UNIVERSIDADE DA CORUÑA

Guía Docente					
Datos Identificativos				2021/22	
Asignatura (*)	Prácticas Externas		Código	662G01050	
Titulación					
Descriptores					
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos	
Grao	2º cuadrimestre	Cuarto	Obrigatoria	24	
Idioma	CastelánGalego				
Modalidade docente	Presencial				
Prerrequisitos					
Departamento	Humanidades				
Coordinación	Rodríguez Carro, Carlos	Correo electrónico	carlos.rodriguez3@udc.es		
Profesorado	Lezcano González, Mª Elvira Moss , Sarah Moss , Sarah Louise Rodríguez Carro, Carlos	Correo electrónico	m.lezcano@udc.es sarah.moss@udc.es carlos.rodriguez3@udc.es		
Web					
Descrición xeral	O Grao en Turismo da UDC Coruña, consciente da necesidade de formar os mellores profesionais en Turismo, considera, dentro do seu plan de estudios, unha materia obrigatoria denominada, Prácticas Externas. O turismo necesita profesionais competentes e o mellor xeito de orientar a formación e preparación dos nosos alumnos, pasa por ofrecerlles a oportunidade de entrar en contacto co mundo laboral real. Para iso a UDC ten asinados convenios de colaboración para alumnos en prácticas coas empresas e grupos do sector turístico. Durante o seu período de prácticas o alumno experimenta directamente as vantaxes e inconvenientes que deberá afrontar no seu futuro profesional, aprende a actuar cos medios e as técnicas que se utilizan diariamente e entra en contacto coas distintas ramas do sector turístico, o que lle permite poder elixir mellor o seu futuro profesional e prepararse para a súa inserción no mundo laboral				

Plan de continxencia	1. Modificacións nos contidos: non se realizaron cambios. 2. Metodoloxías *Metodoloxías docentes que se manteñen Se os alumnos se unen ás súas empresas, as metodoloxías serán as mesmas que as anteriores *Metodoloxías docentes que se modifican Non se modifican as metodoloxías, en caso de non poder unirse á empresa, teranse en conta as horas de prácticas realizadas con anterioridade noutras institucións. 3. Mecanismos de atención personalizada ao alumnado En caso de non poder atender ao alumno persoalmente se realizá unha reunión informativa cos matriculados na materia vía Teams e posteriormente titorías individualizadas pola mesma vía. 4. Modificacións na avaliación Explicación no apartado de observacións. * Observacións de avaliación: Nos casos nos que o alumno continúe realizandos as súas prácticas tal e como estaba previsto inicialmente de maneira presencial ou telemática, a avaliación será a orixinal da material. Nos casos nos que as prácticas se teñan interrompido, o alumnado poderá optar polas seguintes opcións para avaliar a materia: OPCIÓN N.º 1 Obtención de Recoñecemento de Créditos por ter un contrato de traballo relacionado co sector turístico cunha duración igual ou superior no número de horas corresponte ao período de prácticas obrigatorio. Neste caso a materia ?Prácticas Externas? non terá cualificación numérica, aparecerá como recoñecida. OPCIÓN N.º 2 Para aqueles alumnos que, tendo un período de prácticas feito con anterioridade cunha duración igual ou superior no número de horas ao correspondente periodo de prácticas obrigatorio, poderan optar a nota na materia según o seguinte sistema de avaliación: 50%: Obteranse 5 puntos pola realización do período de prácticas voluntario. 50%: Presentación obrigatoria dunha Memoria de Prácticas completa sobre o traballo realizado. OPCIÓN N.º3 Obtención de Cualificación Numérica: Nos casos en que soamente se realizaron os períodos de prácticas clínicas vinculadas ás materias Intermediación Turística e Aloxamentos e Restauración),o sistema de avaliación será o seguinte: 50%: Obteranse 5 puntos pola realización dos períodos de prácticas obrigatorios. 50%: Presentación dunha Memoria de Prácticas completa sobre todas as prácticas realizadas. OPCIÓN N.º4 Obtención de Cualificación Numérica: Os alumnos que desexen incorporarse ou continuar co período de prácticas que se estaba realizando poderán finalizar a formación con normalidade entregando os informes correspondentes e a Memoria de Prácticas con novos prazos. Nestes casos a avaliación será a habitual da materia. Estudarase cada caso particular dando a solución máis adecuada a cada persoa.

OPCIÓN 5:

Naqueles casos cuxa casuistica non apereza contemplada nos puntos anteriores será a Comisión de Prácticas do Grao en Turismo quen estudará e decidirá a solución máis axeitada a cada caso.

5. Modificacións dá bibliografía ou webgrafía

Non se realizaron modificacións

UNIVERSIDADE DA CORUÑA

Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados do título		
Ser capaces de aprender de manera autónoma en la empresa en la que los alumnos estén formándose, comprometíendose con la política empresarial a todos los niveles y sabiendo adaptarse a los cambios o situaciones planteadas		B5 B6 B7	
Tener iniciativa, voluntad, saber estar, creatividad, proactividad e interés en llevar a cabo el trabajo encomendado, utilizando el razonamiento crítico, la capacidad de análisis y sístesis, siendo capaces de resolver los problemas cotidianos	A33 A34 A35	B1 B3 B4 B5	
Poder trabajar en inglés y otros idiomas en todas las empresas que lo precisen, así como en espacios y medios socioculturales diferentes.	A15 A16 A17 A29		C2
Conocer el procedimiento operativo, las distintas técnicas de trabajo, las aplicaciones de las tenologías de la información y comunicación en los ámbitos de alojamento, restauración, empresas de intermediación, planificación turística e información turística.	A7 A10 A20 A21 A22 A24 A30 A33 A34		C3 C6 C8
Reconocer los principales agentes turísticos, así como elmarco legal que regula las actividades del sector. Identificar, gestionar y dirigir espacios turísticos, destinos y todo tipo de entidades turísticas.	A1 A4 A7 A12 A14 A18 A19 A22 A25 A26 A27 A31 A32		
Tener una marcada orientación de servicio al cliente, con una gran capacidad de comunicación, conociendo claramente las políticas comerciales de la empresa, sabiendo, en cada caso, definir objetivos y estrategias de comercialización, siempre buscando a calidad en el servicio.l	A3 A6 A11 A13 A29 A35		
Desarrollar su trabajo de manera comprometida con una ciudadanía abierta y comprometida. Asumir la importancia del aprendizaje durante su proceso de formación y a lo largo de toda su vida laboral.			C4 C5 C7

Ser capaces de desenvolverse perfectamente ante los clientes en su lengua nativa, así como en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma. Dominar la expresión y comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero.		B2	C1 C2

Contidos	
Temas	**Subtemas**
Preténdese que os alumnos apliquen na prácticas todos aqueles coñecementos adquiridos durante os anos anteriores. En función do tipo de empresa na que estean a desenvolver o seu labor, aplicarán os contidos dunha ou outra materia teórica.	- Aplicar conocimientos en los departamentos de las empresas de alojamiento - Aplicar conocimientos en empresas de intermediación y de transporte - Aplicar conocimientos en empresas o instituciones relacionadas con la gestión pública o privada del Turismo - Aplicar conocimientos en empresas o instituciones relacionadas con el Turismo Activo - Aplicar conocimientos en empresas o instituciones relacionadas con la organización de actos y eventos - Aplicar conocimientos en empresas o instituciones relacionadas con la información / guía turística

Planificación				
Metodoloxías / probas	**Competencias / Resultados**	**Horas lectivas (presenciais e virtuais)**	**Horas traballo autónomo**	**Horas totais**
Simulación	A35 A34 A33 A32 A31 A30 A29 A27 A26 A25 A24 A22 A21 A20 A19 A18 A17 A16 A15 A14 A13 A12 A11 A10 A7 A6 A4 A3 A1 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	595	0	595
Atención personalizada		5	0	5
***Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado**				

Metodoloxías	
Metodoloxías	**Descrición**

Simulación	PROCEDEMENTO PARA CURSAR A MATERIA: Para poder cursar a materia, débese seguir un procedemento, que consta dos seguintes pasos: O programa adaptarse o estipulado no Regulamento de Prácticas do Grao en Turismo da Facultade de Filoloxía da UDC; https://www.udc.es/export/sites/udc/filo/_galeria_down/practicas_graos/practicas_turismo_normativa/Regulamento_practicas_externas_Grao_en_Turismo_texto.pdf_2063069294.pdf

Atención personalizada	
Metodoloxías	**Descrición**
Simulación	TUTORÍA: durante el tiempo que el alumno realice sus prácticas contará con un Tutor de Profesional, el cual se encargará de velar por su aprendizaje y resolver todas sus dudas o problemas. Igualmente el Grado en Turismo cuenta con un tutor/a académico con la que deberá reunirse al inicio del curso para la gestión de sus prácticas y que también orientará al alumno antes, durante y después de su período de prácticas

Avaliación			
Metodoloxías	**Competencias / Resultados**	**Descrición**	**Cualificación**
Simulación	A35 A34 A33 A32 A31 A30 A29 A27 A26 A25 A24 A22 A21 A20 A19 A18 A17 A16 A15 A14 A13 A12 A11 A10 A7 A6 A4 A3 A1 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	A avaliación da materia Prácticas Externas farase tendo en conta tres INDICADORES DE AVALIACIÓN que servirán para baremar o rendemento conxunto para os efectos de avaliación e cualificación final: Memoria de Prácticas a Presentar polo alumno 35% Informe Final do Titor de Empresa 60% Informe do Titor Académico 5%	100

Observacións avaliación

Fontes de información	
Bibliografía básica	As fontes de información para a materia "Prácticas Externas" están relacionadas coas fontes das materias teóricas que os alumnos cursasen en anos anteriores.
Bibliografía complementaria	

Recomendacións
Materias que se recomenda ter cursado previamente
Materias que se recomenda cursar simultaneamente
Materias que continúan o temario
Observacións
É IMPORTANTE SINALAR QUE, AO TRARSE DE PRÁCTICAS CURRICULARES OBLIGATORIAS TODAS AS MATERIAS DO GRAO CONSIDERÁNSE NECESARIAS PARA LEVAR ADIANTE O PROGRAMA..OBRIGAS DO ESTUDANTE EN PRÁCTICAS - Entregar en tempo e forma todos os documentos solicitados dende a titoría para a tramitación das súas prácticas: solicitude,curriculum vitae, etc.- Estar pendente e responder ás comunicacións que reciba ao seu nome dende a titoría de prácticas, ben sexa vía telefónica ou correo electrónico. Concertar coa titoría intera, polo menos un contacto (persoal, telefónico ou correo electrónico) ao mes, na devandita reunión deberá entregar un "INFORME DE AVALIACIÓN MENSUAL DE PRÁCTICAS POLO ALUMNO" no que informará sobre as actividades realizadas, cumprimento de funcións, incidencias etc- Comunicar á Titoría de Prácticas calquera proposta de modificación das condicións de estanza na empresa inicialmente acordadas, así como calquera incidencia relevantes (enfermidade, faltas de asistencia...)- Entregar a Memoria de Prácticas elaborada de acordo na data asignada. - Cumprir integramente e nas condicións acordadas o período de prácticas establecido, principalmente no que se refire a datas e horarios.- Cumprir estritamente a normativa da empresa en canto a comportamento, vestimenta, uniformidade, calzado, aparencia física e uso de instalacións.- Comunicar ao Titor de Empresa calquera proposta de modificación das condicións de estanza así como calquera incidencia relevantes (enfermidade, faltas de asistencia...).- Seguir, durante todo o período de prácticas, as indicacións tanto do seu titor interno como externo.- O alumno debe saber que a empresa pode anular o convenio de prácticas e prescindir da colaboración se este non cumpre coas súas obrigas ou a súa actitude, comportamento ou aparencia non son os axeitados.3.- RECOMENDACIÓNS ACTITUDE: manter en todo momento unha actitude de interese, motivación, ganas de aprender e receptividade ante todo de funcións.- APARENCIA PERSOAL: O turismo supón contacto co público, polo que a presenza do alumno debe ser o máis coidada posible. O aseo e o aspecto persoal deben ser impecables.- NORMAS BÁSICAS DE CORTESÍA: non se debe esquecer que o alumno está a representar á empresa, o alumno debe ser cortés e amable cos clientes e cos compañeiros de traballo. Salvo que se lle indique o contrario, deberá tratar os mandos superiores e clientes sempre de vostede.- A responsabilidade, profesionalidade e seriedade do alumno na realización das prácticas externas é fundamental para el mesmo e para os futuros alumnos do Grao en Turismo que nalgún momento poidan realizar prácticas nese mesmo centro. 4.- FALTAS GRAVES Os seguintes feitos terán consideración de faltas moi graves: Ausencia inxustificada ou atrasos frecuentes durante o período de prácticas. Rendemento baixo ou actitude negativa no desempeño das funcións encomendadas, segundo o criterio do titor externo. Creación de problemas ou conflitos ou calquera outro feito que dea lugar á interrupción das prácticas por parte da empresa. Ante calquera feito destas características a materia será cualificada como SUSPENSO

(*)A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías