** Los alumnos que acrediten los niveles de conocimientos de lenguas extranjeras previstos en el Plan de Estudios verán reconocidos los créditos de la lengua correspondiente. Para esta acreditación será necesario estar en posesión de uno de los títulos, certificados o asignaturas cursadas establecidos en el anexo III.

Aquellos estudiantes que consideren que tienen el nivel exigido pero no pueden acreditarlo documentalmente podrán someterse si lo desean a una prueba de diagnóstico que se realizará al comienzo del curso. Ver anexo

**Reconocimiento de créditos de prácticas:** A los titulados con prácticas en sus Planes de Estudios se les reconocerán tantos créditos como corresponda de acuerdo con la siguiente correspondencia: 1 crédito por cada 25 horas de prácticas demostrables. En caso de que no se pueda acreditar el número de horas se reconocerán tantos créditos como figuren en su expediente académico.

Aquellos estudiantes que puedan acreditar al menos un año de experiencia laboral o profesional en el sector verán reconocidos los 18 créditos de prácticas. Para experiencia laboral de duración inferior a un año se reducirá proporcionalmente el número de créditos reconocidos. En el anexo X se incluye una orientación sobre que actividades profesionales y empresariales se consideran adecuadas.

**Reconocimiento de créditos de formación complementaria:** Podrán ser objeto de reconocimiento como formación complementaria los créditos cursados en Enseñanzas Universitarias conducentes a la obtención de otros títulos a los que se refiere el artículo 34.1. de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

La suma de los créditos reconocidos en este apartado y los reconocidos por la experiencia profesional no podrá superar en ningún caso el 15% de los créditos que componen el total del Plan de Estudios. (36 créditos ECTS)

## **8. PERSONAL**

### **8.1. Coordinación del Itinerario**

*Coordinadora:*

Isabel López Fernández (coord.turismo@usal.es)

*Comisión de Coordinación del Grado en Turismo*

- Presidente. M<sup>l</sup> Isabel López Fernández
- Secretaria: Fco Javier Jimenez Moreno.
- Vocales PDI:
  - Valerie Collín Menieur.
  - Milagros Fernández Herrero
  - Fco. Javier Melgosa Arcos
  - David Ramos Perez
  - Fernando Jimenez (coord. Prácticas)
  - Blanca Garcia Rianza (coord., Curso de Adaptación al Grado)
- Vocales PAS
  - M<sup>a</sup> Yolanda Gutiérrez Galán.
- Vocales estudiantes
  - Borja García Galagarra

### **8.2. Coordinación de Prácticas**

Los estudiantes deben dirigirse al profesor encargado de la coordinación de practicas para la realización de los trámites asociados a las mismas.

En caso de no haberse nombrado coordinador de prácticas deberán dirigirse al coordinador de la titulación

### **8.3. Profesorado**

EL profesorado que impartirá las asignaturas del Itinerario es el recogido en las fichas de cada asignatura. Los detalles concretos de cada profesor y la forma de contactar con ellos puede encontrarse en esas las fichas o en el directorio de la web de la USAL.

Puede haber cambios en el profesorado previsto con bajas o incorporaciones por razones académicas. Esos cambios se comunicarán a los estudiantes usando los canales previstos en la normativa de la USAL.

### **8.3. Personal de administración y servicios**

El personal de administración y servicios es el que figura en la guía del centro.

ANEXO I

**Solicitud de petición de información sobre el itinerario de adaptación al Grado en Turismo para titulados de anteriores ordenaciones.**

APELLIDOS Y NOMBRE: \_\_\_\_\_ DNI: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ LOCALIDAD: \_\_\_\_\_ PROVINCIA: \_\_\_\_\_

TELÉFONO DE CONTACTO: \_\_\_\_\_ CORREO ELECTRÓNICO: \_\_\_\_\_

TITULACIÓN CURSADA: \_\_\_\_\_

CENTRO DONDE LA ESTUDIO: \_\_\_\_\_

EXPERIENCIA PROFESIONAL: \_\_\_\_\_

NIVEL ESTIMADO DE LENGUAS EXTRANJERAS

	A1	A2	B1	B2	C1	C2
Inglés:						
Francés:						
Alemán:						

OTRAS TITULACIONES CURSADAS:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ávila, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_\_\_\_

FDO.: \_\_\_\_\_

ANEXO II

**Solicitud de admisión en la Escuela Universitaria de Educación y Turismo para cursar el itinerario de adaptación al Grado en Turismo para titulados de anteriores ordenaciones.**

APELLIDOS Y NOMBRE: \_\_\_\_\_ DNI: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ LOCALIDAD: \_\_\_\_\_ PROVINCIA: \_\_\_\_\_

TELÉFONO DE CONTACTO: \_\_\_\_\_ CORREO ELECTRÓNICO: \_\_\_\_\_

TITULACIÓN CURSADA: \_\_\_\_\_

CENTRO DONDE LA CURSÓ: \_\_\_\_\_

DOCUMENTACION QUE SE ADJUNTA:

- Copia del título:
- Expediente académico:
- Solicitud de reconocimiento de créditos:

RESUMEN SOBRE LOS CRÉDITOS PARA LOS QUE SE SOLICITA RECONOCIMIENTO

Materia	Asignatura	Créditos	Créditos solicitados
Técnicas aplicadas	Técnicas de investigación aplicadas al turismo	3	
	Informática aplicada al turismo	6	
	Sistemas de Calidad en Turismo	3	
Formación complementaria	El estudiante debe sumar 18 créditos entre los ofertados o reconocidos por la Universidad de Salamanca.	18	
Lenguas extranjeras aplicadas al turismo	Lengua y cultura extranjera (Inglés)	3	
	Lengua y cultura extranjera (Segunda lengua)	3	
Prácticas	Prácticas	18	
Trabajo fin de grado	Trabajo fin de grado	6	

Ávila, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_\_\_

FDO.: \_\_\_\_\_

### ANEXO III . Acreditación de los conocimientos de lenguas extranjeras.

Las tablas que se incluyen a continuación son parte de las elaboradas por la Facultad de Filología de la Universidad de Salamanca y los departamentos correspondientes.

Para niveles inferiores se pueden consultar las tablas completas.

Los certificados, diplomas cursos y asignaturas que no aparezcan en esta tabla deberán ser presentados al reconocimiento de la COTRARET de la Escuela Universitaria de Educación y Turismo.

MECR	B2	C1	C2
<b>INGLÉS</b>	First Certificate in English (FCE)  Business English Certificate (BEC 2)  IELTS Mínimo 5.5  TOEFL Internet Based Text (IBT) Mínimo 70 puntos  TOEFL Paper Based (sólo uso interno) Mínimo 523 puntos  TOEIC Entre 619 a 803  Nivel Avanzado EOI (antiguo)  EOI Avanzado 2º (B2)	Certificate in Advanced English (CAE)  Business English Certificate (BEC 3)  IELTS Mínimo 6.5  TOEFL Internet Based Text (IBT) mínimo 90 puntos  TOEFL Paper Based (sólo uso interno) Mínimo 577 puntos  TOEIC Entre 803 a 943	Certificate of Proficiency in English (CPE)  IELTS Mínimo 7.5  Facultad de Filología: - Licenciatura o Grado completo Mínimo: nota media de notable en las dos últimas asignaturas de Lengua Inglesa (Lengua Inglesa V y VI)

MECR	B1	B2	C1
<b>ALEMÁN</b>	Lengua Alemana Nivel B1 (9 ECTS) + Lengua Alemana Nivel B1+ (6 ECTS)  Zertifikat Deutsch (ZD) Nivel Intermedio EOI (antiguo) EOI Intermedio 2º (B1.2)	Lengua Alemana Nivel B2 (6 ECTS) + Gramática Alemana I (6 ECTS)  Goethe-Zertifikat B2 Nivel Avanzado EOI (antiguo) EOI Avanzado 2º (B.2)	Lengua Alemana Nivel C1 (6 ECTS) + Gramática Alemana II (6 ECTS)  Goethe-Zertifikat C1 (ZMP) Zentrale Mittelstufenprüfung (ZMP)

MECR	B1	B2	C1
<b>FRANÇÉS</b>	<p>DELFB-1 Antiguo: DELFB-2 – A3-A4</p> <hr/> <p>TCF 3 Intermédiaire (300-399 puntos)</p> <hr/> <p>CFS/CFTH/CFST (Chambre de Commerce)</p> <hr/> <p>DL (Alliance Française)</p> <hr/> <p>TEF 361-540 pt</p> <hr/> <p>Nivel Intermedio EOI (antiguo) EOI Intermedio 2º (B.1.2.)</p> <hr/> <p>FACULTAD DE FILOLOGÍA: Plan 2000 – Licenciatura en Francés -Lengua francesa N.I (14.899) (1º curso): 7 cr -2ª Lengua 14 cr: Lengua I-7 cr + Lengua II-7 cr. (14.732 y 14.740) -3ª Lengua 14 cr: Lengua I-7 cr + Lengua II-7 cr. (14.808 y 14.809) - Libre configuración: 14 cr -Creación específica: 14 cr.</p> <hr/> <p>GRADO EN ESTUDIOS FR.: -Lengua francesa I : 6 ECTS (1º curso): Nivel B1.2. 103.417 – 2ª Lengua II (6 ECTS): Nivel B1.1 103.430 – 2ª Lengua III (6 ECTS): Nivel B1.2 FACULTAD DE TRADUCCIÓN: - Cualquier asignatura de 1º curso</p>	<p>DELFB2 Antiguo : DELFB-2 A5-A6</p> <hr/> <p>TCF 4 Intermédiaire avancé(400-499 puntos)</p> <hr/> <p>DFA1/CFJ (Chambre de Commerce)</p> <hr/> <p>Diplôme Supérieur d’Études Françaises Modernes (DS) (Alliance Française)</p> <hr/> <p>TEF 541-698 pt</p> <hr/> <p>Nivel Avanzado EOI (antiguo) EOI Avanzado 2º (B.2)</p> <hr/> <p>FACULTAD DE FILOLOGÍA: Plan 2000 – Licenciatura en Francés - Lengua Francesa: N.I.II (14900) (1º curso): 7 cr; N.A.I (14901); N.A.II (14908) (2º curso): 14 cr. (2º curso)</p> <hr/> <p>GRADO EN ESTUDIOS FR.: -Lengua francesa II, III y IV (15 ECTS: 103.100, 103.102 y 103.104) y Fonética (1º curso y 2º curso) Francesa (3 ECTS: 103.108): 12 ECTS (2º curso)</p>	<p>DALFB-1 Antiguo : DALFB-1-B2</p> <hr/> <p>TCF 5 Supérieur (500-599 puntos)</p> <hr/> <p>DF A2 (Chambre de Commerce)</p> <hr/> <p>TEF 699-833 pt</p> <hr/> <p>FACULTAD DE FILOLOGÍA : Plan – 2000: Licenciatura en Francés -3º curso completo</p> <hr/> <p>GRADO EN ESTUDIOS FR.: -3º curso completo</p>

**Anexo IV.**

**Solicitud de incorporación al sistema de evaluación no presencial**

APELLIDOS Y NOMBRE: \_\_\_\_\_ DNI: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ LOCALIDAD: \_\_\_\_\_ PROVINCIA: \_\_\_\_\_

TELÉFONO DE CONTACTO: \_\_\_\_\_ CORREO ELECTRÓNICO: \_\_\_\_\_

Comunica que por los motivos que se señalan a continuación no puede asistir regularmente a las clases presenciales del Grado en Turismo y solicita su incorporación al sistema de evaluación no presencial.

**Motivos que se alegan:**

- Motivos laborales
- Motivos de representación estudiantil
- Necesidades educativas especiales
- Obligaciones familiares

**Documentación justificativa que se adjunta:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Asignaturas para las que se solicita:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

Ávila, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_\_\_

FDO.: \_\_\_\_\_

Profesor: \_\_\_\_\_

**ANEXO VI. Asignaturas adicionales a las incluidas en el Itinerario de Adaptación que deben realizar los estudiantes procedentes de la titulación TEAT que no hayan superado la Prueba de Evaluación Final.**

Asignatura	Departamento	Profesores	Créditos ECTS	Fecha inicio
Geografía del Turismo	Geografía	David Ramos	6 ECTS	Febrero
Marketing Turístico	Administración y Economía de la Empresa	Milagros Fernández	6 ECTS	Febrero
Patrimonio Cultural	Historia del Arte y Bellas Artes	M <sup>a</sup> Isabel López Fernández	6 ECTS	Febrero
Estadística	Estadística	Manuel Martín	6 ECTS	Febrero
Principios de Economía	Economía Aplicada	Fco. Javier Benito	6 ECTS	Septiembre
Introducción al Turismo	Economía Aplicada	Fco. Javier Jiménez	6 ECTS	Septiembre
Fundamentos de Derecho del Turismo	Derecho Administrativo Financiero y Procesal	Fco. Javier Melgosa	6 ECTS	Septiembre
Fundamentos de Organización de Empresas	Administración y Economía de la Empresa	Aurora Pindado	6 ECTS	Septiembre

Estas asignaturas serán las mismas que se imparten a los estudiantes del Grado en Turismo pero se realizará una adaptación del sistema de evaluación para los estudiantes que deban realizarlas en el marco de una adaptación especial. Esta adaptación ya está prevista en el Plan de Estudios y puede ser la misma que se realice para los estudiantes que cursen estudios a tiempo parcial.

## Anexo VII. Resumen del reconocimiento de créditos para Diplomados en Turismo de la Universidad de Salamanca.

Materia	Asignatura	Créditos	Reconocidos	No reconocidos
<b>Técnicas Aplicadas</b>	Técnicas de Investigación Aplicadas al Turismo.	3	--	3
	Informática Aplicada al Turismo	6	6	--
	Sistemas de Calidad en Turismo	3	3	--
<b>Formación Complementaria</b>	18 créditos entre los ofertados o reconocidos por la Universidad de Salamanca.	18	--	18
<b>Lenguas Extranjeras Aplicadas al Turismo</b>	Lengua y Cultura Extranjera (Inglés)	3	--	3
	Lengua y Cultura Extranjera (Segunda lengua)	3	--	3
<b>Prácticas</b>	Prácticas en Empresas e Instituciones	18	12	6
<b>Trabajo Fin de Grado</b>	Trabajo Fin de Grado	6	--	6
<b>Créditos reconocidos inicialmente</b>			<b>21</b>	
<b>Créditos a cursar</b>				<b>39</b>
		<b>60</b>		
<b>Créditos totales del itinerario.</b>				

- 1) Los 6 créditos de prácticas necesarios para completar los 18 obligatorios podrán ser reconocidos a partir de uno de estos dos sistemas.
    - 1 crédito por cada 25 horas de prácticas demostrables adicionales a las 300 horas necesarias para cursar los 10 créditos del practicum de la Diplomatura.
    - Cuatro meses de experiencia profesional en empleos relacionados con la titulación. (Se tomará como referencia los ámbitos profesionales definidos en el Plan de Estudios y en el libro blanco de la ANECA).
  - 2) Las dos asignaturas de lenguas extranjeras podrán ser reconocidas si se acredita el nivel correspondiente a través de alguno de los sistemas previstos por la Facultad de Filología de la USAL.
  - 3) El trabajo de Fin de Grado no puede ser objeto de reconocimiento.
  - 4) El resto de los créditos del módulo podrán ser reconocidos a partir de actividades de Formación Continua o de formación de ámbito universitario que puedan poseer los estudiantes.
- (El máximo de créditos reconocidos por Formación Continua y experiencia profesional es de 36)

## Anexo VIII. Resumen del reconocimiento de créditos para Diplomados en Empresas y Actividades Turísticas de la Universidad de Salamanca.

Materia	Asignatura	Créditos	Reconocidos	No reconocidos
<b>Técnicas Aplicadas</b>	Técnicas de Investigación Aplicadas al Turismo.	3	--	3
	Informática Aplicada al Turismo	6	6	--
	Sistemas de Calidad en Turismo	3	3	--
<b>Formación Complementaria</b>	18 créditos entre los ofertados o reconocidos por la Universidad de Salamanca.	18	--	18
<b>Lenguas Extranjeras Aplicadas al Turismo</b>	Lengua y Cultura Extranjera (Inglés)	3	--	3
	Lengua y Cultura Extranjera (Segunda Lengua)	3	--	3
<b>Prácticas</b>	Prácticas en Empresas e Instituciones	18	12	6
<b>Trabajo Fin de Grado</b>	Trabajo Fin de Grado	6	--	6
	<b>Créditos reconocidos inicialmente</b>		<b>21</b>	
	<b>Créditos a cursar</b>			<b>39</b>
		<b>60</b>		
	<b>Créditos totales del itinerario.</b>			

- 1) Los 6 créditos de prácticas podrán ser reconocidos a partir de uno de estos dos sistemas.
    - 1 crédito por cada 25 horas de practicas demostrables adicionales a las 300 horas necesarias para cursar los 10 créditos del practicum de la Diplomatura.
    - Cuatro meses de experiencia profesional en empleos relacionados con la titulación. (Se tomará como referencia los ámbitos profesionales definidos en el Plan de Estudios y en el libro blanco de la ANECA)
  - 2) Las dos asignaturas de Lenguas Extranjeras podrán ser reconocidas si se presenta un certificado de una entidad que pueda certificar las competencias lingüísticas adquiridas.
  - 3) El trabajo de Fin de Grado no puede ser objeto de reconocimiento.
  - 4) El resto de los créditos del módulo podrán ser reconocidos a partir de actividades de Formación Continua o de formación de ámbito universitario que puedan poseer los estudiantes.
- (El máximo de créditos reconocidos por Formación Continua y experiencia profesional es de 36)

## Anexo IX. Resumen del reconocimiento de créditos para Técnicos en Empresas y Actividades Turísticas.

Materia	Asignatura	Créditos	Reconocidos	No reconocidos
<b>Técnicas Aplicadas</b>	Técnicas de Investigación aplicadas al Turismo.	3	--	3
	Informática aplicada al Turismo	6	--	6
	Sistemas de Calidad en Turismo	3	--	3
<b>Formación Complementaria</b>	18 créditos entre los ofertados o reconocidos por la Universidad de Salamanca.	18	--	18
<b>Lenguas Extranjeras Aplicadas al Turismo</b>	Lengua y Cultura Extranjera (Inglés)	3	--	3
	Lengua y Cultura Extranjera (Segunda Lengua)	3	--	3
<b>Prácticas</b>	Prácticas en Empresas e Instituciones	18	--	6
<b>Trabajo Fin de Grado</b>	Trabajo Fin de Grado	6	--	6
	<b>Créditos reconocidos inicialmente</b>		<b>0</b>	
	<b>Créditos a cursar</b>			<b>60</b>
	<b>Créditos totales del itinerario.</b>	<b>60</b>		

- 1) Los 18 créditos de prácticas podrán ser reconocidos acreditando un año de experiencia profesional en empleos relacionados con la titulación. (Se tomará como referencia los ámbitos profesionales definidos en el Plan de Estudios y en el libro blanco de la ANECA)
  - 2) Las dos asignaturas de Lenguas Extranjeras podrán ser reconocidas si se presenta un certificado de una entidad que pueda certificar las competencias lingüísticas adquiridas.
  - 3) El trabajo de Fin de Grado no puede ser objeto de reconocimiento.
  - 4) El resto de los créditos del módulo podrán ser reconocidos a partir de actividades de Formación Continua o de formación de ámbito universitario que puedan poseer los estudiantes.
- (El máximo de créditos reconocidos por Formación Continua y experiencia profesional es de 36)

## **Anexo X. Orientaciones sobre las actividades profesionales y empresariales que se consideran vinculadas a las competencias establecidas en el Grado en Turismo.**

- Tanto el plan de estudios del Grado en Turismo como el itinerario de adaptación al grado contemplan el reconocimiento de la actividad profesional en las asignaturas incluidas en la materia Prácticas.
- El número de créditos susceptible de reconocimiento es de 18. Los 18 créditos ECTS pueden ser reconocidos acreditando 12 meses de experiencia profesional o empresarial en actividades relacionadas con el turismo.
- Los referentes tenidos en cuenta para elaborar estas orientaciones son los siguientes:
  - Ámbitos y perfiles profesionales recogidos en el plan de estudios
  - Libro blanco del grado en turismo (Aneca)

---

### **Ámbitos profesionales considerados inicialmente**

---

#### **1. Alojamiento**

---

El ámbito Alojamiento abarca todos los establecimientos hoteleros y extrahoteleros, incluyendo camping, residencias rurales, alquiler de apartamentos, clubes de vacaciones y un largo etcétera. Es un ámbito muy variado donde los perfiles profesionales pueden cambiar, no sólo por el tipo de establecimiento, sino por su categoría y su especialización.

---

#### **2. Restauración**

---

El ámbito Restauración incluye los trabajos relacionados con la gestión tanto de los diversos tipos de restaurantes, como en empresas de hostelería de colectividades o empresas de catering, así como en las unidades de negocio correspondientes al ámbito de alojamiento.

---

#### **3. Intermediación**

---

Comprende touroperadores, mayoristas, agencias de viajes (receptoras y emisoras) y otros tipos de intermediarios turísticos como CRS (centrales de reservas), intermediarios independientes, GSA (General Self Agents), etc

---

#### **4. Transporte y logística**

---

Agrupar todas aquellas empresas vinculadas al transporte, ya sea aéreo, marítimo, fluvial, por carretera o ferroviario. Incluye las empresas de servicios logísticos como las entidades de gestión de puertos, aeropuertos o estaciones que interactúan con ellas y la gestión de seguros. En este mismo ámbito se incluyen las empresas de alquiler de vehículos por su vinculación con el transporte aunque su gestión difiera de las anteriores.

---

#### **5. Planificación y gestión pública de destinos**

---

El ámbito Planificación y Gestión Pública de Destinos incluye todas aquellas instituciones, generalmente de naturaleza pública, que, a través de diversos instrumentos, se ocupan de definir un destino turístico a nivel local, regional, autonómico y nacional y de establecer las bases para su gestión, planificación y promoción.

---

#### **6. Productos y actividades turísticas**

---

Comprende lo que habitualmente se denomina oferta complementaria. Este ámbito está a menudo enmarcado dentro de todo lo relacionado con la cultura, el ocio y la recreación. Entre las diferentes empresas e instituciones vinculadas a este ámbito hay una larga lista en la que podemos destacar, sin ánimo de ser exhaustivos, las siguientes: museos, parques temáticos, parques naturales, campos de golf, parques acuáticos, clubes náuticos, centros termales, animación turística, estaciones de esquí y de montaña, empresas de organización de congresos y convenciones, complejos recreativos y comerciales, empresas de deportes y aventura, etc.

---

#### **7. Formación, investigación y consultoría**

---

El ámbito Formación, Investigación y Consultoría incorpora, finalmente, las necesidades de profesores para los diversos niveles, ya sea para los ciclos formativos, Universidad y para la, cada vez más importante, formación continua. En este mismo ámbito se incluyen las necesidades de profesionales tanto para participar en proyectos de apoyo a empresas e instituciones, como para obtener datos reales del turismo y sus perspectivas de futuro.

---

## **Anexo XI. Orientaciones sobre las actividades de formación que pueden ser objeto de reconocimiento**

- Las presentes recomendaciones se basan en las resoluciones de reconocimiento de créditos efectuadas en convocatorias anteriores y se ofrecen exclusivamente como orientación.
- En cualquier momento los criterios pueden sufrir modificaciones por las Comisiones de reconocimiento.
- Al margen de lo señalado aquí el estudiante puede presentar al reconocimiento cualquier otra actividad que considere oportuno.

---

### **1. Estudios oficiales de carácter universitario**

- Se pueden presentar al reconocimiento asignaturas cursadas en planes de estudios oficiales. (Licenciaturas, Diplomaturas, Grados y Master Universitario).
- No se tendrán en cuenta aquellas que hayan sido aceptadas para la convalidación de asignaturas en la titulación que permite el acceso a este itinerario.
- Para ser objeto de reconocimiento las asignaturas que se presenten deben estar relacionadas con las competencias del Grado en Turismo por lo que habrá que presentar copia de los programas de las asignaturas.
- Es más fácil que sean reconocidas las asignaturas vinculadas a materias incluidas en la rama de Ciencias Sociales y Jurídicas y a algunas materias de la rama de Humanidades.
- Estas asignaturas pueden permitir el reconocimiento de las asignaturas obligatorias (excepto el Trabajo de Fin de Grado) o créditos de formación complementaria.

---

### **2. Estudios oficiales de carácter no universitario**

- Se podrán presentar al reconocimiento estudios superiores oficiales no universitarios. Solo se reconocerán aquellos para los que se contemple esa posibilidad en el plan de estudios.
- Hasta ahora se han reconocido las enseñanzas oficiales de idiomas que acrediten la posesión del nivel B2 para inglés y de nivel B1 para el segundo idioma. Este reconocimiento se aplica a las asignaturas obligatorias de Lengua y Cultura Inglesa, Lengua y Cultura Alemana y Lengua y Cultura Francesa.
- Se pueden presentar idiomas adicionales para su reconocimiento como formación complementaria. No se podrán reconocer como formación complementaria los estudios que hayan sido incluidos dentro de la titulación que permite el acceso a IAGT. (Por ejemplo como libre elección).
- Estos estudios permiten el reconocimiento de asignaturas obligatorias si esto está recogido expresamente en el plan de estudios y de créditos de formación complementaria.

---

### **3. Estudios universitarios no oficiales**

- Se podrán presentar al reconocimiento asignaturas de títulos propios, títulos propios completos, curso de formación continua y cursos extraordinarios todos ellos impartidos por universidades y centros universitarios.
- No se reconocerán las actividades de este tipo que se hayan incluido dentro de la titulación que permite el acceso al IAGT. (Por ejemplo como libre elección).
- Estos estudios permiten el reconocimiento de créditos de formación complementaria.

---

### **4. Formación continua de instituciones no universitarias**

- No se suelen reconocer créditos por cursos o actividades de formación continua impartidos por instituciones no universitarias.
- En cualquier caso el estudiante tiene el derecho de presentar esta formación para su reconocimiento.
- En el caso de que este tipo de formación sea reconocida lo será por créditos de formación complementaria

---

### **5. Reconocimiento de experiencia profesional**

- Se reconocerán hasta un máximo de 18 créditos por experiencia profesional si esta se ha conseguido de acuerdo con lo establecido en el anexo X.
- No se reconocerán las habilitaciones profesionales (por ejemplo como Guía de Turismo) si no se puede acreditar haber ejercido la profesión.
- La documentación a presentar puede ser copia de los contratos o nombramientos, vida laboral, certificado de prácticas de la empresa donde se detallen las actividades, etc.

---

### **6. Trabajo de Fin de Grado**

- El trabajo de fin de grado no podrá ser reconocido en ningún caso
-

## Anexo XII. Pruebas de idiomas

### 1. Niveles de lenguas en el Grado en Turismo

En el IAGT las asignaturas de Lengua y cultura tienen como objetivo acreditar que los conocimientos de idiomas de los estudiantes que obtienen el grado se ajustan a los establecidos en el plan de estudios.

Los niveles se fijan de acuerdo con la escala establecido en el MECR y actualmente son los siguientes:

- Inglés: B2
- Francés: B1
- Alemán: B1

### 2. Sistema de acreditación de niveles

El sistema prevé que los estudiantes puedan acreditar el nivel que poseen de acuerdo con las tablas aprobadas por la Facultad de Filología de la Universidad de Salamanca.



Si los estudiantes no pueden acreditar documentalmente el nivel podrán realizar una prueba de idioma del nivel previsto. Si se supera esta prueba el nivel se considera acreditado. Si no se supera esta prueba será necesario cursar la asignatura correspondiente en el segundo semestre.

### 3. Contenido de la prueba de nivel.

Parte 1. Prueba de comprensión y/o expresión escrita y comprensión oral 1,5 hs. aprox.

Parte 2. Prueba de expresión oral para los estudiantes que superen la anterior.

- Fechas y horario de las pruebas de nivel parte 1.
  - Francés: día 4 de octubre a las 16:30 hs.
  - Alemán: día 4 de octubre a las 16:30 hs.
  - Inglés: día 5 de octubre a las 16 :30 hs

Las fechas de la parte 2 serán comunicadas a los estudiantes por los profesores responsables de la asignatura