UNIVERSIDADE DA CORUÑA

Guia docente					
Datos Identificativos					2021/22
Asignatura (*)	Prácticas en Empresas			Código	662G01050
Titulación	Grao en Turismo				
Descriptores					
Ciclo	Periodo	Curso		Tipo	Créditos
Grado	2º cuatrimestre	Cuarto		Obligatoria	24
Idioma	CastellanoGallego				
Modalidad docente	Presencial				
Prerrequisitos					
Departamento	Humanidades				
Coordinador/a	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 sarah.moss@udc.es carlos.rodriguez3@udc.es	
Web					
Descripción general	El Grado en Turismo de la UDC, consciente de la necesidad de formar los mejores profesionales en Turismo, contempla, dentro de su plan de estudios, una materia obligatoria denominada ?Prácticas Externas?. El turismo necesita grandes profesionales y la mejor manera de orientar la formación y preparación de nuestros alumnos, pasa por ofrecerles la oportunidad de entrar en contacto con el mundo laboral real. Para ello la UDC tiene firmados convenios de colaboración para alumnos en prácticas con las empresas y grupos más importantes del sector. Durante su período de prácticas el alumno experimenta directamente las ventajas e inconvenientes que deberá afrontar en su futuro profesional, aprende a actuar con los medios y las técnicas que se utilizan diariamente y entra en contacto con las distintas ramas del sector turístico, lo que le permite poder elegir mejor su futuro profesional y prepararse para su inserción en el mundo laboral.				

Plan de contingencia	1. Modificaciones en los contenidos no se realizaron cambios 2. Metodologías *Metodologías docentes que se mantienen Si los alumnos se incorporan sus empresas, las metodologías serán las mismas que las anteriores *Metodologías docentes que se modifican No se modifican las metodologías, en caso de no poder incorporarse a la empresa, se tendrán en cuenta las horas de prácticas realizadas con anterioridad en otras instituciones. 3. Mecanismos de atención personalizada al alumnado En caso de nopoder atender al alumno persoalmente se realizá una reunión informativa con los matriculados en la materia vía Teams y posteriormente tutorías individualizadas por la misma vía. realizá unha reunión informativa cos matriculados na materia vía Teams e posteriormente titorías individualizadas pola mesma vía. 4. Modificacines en la evaluación Se procede a la explicación en el apartado Observaciones *Observaciones de evaluación: 1º.- PARA AQUELLOS ALUMNOS A LOS QUE SOLAMENTE LES QUEDEN PENDIENTES LAS MATERIAS ?PRÁCTICAS FIN DE GRADO? Y ?TRABAJO FIN DE GRADO? O TENGAN LA OPCIÓN DE FINALIZAR SUS ESTUDIOS DURANTE ESTE CURSO ACADÉMICO ACTUAL. OPCIÓN N.º 1.1 Obtención de Reconocimiento de Créditos por haber tenido un contrato de trabajo relacionado con el sector turístico. En este caso la materia ?Prácticas en Empresas? no tendrá calificación numérica, aparecerá como reconocida. PCIÓN N.º1.2 Obtención de Reconocimiento de Créditos por haber realizado con anterioridad un periodo de prácticas.Aquellos que hayan realizado periodos de prácticas voluntarios pueden solicitar un reconocimiento de créditos. En este caso la materia ?Prácticas en Empresa? no tendrá calificación numérica, aparecerá como reconocida. OPCIÓN N.º 1.3 Obtención de Calificación Numérica .Para aquellos alumnos que, teniendo un periodo de prácticas voluntario quieran optar a nota en la asignatura, el sistema de evaluación será el siguiente: 50%: Se obtendrán 5 puntos por la realización del periodo de prácticas voluntario. 50%: Presentación obligatoria de una Memoria de Prácticas completa sobre el trabajo realizado. OPCIÓN N.º1.4 Obtención de Calificación Numérica: En los casos en que solamente se hayan realizado los periodos de prácticas obligatorios estipulados por la Escuela (prácticas de intermediación y de alojamientos), no se podrá optar al reconocimiento de créditos, por lo que el sistema de evaluación será el siguiente: 50%: Se obtendrán 5 puntos por la realización de los periodos de prácticas obligatorios. 50%: Presentación de una Memoria de Prácticas completa sobre todas las prácticas realizadas. OPCIÓN N.º1.5 Obtención de Calificación Numérica: Los alumnos que deseen incorporarse o continuar con el periodo de prácticas que se estaba realizando podrán finalizar la formación con normalidad entregando los informes correspondientes y la Memoria de Prácticas con nuevos plazos. En estos casos la evaluación será la habitual de la materia. Se estudiará cada caso particular dando la solución más adecuada a cada persona. 2º.- PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE NO TENGAN PREVISTO FINALIZAR LA CARRERA NI PRESENTAR TFG EN EL CURSO ACTUAL. OPCIÓN Nº 2.1Obtención de Calificación Numérica: Los alumnos que deseen incorporarse o continuar con el periodo de

prácticas que se estaba realizando podrán finalizar la formación con normalidad entregando los informes correspondientes y la Memoria de Prácticas con nuevos plazos. En estos casos la evaluación será la habitual de la materia. Se estudiará cada caso particular dando la solución más adecuada a cada persona.
OPCIÓN N.º 2.2Obtención de No Presentado: Aquellos alumnos que, por cualquier motivo, decidan no continuar ni incorporarse de nuevo a las prácticas, obtendránun NP y deberán matricularse nuevamente para cursar la materia.

5. Modificaciones de la bibliografía o webgrafía

No se realizaron modificaciones

Competencias / Resultados del título	
Código	Competencias / Resultados del título
A1	Comprender los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.
A3	Comprender el carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio.
A4	Conocer las principales estructuras político-administrativas turísticas.
A6	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
A7	Reconocer los principales agentes turísticos.
A10	Gestionar los recursos financieros.
A11	Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.
A12	Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.
A13	Manejar técnicas de comunicación.
A14	Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.
A15	Trabajar en inglés como lengua extranjera.
A16	Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera.
A17	Comunicarse de forma oral y escrita en una tercera lengua extranjera.
A18	Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos.
A19	Gestionar el territorio turístico de acuerdo con los principios de sostenibilidad.
A20	Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.
A21	Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración.
A22	Conocimientos a adquirir en el ámbito de los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.
A24	Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
A25	Comprender un plan público y las oportunidades que se derivan para el sector privado.
A26	Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas.
A27	Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.
A29	Trabajar en medios socioculturales diferentes.
A30	Conocer las principales iniciativas de puesta en valor del patrimonio cultural.
A31	Comprender las características de la gestión del patrimonio cultural.
A32	Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísiticas.
A33	Creatividad.
A34	Iniciativa y espíritu emprendedor.
A35	Motivación por calidad.
B1	Capacidad de análisis y síntesis.
B2	Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
B3	Resolución de problemas.
B4	Razonamiento crítico.
B5	Compromiso ético.
B6	Aprendizaje autónomo.
B7	Adaptación a nuevas situaciones.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.
C2	Dominar la expresión y la comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero.
C3	Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida.
C4	Desarrollarse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común.
C5	Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras.
C6	Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse.
C7	Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida.
C8	Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad.

Resultados de aprendizaje			
Resultados de aprendizaje	Competencias / Resultados del 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

Contenidos

Tema	Subtema
Se pretende que los alumnos apliquen en la prácticas todos aquellos conocimientos adquiridos durante los años anteriores. En función del tipo de empresa en la que estén desarrollando su labor, aplicarán los contenidos de una u otra materia teórica.	-Aplicar conocimientos en empresas de alojamientos - 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|tinglado de actos y eventos - Aplicar conocimientos en empresas o instituciones relacionadas con la información / guía turística

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciales y virtuales)	Horas trabajo autónomo	Horas totales
Simulación	A1 A3 A4 A6 A7 A10 A11 A12 A13 A14 A15 A16 A17 A18 A19 A20 A21 A22 A24 A25 A26 A27 A29 A30 A31 A32 A33 A34 A35 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	595	0	595
Atención personalizada		5	0	5
(*)Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos				

Metodologías	
Metodologías	Descripción

Simulación	PROCEDIMIENTO PARA CURSAR LA MATERIA: Para poder cursar la materia, se debe seguir un procedimiento, que consta de los siguientes pasos: El programa adaptarse el estipulado en el Reglamento de Prácticas del Grado en Turismo de la Facultad de Filología de la UDC; https://www.udc.es/export/sites/udc/filo/_ galeria_ down/practicas_grados/practicas_turismo_normativa/Reglamento_practicas_externas_Grado_en_Turismo_texto.pdf_2063069294.pdf

Atención personalizada	
Metodologías	**Descripción**
Simulación	TUTORÍA: durante todo el tiempo que el alumno realice sus prácticas contará con un Tutor de Empesa, el cual se encargará de velar por su aprendizaje atendiendo todas sus dudas Tutoría Interna con la cual deberá reunirse a comienzo de curso para la gestión de sus prácticas. A lo largo del periodo de formación deberá contacta contactar con ella, al menos una vez al mes, y entregarle informes parciales de evaluación. La Tutoría de Prácticas orientará al alumno antes, durante y después de su periodo de prácticas.

Evaluación			
Metodologías	**Competencias / Resultados**	**Descripción**	**Calificación**

Simulación	A1 A3 A4 A6 A7 A10 A11 A12 A13 A14 A15 A16 A17 A18 A19 A20 A21 A22 A24 A25 A26 A27 A29 A30 A31 A32 A33 A34 A35 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	La evaluación de la materia "Prácticas en Empresas" se hará teniendo en cuenta tres INDICADORES DE EVALUACIÓN que servirán para baremar el rendimiento conjunto a los efectos de evaluación y cualificación final: Memoria de Prácticas a Presentar por el alumno 35% Informe Final del Tutor Profesional 60% Informe del Tutor Académico 5%	100

Observaciones evaluación

Fuentes de información	
Básica	Las fuentes de información para la materia "Prácticas en Empresas" están relacionadas con las fuentes de las materias teóricas que los alumnos cursaran en años anteriores.Si un alumno realiza sus prácticas en un hotel podrá consultar la bibliografía de las materias relacionadas con alojamientos, de igual manera, todos los alumnos podrán consultar las fuentes señaladas en las materias que más relación tengan con la empresa en el que están haciendo las prácticas.
Complementária	

Recomendaciones
Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente
Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente
Asignaturas que continúan el temario
Otros comentarios

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE AL TRATARSE DE PRÁCTICAS CURRICULARES OBLIGATORIAS TODAS LAS ASIGNATURAS DEL GRADO SE CONSIDERAN NECESARIAS PARA LA REALIZACIÓN DEL PROGRAMA.OBLIGACIONES DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICAS: Entregar en tiempo y forma todos los documentos solicitados desde la tutoría
para la tramitación de sus prácticas: solicitud, curriculum vitae, etc. Estar pendiente y responder a las comunicaciones que reciba a su nombre desde la tutoría de prácticas, bien sea vía telefónica o correo electrónico. Concertar con el tutor interno, al menos un contacto (personal, telefónico o correo electrónico) al mes, en dicha reunión deberá entregar un INFORME DE
EVALUACIÓN MENSUAL DE PRÁCTICAS POR EL ALUMNO (anexo nº III) en el que informará sobre
las actividades realizadas, cumplimiento de funciones, incidencias etc. Comunicar a la Tutoría de Prácticas cualquier propuesta de modificación de las
condiciones de estancia en la empresa inicialmente acordadas, así como
cualquier incidencia relevantes (enfermedad, faltas de asistencia?).Entregar la Memoria de Prácticas elaborada de acuerdo con los criterios que se establecen más adelante, en la fecha asignada. (anexo
nº V)2.- OBLIGACIONES CON LA EMPRESA DE PRÁCTICAS: Cumplir íntegramente y en las
condiciones acordadas el período de prácticas establecido, principalmente en lo
que se refiere a fechas y horarios. Cumplir estrictamente la normativa de la empresa en cuanto a comportamiento,
vestimenta, uniformidad, calzado, apariencia física y uso de instalaciones. Comunicar al Tutor de Empresa cualquier propuesta de modificación de las condiciones de estancia así como cualquier incidencia relevantes (enfermedad,
faltas de asistencia?),
durante todo el periodo de prácticas, las indicaciones tanto de su tutor
interno como externo. El alumno debe saber que la empresa puede anular el convenio de
prácticas y prescindir de la colaboración si éste no cumple con sus
obligaciones o su actitud;
comportamiento o apariencia no son los adecuados.3.- RECOMENDACIONES ACTITUD mantener en todo momento una actitud de interés, motivación, ganas de
aprender y receptividad ante todo de funciones. PARIENCIA PERSONAL</u>: El turismo supone contacto con el público, por lo que la presencia del alumno debe ser lo más cuidada posible. El aseo y el aspecto personal deben
ser impecables. NORMAS BÁSICAS DE CORTESÍA no se debe olvidar que el alumno está
representando a la empresa, el alumno debe ser cortés y amable con los clientes
y con los compañeros de trabajo. Salvo que se le indique lo contrario, deberá
tratar a los mandos superiores y clientes siempre de usted.-->La responsabilidad, profesionalidad y seriedad del alumno en la
realización de las prácticas externas es fundamental para él mismo ; para los futuros alumnos de la Escuela
Universitaria de Turismo que en algún momento puedan realizar prácticas en ese
mismo centro. 4.- FALTAS GRAVES Los siguientes hechos
tendrán consideración de faltas muy graves: Ausencia injustificada
o retrasos frecuentes durante el periodo de prácticas Rendimiento bajo o
actitud negativa en el desempeño de las funciones encomendadas, según el
criterio del tutor externo>Creación de problemas o
conflictos o cualquier otro hecho que dé lugar a la interrupción de las
prácticas por parte de la empresa. ">Ante cualquier hecho de
estas características la materia será calificada como SUSPENSO.

(*) La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías