



Guía Docente				
Datos Identificativos				2022/23
Asignatura (*)	Prácticas Externas	Código	662G01050	
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	2º cuatrimestre	Cuarto	Obrigatoria	24
Idioma	CastelánGalego			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	EmpresaHumanidadesLetras			
Coordinación	Rodríguez Carro, Carlos	Correo electrónico	carlos.rodriguez3@udc.es	
Profesorado	Lezcano González, Mª Elvira Mariz Perez, Rosa Moss , Sarah Moss , Sarah Louise Rodríguez Carro, Carlos Rodríguez Pallas, Angel	Correo electrónico	m.lezcano@udc.es rosa.mariz@udc.es sarah.moss@udc.es carlos.rodriguez3@udc.es angel.rodriguez.pallas@udc.es	
Web				
Descrición xeral	<p>O Grao en Turismo da UDC Coruña, consciente da necesidade de formar os mellores profesionais en Turismo, considera, dentro do seu plan de estudos, unha materia obrigatoria denominada, Prácticas Externas.</p> <p>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.</p> <p>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</p>			

Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título
A1	Comprender os principios do turismo: a súa dimensión espacial, social, cultural, política, laboral e económica.
A3	Comprender o carácter dinámico e evolutivo do turismo e da nova sociedade do lecer.
A4	Coñecer as principais estruturas político-administrativas turísticas.
A6	Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente.
A7	Recoñecer os principais axentes turísticos.
A10	Xestionar os recursos financeiros.
A11	Definir obxectivos, estratexias e políticas comerciais.
A12	Dirixir e xestionar (management) os distintos tipos de entidades turísticas.
A13	Manexar técnicas de comunicación.
A14	Comprender o marco legal que regula as actividades turísticas.
A15	Traballar en inglés como lingua estranxeira.
A16	Comunicarse de forma oral e escrita nunha segunda lingua estranxeira.
A17	Comunicarse de forma oral e escrita nunha terceira lingua estranxeira.
A18	Identificar e xestionar espazos e destinos turísticos.
A19	Xestionar o territorio turístico de acordo cos principios de sustentabilidade.
A20	Coñecer o procedemento operativo do ámbito de aloxamento.
A21	Coñecer o procedemento operativo do ámbito de restauración.



A22	Coñecementos a adquirir no ámbito dos procedementos operativos das empresas de intermediación.
A24	Utilizar e analizar as tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) nos distintos ámbitos do sector turístico.
A25	Comprender un plan público e as oportunidades que se derivan para o sector privado.
A26	Planificar e xestionar os recursos humanos das organizacións turísticas.
A27	Comprender o funcionamento dos destinos, estruturas turísticas e os seus sectores empresariais no ámbito mundial.
A29	Traballar en medios socioculturais diferentes.
A30	Coñecer as principais iniciativas de posta en valor do patrimonio cultural.
A31	Comprender as características da xestión do patrimonio cultural.
A32	Detectar necesidades de planificación técnica de infraestruturas e instalacións turísticas.
A33	Creatividade.
A34	Iniciativa e espírito emprendedor.
A35	Motivación por calidade.
B1	Capacidade de análise e síntese.
B2	Comunicación oral e escrita en lingua nativa.
B3	Resolución de problemas.
B4	Razoamento crítico.
B5	Compromiso ético.
B6	Aprendizaxe autónoma.
B7	Adaptación a novas situacións.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral coma escrita, nas linguas oficiais da comunidade autónoma.
C2	Dominar a expresión e a comprensión de forma oral e escrita dun idioma estranxeiro.
C3	Utilizar as ferramentas básicas das tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) necesarias para o exercicio da súa profesión e para a aprendizaxe ao longo da súa vida.
C4	Desenvolverse para o exercicio dunha cidadanía aberta, culta, crítica, comprometida, democrática e solidaria, capaz de analizar a realidade, diagnosticar problemas, formular e implantar solucións baseadas no coñecemento e orientadas ao ben común.
C5	Entender a importancia da cultura emprendedora e coñecer os medios ao alcance das persoas emprendedoras.
C6	Valorar criticamente o coñecemento, a tecnoloxía e a información dispoñible para resolver os problemas cos que deben enfrontarse.
C7	Asumir como profesional e cidadán a importancia da aprendizaxe ao longo da vida.
C8	Valorar a importancia que ten a investigación, a innovación e o desenvolvemento tecnolóxico no avance socioeconómico e cultural da sociedade.

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados do título		
Ser capaces de aprender de maneira autónoma en la empresa en la que los alumnos estén formándose, comprometiéndose 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 síntesis, 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 tecnologías de la información y comunicación en los ámbitos de alojamiento, 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 el marco 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.	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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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	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

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Simulación	<p>PROCEDEMENTO PARA CURSAR A MATERIA:</p> <p>O programa adaptarase o estipulado no Regulamento de Prácticas do Grao en Turismo.</p> <p>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</p>

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición



Simulación	<p>TITORÍA: durante o tempo que o alumno realice as súas prácticas contará cun titor/a de empresa - o cal se encargará de velar pola súa aprendizaxe atendendo todas as súas dúbidas - e un titor/a interno co que deberá reunirse a comezo de curso e polo menos unha vez ao mes durante as mesmas entregándolle o informe correspondente a ese período.</p> <p>A Titoría de Prácticas orientará ao alumno antes, durante e despois do seu período de prácticas.</p>
------------	---

Avaliación			
Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
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	<p>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:</p> <p>Memoria de Prácticas a Presentar polo alumno 35%</p> <p>Informe Final do Titor de Empresa 60%</p> <p>Informe do Titor Académico 5%</p>	100

Observacións avaliación
<p>Amateria poderá ser adaptada ao estudantado que precise da adopción de medidas encamiñadas ao apoio á diversidade (física, visual, auditiva, cognitiva, de aprendizaxe ou relacionada coa saúde mental). De ser o caso, deberán contactar cos servizos dispoñíbeis na UDC/no Centro: nos prazos oficiais estipulados de maneira previa a cada cuatrimestre académico, coa Unidade de Atención á Diversidade (https://www.udc.es/cufie/ADI/apoioalumnado/); no seu defecto, coa tutora ADI da Facultade de Turismo</p>

Fontes de información	
Bibliografía básica	As fontes de información para a materia "Prácticas en Empresas" están relacionadas coas fontes das materias teóricas que os alumnos teñan cursado en anos anteriores. Todos os alumnos deberán consultar as fontes sinaladas nas materias que máis relación teñan coa empresa no que están a facer as prácticas.
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 TRATARSE DE PRÁCTICAS CURRICULARES OBRIGATORIAS TODAS AS MATERIAS DO GRAO CONSIDÉRANSE NECESARIAS PARA A REALIZACIÓN DO PROGRAMA. OBRIGACIÓN DO ESTUDANTE EN PRÁCTICAS: Entregar en tempo e forma todos os documentos solicitados desde a titoría para a tramitación das súas prácticas: solicitude, currículo, etc. Estar pendente e responder as comunicacións que reciba ao seu nome desde a titoría de prácticas, ben sexa vía telefónica ou correo electrónico. Concertar co titor interno, 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 (anexo nº III) no que informará sobre as actividades realizadas, cumprimento de funcións, incidencias etc. Comunicar á Titoría de Prácticas calquera proposta de modificación das condicións de estancia na empresa inicialmente acordadas, así como calquera incidencia relevantes (enfermidade, faltas de asistencia?). Entregar a Memoria de Prácticas elaborada de acordo cos criterios que se establecen máis adiante, na data asignada. (anexo nº V) 2.- OBRIGACIÓN COA EMPRESA DE PRÁCTICAS: Cumprir e 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 estancia así como calquera incidencia relevantes (enfermidade, faltas de asistencia?), 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 obrigacións ou a súa actitude; comportamento ou aparencia non son os adecuados. 3.- RECOMENDACIÓN 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 aos mandos superiores e clientes sempre de vostede. A responsabilidade, profesionalidade e seriedade do alumno na realización das prácticas externas é fundamental para o mesmo ; para os futuros alumnos da Facultade de 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