HOSTELERÍA Y TURISMO

	Denominación	Curso
CICLO FORMATIVO	**HOT 303 GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS**	**2º**
GRADO	SUPERIOR	
MODALIDAD	PRESENCIAL	
DEPARTAMENTO	HOSTELERÍA Y TURISMO	

MÓDULO	**0387 DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS**

PROFESORA	NATIVIDAD MARCO EULOGIO
CURSO 2023 – 2024	

ÍNDICE

1. MARCO LEGAL 2
2. PERFIL PROFESIONAL DEL TÍTULO 2
3. COMPETENCIA GENERAL 3
4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES 3
5. JUSTIFICACIÓN EN EL ÁMBITO SOCIO-ECONÓMICO 4
6. CARGA HORARIA DEL MÓDULO 5
7. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO 5
8. CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN 7
10. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN 13
13. CRITERIOS DE PROMOCIÓN Y/ O TITULACIÓN 20
14. METODOLOGÍA DIDÁCTICA 20
15. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD 22
16. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN 23
17. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 23
18. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES 23
19. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y PRÁCTICA DOCENTE 24

1. MARCO LEGAL

El marco normativo de esta programación lo componen tanto la normativa legal, estatal y autonómica, como la normativa del propio centro, que constituyen los referentes obligados en los que se basa la programación para diseñar y desarrollar sus pautas de actuación.

La normativa legal de carácter estatal incluye:

- Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, Reguladora del Derecho a la Educación.
- Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Real Decreto 1255/2009, de 24 de julio, por el que se establece el Título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas y se fijan sus enseñanzas mínimas.
- Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

La normativa autonómica incluye:

- Decreto 136/2010, de 27 de octubre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior de Formación Profesional en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
- Resolución de 18 de junio de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional del sistema educativo en el Principado de Asturias, modificada por la Resolución de 28 de enero de 2011, de la Consejería de Educación y Ciencia.
- Circular de inicio de curso 2023-2024 para los centros docentes públicos que imparten enseñanzas profesionales del sistema educativo.

2. PERFIL PROFESIONAL DEL TÍTULO

El perfil profesional del título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

3. COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en planificar, promocionar e informar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo viajeros y clientes en los mismos, así como en terminales, medios de transporte, eventos y otros destinos turísticos.

4. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

a. Estudiar el potencial de las diferentes áreas territoriales y del mercado turístico de la zona y detectar las ayudas institucionales existentes, analizando la información necesaria a fin de promocionarlos como destino.

b. Diseñar y modificar los productos turísticos de base territorial para satisfacer las expectativas de la demanda turística y rentabilizar los recursos y la oferta de servicios del entorno.

c. Proponer acciones de promoción y comercialización de los destinos turísticos con vista a su lanzamiento o consolidación, fijando los precios adecuados.

d. Asesorar e informar al turista tanto en puntos de información como en viaje o destino, teniendo en cuenta las normas de protocolo básicas, empleando los medios técnicos más adecuados en función del cliente, y así lograr una prestación de servicios satisfactoria y fidelización del visitante.

e. Guiar y asistir a viajeros en viajes, traslados o visitas, empleando las estrategias de comunicación, consiguiendo la satisfacción de éstos.

f. Informar y conducir a turistas y viajeros, fomentando el respeto por la riqueza del patrimonio cultural y natural.

g. Coordinar las operaciones de los diferentes tipos de eventos, prestando asistencia a los clientes en los casos que así lo requieran.

h. Atender las contingencias, imprevistos y quejas que puedan surgir y afectar a viajeros y situaciones, solucionado los problemas que ocasionen permitiendo un desarrollo adecuado del servicio.

i. Prestar servicios específicos al cliente en medios de transporte, así como en terminales de viajeros (aeropuertos y estaciones) cumpliendo las formalidades propias de estos procesos de manera adecuada.

j. Aplicar los protocolos de calidad en los servicios, así como en las actuaciones de post-venta, buscando la satisfacción del cliente.

k. Incrementar la eficacia de los servicios prestados mediante el empleo de aplicaciones informáticas y de gestión, así como las TIC.

l. Motivar al personal a su cargo, delegar funciones y tareas, promoviendo la participación y el respeto, las actitudes de tolerancia y los principios de igualdad de oportunidades.
m. Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
n. Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de servicio y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
o. Ejercer los derechos y cumplir las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
p. Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas titulaciones.
q. Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos y servicios, de planificación y de comercialización.

5. JUSTIFICACIÓN EN EL ÁMBITO SOCIO-ECONÓMICO

El sector turístico es un sector fundamental y pujante en la economía española con un crecimiento constante. En total proporciona empleo a más de dos millones y medio de personas en nuestro país. Son precisamente las actividades relacionadas con el transporte y los viajes, así como «otras actividades turísticas», que incluyen las actividades deportivas, culturales y de información, algunas de las que registran mayores crecimientos en cuanto a trabajadores contratados y desarrollo de ocupaciones relacionadas.

España ha pasado de ser un destino vacacional tradicional, área en la que surgen numerosos competidores (como el resto de los países mediterráneos, entre otros), a ser un destacado destino de ferias, congresos y convenciones a nivel mundial. En este subsector, llamado genéricamente “de eventos”, el valor añadido de las actividades es mayor que en el turismo en general, como también lo es la exigencia de profesionales cualificados y con gran capacidad de innovación, coordinación de tareas y orientación a la calidad. Una de las exigencias en estas tareas es la demanda de guías con capacidad de comunicación en múltiples contextos, así como conocimiento profundo de las localizaciones dónde trabajan.

Por lo que se refiere al transporte, han surgido multitud de servicios complementarios derivados de la gran inversión y mejora de infraestructuras de terminales, como son estaciones de ferrocarril, puertos y aeropuertos. En éstos se potencian de manera notable ocupaciones relacionadas con la atención a pasajeros y servicios a los mismos, para las cuales se precisan profesionales polivalentes y con formación adecuada en áreas de asistencia, idiomas etc. Cabe hacer notar que, hasta ahora, estos trabajos no contaban con formación oficial específica.

Por último, cabe señalar que otra nueva área de expansión del sector es el desarrollo local con base en el turismo. Esta actividad está sirviendo de motor económico para muchas zonas de España e implica multitud de tareas relacionadas con la planificación y la dinamización de entornos a partir de recursos naturales y socioculturales de esas zonas. Para ello, se precisan profesionales con conocimientos específicos para localizar, coordinar y movilizar medios de muy diversa índole.

6. CARGA HORARIA DEL MÓDULO

El módulo de "DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS" conlleva una **carga horaria total de 130 horas**, distribuidas a lo largo de 6 horas semanales durante el segundo curso del ciclo formativo de Guía, Información y Asistencia Turísticas.

7. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Analizar e interpretar diferentes fuentes, seleccionando la información sobre la oferta turística del entorno y las ayudas institucionales para estudiar el potencial de las diferentes áreas territoriales y del mercado turístico de la zona.

b) Realizar procesos de investigación de mercados turísticos, interpretando cada una de las fases secuenciadas para diseñar y modificar productos turísticos de base territorial rentables y de calidad.

c) Identificar los destinos turísticos nacionales e internacionales más relevantes, analizando su oferta, características y ciclos de vida para proponer acciones de promoción y comercialización.

d) Identificar y seleccionar información turística, analizando las fuentes, los medios, el nivel y los procedimientos más adecuados para asesorar e informar al turista en puntos de información, viajes o en el destino, empleando al menos el inglés y otro idioma extranjero.

e) Identificar y seleccionar estrategias de comunicación analizando su adecuación en cada tipo de servicio para guiar y asistir a viajeros en viajes, traslados o visitas, empleando al menos el inglés y otro idioma extranjero.

f) Reconocer y valorar el patrimonio natural y cultural, analizando sus peculiaridades para informar y conducir a turistas y viajeros.

g) Analizar los procesos de servicios y los medios técnicos y humanos, identificando los procedimientos en cada caso para coordinar las operaciones en diferentes tipos de eventos.

h) Reconocer los problemas más comunes asociados al servicio y sus posibles soluciones, analizando y aplicando las técnicas de atención al cliente apropiadas, para atender las posibles contingencias, imprevistos y quejas.

i) Analizar los procesos de prestación del servicio, identificando los recursos técnicos y humanos así como los procedimientos habituales en terminales de transporte de viajeros para prestar servicios específicos al cliente.

j) Caracterizar los procedimientos de los servicios y las actuaciones postventa, seleccionando las técnicas apropiadas para la aplicación de los protocolos de calidad.

k) Caracterizar aplicaciones informáticas y de gestión así como las TIC, reconociendo su utilidad para incrementar la eficacia de los servicios prestados.

l) Analizar las actitudes positivas valorando la participación, respeto, tolerancia e igualdad de oportunidades entre las personas para motivar al personal a su cargo y delegar funciones del puesto de trabajo.

m) Identificar las normas de seguridad ambiental y de prevención de riesgos laborales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la prestación de los servicios de guía, información y asistencia turísticas para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental durante todo el proceso de prestación de servicio.

n) Valorar las actividades de trabajo en los procesos de prestación de los servicios de guía, información y asistencia turísticas, identificando su aportación al proceso global de prestación del servicio para conseguir los objetivos previamente identificados.

ñ) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas y creencias para resolver problemas y tomar decisiones.

o) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

p) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo de la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

q) Reconocer e identificar posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando la viabilidad de los proyectos para la generación de su propio empleo.

Contribución del módulo a los objetivos generales del ciclo y competencias del título:

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), l) y ñ) del ciclo formativo y las competencias a), b), c), k) y l) del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Investigación de las fuentes de información sobre zonas concretas para detectar posibles recursos turísticos, empleando las nuevas tecnologías de la comunicación
- Análisis del ciclo de vida de productos locales existentes.
- Contraste de las nuevas tendencias en turismo con la oferta local por zonas.
- Trabajos de campo para la realización de planes de reactivación local socioeconómica a partir de la creación/modificación de productos y servicios turísticos.

8. CONTENIDOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El Decreto 136/2010, de 27 de octubre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior de Formación Profesional en Guía, Información y Asistencia Turísticas, establece los siguientes bloques de contenidos básicos para el módulo profesional de Diseño de Productos Turísticos:

Análisis del potencial turístico de una zona:

— Recursos turísticos del territorio.

— Tipos de recursos.

— Confección de fichas de recursos turísticos.

— Elaboración de los inventarios de recursos turísticos.

— Técnicas de evaluación.

— Cuestionarios de evaluación de recursos.

— Elaboración de sistemas de diagnóstico DAFO.

— Programas ofimáticos de gestión de datos.

Oportunidades de creación, modificación y eliminación de productos/ servicios o destinos turísticos:

— Organización de la oferta turística.

— Mapas de posicionamiento.

— Ciclo de vida de los productos/servicios y destinos.

Diseño de productos, servicios y/o destinos turísticos:

— Planificación del destino turístico: creación y desarrollo.

— Clasificación de los destinos.

— Definición del producto, servicio y/o destino.

— Plan de desarrollo del producto, destino y/o servicio turístico.

— Plan de acción.

Implementación de los productos, servicios y/o destinos turísticos:

— Desarrollo del producto, servicio y/o destino turístico.

— Análisis de los efectos del desarrollo turístico.

— Establecimiento de la capacidad de carga.

— La puesta en marcha del producto/destino turístico.

— Importancia y creación de la marca y de la imagen del destino. Funciones de la imagen de marca y tipos.

Dinamización de los recursos territoriales:

— Desarrollo local y empleos futuros.

— Políticas instrumentales de desarrollo local.

— Ayudas y subvenciones.

A su vez, el mencionado **Decreto** recoge los objetivos del módulo, expresados en términos de resultados de aprendizaje, y los correspondientes criterios de evaluación que los concretan y permiten valorar su logro. En este caso, se trata de los siguientes **resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**:

1. Analiza el potencial turístico de la zona aplicando técnicas de evaluación de recursos. *Criterios de evaluación:*

a) Se han identificado los elementos que constituyen los inventarios de recursos.

b) Se han realizado inventarios de recursos a partir del estudio de campo de otros recursos.

c) Se han identificado los puntos clave de una ficha de técnica.

d) Se han diseñado y cumplimentado fichas técnicas del recurso territorial.

e) Se han realizado análisis tipo “DAFO” a partir de la información obtenida en el estudio de campo.

f) Se ha determinado la posición competitiva del territorio a partir del análisis “DAFO”.

g) Se han analizado las técnicas de evaluación de los recursos turísticos.

h) Se han empleado las aplicaciones informáticas para un diseño creativo.

2. Determina la oportunidad de creación, modificación o eliminación de un producto/servicio turístico, evaluando las variables que lo caracterizan.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los elementos que crean la oferta turística.

b) Se han detectado los elementos de atracción del destino.

c) Se han reconocido los tres niveles que forman parte del producto turístico: recursos, servicios y valor añadido.

d) Se han elaborado mapas de posicionamiento de los productos/destinos o servicio turístico.
e) Se ha comprobado si existe o no una pérdida de competitividad del destino.
f) Se ha elaborado el ciclo de vida del producto, servicio o destino y se ha establecido en qué fase se halla.

3. Diseña productos, servicios y/o destinos turísticos organizando y planificando actuaciones concretas.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado los recursos para establecer el tipo de producto, servicio y/o destino que se quiere diseñar.
b) Se han identificado las características del producto, servicio y/o destino turísticos.
c) Se han identificado los componentes del producto turístico.
d) Se han realizado las operaciones necesarias para estructurar el producto, servicio y/o destino turísticos en función de los beneficios.
e) Se han realizado todos los pasos necesarios para la creación de productos, servicios y/o destinos turísticos.
f) Se han identificado los objetivos clave del plan de desarrollo para su aplicación en la creación de productos/servicios.
g) Se han formulado planes de acción conforme a los objetivos identificados.

4. Implementa los productos, servicios y/o destinos turísticos seleccionando las variables de mayor impacto socioeconómico para el entorno.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los efectos del turismo en el área/zona.
b) Se han realizado todos los estudios necesarios para conocer la capacidad de carga del destino en donde se va a llevar a cabo el producto/servicio turístico.
c) Se han identificado y seleccionado las técnicas de marketing turístico aplicables al plan.
d) Se han ejecutado las técnicas necesarias para el desarrollo y puesta en marcha de un nuevo producto.
e) Se han caracterizado el producto, servicio y/o destino turísticos para establecer las decisiones de marca.
f) Se han ejecutado las técnicas necesarias para establecer los niveles de producto/servicio turístico.

5. Dinamiza los recursos económicos territoriales, relacionando la actividad de los agentes locales con el producto/ servicio turístico creado.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las políticas, planes y programas estratégicos de desarrollo local.
b) Se han seleccionado y utilizado las políticas, planes y programas de desarrollo turístico y local.
c) Se han identificado y seleccionado los equipos humanos y las técnicas adecuadas para dinamizar los recursos de la zona.
d) Se han aplicado las técnicas de dinamización seleccionadas.

e) Se ha valorado la repercusión de la dinamización turística llevada a cabo, como oportunidad de desarrollo local, de la economía, y del bienestar social.

El desarrollo de los contenidos fijados por el Decreto 136/2010 se estructura en las unidades didácticas que se exponen a continuación, con los contenidos y criterios de evaluación que se detallan:

UD 1: ANÁLISIS DEL POTENCIAL TURÍSTICO

CONTENIDOS

1.1. Recursos turísticos del territorio.
1.2. Inventario de recursos turísticos.
1.3. Técnicas de evaluación de los recursos turísticos.
1.4. Análisis DAFO.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica los elementos que constituyen los inventarios de recursos.
- Realiza inventarios de recursos a partir del estudio de campo de otros recursos.
- Identifica los puntos clave de una ficha de técnica.
- Diseña y cumplimenta fichas técnicas del recurso territorial.
- Realiza análisis tipo “DAFO” a partir de la información obtenida en el estudio de campo.
- Determina la posición competitiva del territorio a partir del análisis “DAFO”. Analiza las técnicas de evaluación de los recursos turísticos.
- Emplea las aplicaciones informáticas para un diseño creativo.

UD 2: OPORTUNIDADES DE CREACIÓN, MODIFICACIÓN Y ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS, SERVICIOS O DESTINOS TURÍSTICOS

CONTENIDOS

2.1. Los elementos de la oferta turística y el producto turístico.
2.2. Posicionamiento de un producto turístico.
2.3. La competitividad del destino turístico.
2.4. Ciclo de vida del producto turístico.
2.5. Ciclo de vida del destino.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica los elementos que crean la oferta turística.

- Detecta los elementos de atracción del destino.
- Reconoce los tres niveles que forman parte del producto turístico: recursos, servicios y valor añadido.
- Elabora mapas de posicionamiento de los productos/destinos o servicio turístico.
- Comprueba si existe o no una pérdida de competitividad del destino.
- Elabora el ciclo de vida del producto, servicio o destino y se ha establecido en qué fase se halla.

UD 3: DISEÑO DE PRODUCTOS Y DESTINOS TURÍSTICOS

CONTENIDOS

3.1. La planificación del destino turístico.

3.2. Desarrollo del proyecto de creación del producto: plan de diseño de productos turísticos.

3.3. El plan de acción.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Relaciona los recursos para establecer el tipo de producto, servicio y/o destino que se quiere diseñar.
- Identifica las características del producto, servicio y/o destino turísticos.
- Identifica los componentes del producto turístico.
- Realiza las operaciones necesarias para estructurar el producto, servicio y/o destino turísticos en función de los beneficios.
- Realiza todos los pasos necesarios para la creación de productos, servicios y/o destinos turísticos.
- Identifica los objetivos clave del plan de desarrollo para su aplicación en la creación de productos/servicios.
- Formula planes de acción conforme a los objetivos identificados.

UD 4: IMPLEMENTACIÓN DE PRODUCTOS Y DESTINOS TURÍSTICOS

CONTENIDOS

4.1. Implementación del producto turístico: puesta en marcha de los productos consumibles.

4.2. Análisis de los efectos del desarrollo turístico.

4.3. La calidad en el producto o servicio.

4.4. El Sistema de Calidad Turística Española (SCTE).

4.5. Establecimiento de la capacidad de carga.

4.6. Desarrollo y puesta en marcha del producto turístico.

4.7. Imagen de marca e imagen de destino.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica los efectos del turismo en el área/zona.
- Realiza todos los estudios necesarios para conocer la capacidad de carga del destino en donde se va a llevar a cabo el producto/servicio turístico.
- Identifica y selecciona las técnicas de marketing turístico aplicables al plan.
- Ejecuta las técnicas necesarias para el desarrollo y puesta en marcha de un nuevo producto.
- Caracteriza el producto, servicio y/o destino turísticos para establecer las decisiones de marca.
- Ejecuta las técnicas necesarias para establecer los niveles de producto/servicio turístico.

UD 5: DINAMIZACIÓN DE PRODUCTOS Y DESTINOS TURÍSTICOS

CONTENIDOS

5.1. Desarrollo local y empleos futuros: dinamización.

5.2. Políticas instrumentales de desarrollo local.

5.3. Ayudas y subvenciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identifica las políticas, planes y programas estratégicos de desarrollo local.
- Selecciona y utiliza las políticas, planes y programas de desarrollo turístico y local.
- Identifica y selecciona los equipos humanos y las técnicas adecuadas para dinamizar los recursos de la zona.
- Aplica las técnicas de dinamización seleccionadas.
- Valora la repercusión de la dinamización turística llevada a cabo, como oportunidad de desarrollo local, de la economía, y del bienestar social.

9. TEMPORALIZACIÓN

Este módulo se desarrolla a lo largo de los dos primeros trimestres del segundo curso del ciclo formativo de Grado Superior de Guía, Información y Asistencia Turística con una **carga lectiva de 130 horas distribuidas en 6 horas semanales**. A continuación, se detalla la temporalización prevista para cada unidad didáctica. En la práctica, la distribución temporal de los contenidos a lo largo del curso se realizará en función de la capacidad de aprendizaje del alumnado, pudiendo variar si las circunstancias así lo aconsejan.

La relación de las unidades didácticas, los resultados de aprendizaje y la temporalización se expresa a través de la siguiente tabla:

RESULTADOS DE APRENDIZAJE					UNIDADES DE TRABAJO		N.º HORAS	TRIM
RA1	RA2	RA3	RA4	RA5				
					0	Introducción al módulo	1	1ºT= 77 horas aprox.
X					1	Análisis del potencial turístico	18	
	X				2	Oportunidades de creación, modificación y eliminación de productos, servicios o destinos turísticos	20	
		X			3	Diseño de productos y destinos turísticos	40	
			X		4	Implementación de productos y destinos turísticos	25	2ºT= 50 horas aprox.
				X	5	Dinamización de productos y destinos turísticos	25	
							130 horas	

10. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

La evaluación es un proceso que proporciona información que debe servir como punto de referencia para la actuación pedagógica. Este proceso debe responder a tres parámetros diferenciados: carácter individualizado, carácter personalizado y carácter continuo.

- **Carácter individualizado**: de forma que contribuya a ofrecer información sobre la evaluación de cada alumno/a, su madurez, su situación frente al proceso de aprendizaje, etc.
- **Carácter personalizado**: para que la evaluación tome en consideración a la totalidad de la persona, contemplándola en su conjunto.
- **Carácter continuo**: de esta manera el proceso de evaluación irá informando al profesor sobre la evolución de los alumnos/as, con sus progresos o dificultades, de forma que el proceso de enseñanza–aprendizaje pueda ir ajustándose a las necesidades de cada uno de ellos.

A su vez, para que la evaluación cumpla su función formativa y la calificación que recibe el alumno/a se corresponda con sus progresos y el nivel alcanzado en el aprendizaje, se ha de tener la máxima

información a través de diversas fuentes. Es por ello que, los procedimientos utilizados por el profesor para la evaluación continua del aprendizaje se desarrollarán de la siguiente manera:

EVALUACIÓN INICIAL. Para la determinación de los conocimientos previos y motivaciones del alumno/a será necesario:

- **Charla–coloquio inicial.** Al comienzo del curso el profesor propiciará una "charla" que le permita conocer la disposición de los alumnos/as hacia el ciclo formativo en general y hacia el módulo, en particular. De esta forma, el profesor podrá conocer las características y la formación previa de cada alumno/a. El profesor aprovechará además esta charla, para informar a los alumno/as sobre todos los aspectos relativos a la presente programación. Por otro lado, el profesor podrá realizar un "test de conocimientos previos", de manera que le permita determinar las capacidades iniciales del alumno/a y el nivel de conocimiento que posee sobre aspectos vinculados al módulo. En ningún caso, este "test de conocimientos inicial" comportará la emisión de calificación alguna.

EVALUACIÓN FORMATIVA. Tendrá lugar en paralelo al proceso de enseñanza, para ir comprobando sobre la marcha, mediante la observación, preguntas y prueba, los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumnado va adquiriendo, detectándose así los progresos y las dificultades que surjan.

EVALUACIÓN FINAL O SUMATIVA. Se realizará a la finalización de una unidad de trabajo o de varias, para valorar los resultados del aprendizaje hasta ese momento.

Para que el modelo de evaluación y recuperación esté en consonancia con la metodología activa propuesta, deberá tratarse de un modelo de evaluación continua que no se limite a una mera valoración de unos resultados académicos puntuales, sino que tenga como fin esencial determinar en qué medida se van alcanzando los objetivos previstos, contrastando la validez de los métodos y procedimientos empleados para que, de esta manera, se introduzcan las modificaciones necesarias respecto a las estrategias utilizadas. Para ello, la evaluación continua deberá basarse en los siguientes **instrumentos de evaluación:**

Observación sistemática: Se observarán las actitudes en el aula respecto a los objetivos generales del ciclo formativo; las competencias profesionales, personales y sociales del título así como las actitudes demandadas para el desempeño de la profesión. El desarrollo de estas actitudes se considera de especial importancia en este módulo.

Análisis de producciones de los alumnos/as: Se considera que el análisis del trabajo de los alumnos/as es un instrumento de evaluación muy valioso. Para ello se pondrá énfasis en apreciar las destrezas y

habilidades mostradas, la capacidad para solucionar problemas, así como la capacidad para realizar el trabajo en equipo. Estas producciones podrán realizarse de forma individual o en grupos de trabajo, y presentarse en formato "papel", soporte informático o exposición oral, según los casos. Asimismo, se pondrá especial atención en el empleo del léxico, la ortografía, la exposición ordenada de ideas y conocimientos, así como el formato y presentación en casos de trabajos realizados por escrito.

Las presentaciones orales tendrán especial importancia y frecuencia en este módulo, al considerarse la expresión oral una herramienta de trabajo básica dentro del perfil profesional del título. Además, se tendrá en cuenta que las "visitas guiadas a puntos de interés turístico por su patrimonio cultural o natural" es una de las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que señala el decreto por el que se establece el currículo. Por lo tanto, la guía de estas visitas podrá ser objeto de evaluación y calificación.

En ocasiones se requerirá de la auto-evaluación por parte de alumno/a mediante la corrección de sus propias actividades y la exposición pública de trabajos, lo que le permitirá valorar el desarrollo de su proceso de aprendizaje dentro del contexto del aula.

Pruebas específicas: Dentro de estas pruebas se valorará, sobre todo, los conocimientos acerca de la materia; sin olvidar el empleo de vocabulario apropiado - ya sea vocabulario específico o general-, la ortografía, la presentación y la exposición ordenada de ideas.

Los indicadores de logro de las rúbricas que se elaborarán para calificar las distintas pruebas recogerán, cuando resulte de aplicación, aspectos como: la relevancia y suficiencia de la información suministrada, la claridad expositiva, la utilización del lenguaje técnico, la ortografía, la creatividad y elaboración propia por encima de la repetición, y el respeto a los formatos y fechas de entrega establecidos.

En conjunto, todos estos instrumentos evaluadores citados anteriormente ponen de manifiesto que, a lo largo de todo el proceso de enseñanza, se estará recabando información relevante para llevar a cabo la **evaluación parcial del alumno/a**, observando las posibles dificultades de aprendizaje que puedan ir surgiendo y, en consecuencia, facilitando la ayuda pedagógica necesaria en cada caso. Las evaluaciones parciales permiten evaluar el progreso del alumnado en la consecución de los objetivos generales del ciclo formativo y de los objetivos específicos del módulo de Recursos Turísticos. En estas evaluaciones se emitirán calificaciones parciales del módulo que serán tenidas en cuenta en la calificación final del mismo, conforme a los criterios que se establecen en la presente programación.

11. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se aplicará el sistema de **evaluación continua**, a través del cual, cada alumno/a será evaluado/a a través de su trabajo diario, tanto individual como en grupo.

Las calificaciones serán el medio para saber si se han alcanzado o no los resultados de aprendizaje. Para ello, se asignarán porcentajes a cada uno de los instrumentos o procedimientos de evaluación utilizados, de manera que, a partir de las calificaciones de las distintas unidades didácticas, obtendremos las calificaciones trimestrales, y la final u ordinaria de la siguiente manera:

- **Calificación de la unidad**:

Observación sistemática del alumno/a en el aula	30%
Análisis de las producciones del alumno/a	30%
Pruebas específicas orales o escritas	40%
Calificación total unidad	100%

- **Calificación del trimestre:**

La calificación trimestral se obtendrá mediante la suma ponderada de las calificaciones obtenidas en cada unidad didáctica, de acuerdo con el peso específico que, sobre la calificación global del módulo, se ha estimado, teniendo en cuenta los criterios de evaluación de cada uno de ellos y su relación a los objetivos de ciclo y el perfil profesional.

El trimestre se entenderá superado cuando la calificación obtenida sea igual o superior a 5 puntos, pudiendo realizarse una prueba de recuperación de las unidades didácticas no superadas, y que versarán sobre los aprendizajes no alcanzados.

La puntuación máxima de la calificación trimestral será de 10 puntos.

T		HORAS	UNIDAD DIDÁCTICA	PONDERACIÓN CALIFICACION	TRIM
1er TRIEMSTRE	1	30	**Análisis del potencial turístico**	15%	60%
	2	25	**Oportunidades de creación, modificación y eliminación de productos, servicios o destinos turísticos**	15%	
	3	35	**Diseño de productos y destinos turísticos**	30%	
2º TRIMESTRE	4	25	**Implementación de productos y destinos turísticos**	20%	40%
	5	15	**Dinamización de productos y destinos turísticos**	20%	
			Total calificación curso:	100%	100%

- **Calificación final ordinaria:**

Se obtendrá mediante la **media ponderada** de las evaluaciones trimestrales y será del 1 al 10 entendiéndose superado cuando sea igual o superior a 5.

Se contempla la posibilidad de realizar una prueba de recuperación que versará sobre los aprendizajes no alcanzados si la nota final es inferior al 5 que, según el caso, podrá constar de una prueba escrita, la entrega de ciertas actividades, o ambas.

La puntuación máxima de la calificación final del módulo será de 10 puntos.

EVALUACIÓN FINAL EXTRAORDINARIA (JUNIO)

El alumnado que no supere el módulo en la evaluación ordinaria de marzo se someterá a un plan de recuperación personalizado con el fin de superar el módulo.

Ese plan de recuperación personalizado consistirá en la realización de una prueba escrita y/o la entrega de unas actividades, o ambas cosas. Para verificar la autoría de dichas actividades, el profesor podrá solicitar al alumno/a la bibliografía, páginas Web y demás material consultado en su elaboración, así como la exposición oral de las mismas.

Estas actividades de recuperación versarán sobre los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva y que el alumno/a no hubiera alcanzado, tal y como establece la Resolución de 18 de junio de 2009 de la Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias por la que se regula la organización y evaluación de la Formación Profesional.

Para que se consideren alcanzados los aprendizajes mínimos exigibles para obtener una evaluación positiva, el alumno/a deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en dichas pruebas de recuperación. La calificación se obtendrá valorando:

- En un **30% la resolución de las actividades especificadas en el Plan individualizado de Recuperación.**
- En un **70% la calificación obtenida en la prueba escrita.**

Sistema extraordinario de evaluación para el alumnado con imposibilidad de ser evaluado con evaluación continua

Cuando los alumnos/as alcancen un número de faltas superior al 25%, serán notificados por escrito. También se les notificará por escrito cuando hayan alcanzado el 30% de las faltas permitidas, lo que supone la imposibilidad de aplicación del procedimiento de evaluación continua.

En estos casos, en los que la inasistencia a clase impida la evaluación continua, el alumnado deberá estregar las actividades evaluables diseñadas específicamente para él/ella, incluyendo las presentaciones orales que correspondan, y deberá realizar además un examen durante la convocatoria ordinaria de marzo. En estos casos, los criterios de calificación serán:

- **Análisis de las producciones del alumno/a**: 30%* de la nota.
- **El empleo de pruebas específicas orales o escritas**: 70% de la nota.

*** Las exposiciones de trabajos serán obligatorias, por lo que si un alumno/a entrega el trabajo, pero no lo expone, éste no se valorará. Asimismo, han de ser presentados en tiempo y forma.**

12. MÍNIMOS EXIGIBLES

UD 1: ANÁLISIS DEL POTENCIAL TURÍSTICO

- Identifica los principales elementos que constituyen los inventarios de recursos.
- Realiza las partes básicas de los inventarios de recursos a partir del estudio de campo de otros recursos.
- Comprende los puntos clave de una ficha de técnica.
- Diseña, según un guion preestablecido, y cumplimenta fichas técnicas del recurso territorial.
- Analiza análisis tipo “DAFO” a partir de la información obtenida en el estudio de campo.

- Comprende la posición competitiva del territorio a partir del análisis “DAFO”.
- Identifica las técnicas de evaluación de los recursos turísticos.
- Valora el uso de las aplicaciones informáticas para un diseño creativo.

UD 2: OPORTUNIDADES DE CREACIÓN, MODIFICACIÓN Y ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS, SERVICIOS O DESTINOS TURÍSTICOS

- Identifica los principales elementos que crean la oferta turística.
- Reconoce los elementos de atracción del destino.
- Comprende los tres niveles que forman parte del producto turístico: recursos, servicios y valor añadido.
- Analiza mapas de posicionamiento de los productos/destinos o servicio turístico.
- Comprende si existe o no una pérdida de competitividad del destino.
- Analiza el ciclo de vida del producto, servicio o destino y se ha establecido en qué fase se halla.

UD 3: DISEÑO DE PRODUCTOS Y DESTINOS TURÍSTICOS

- Identifica los recursos para establecer el tipo de producto, servicio y/o destino que se quiere diseñar.
- Identifica las principales características del producto, servicio y/o destino turísticos.
- Identifica los principales componentes del producto turístico.
- Conoce las operaciones necesarias para estructurar el producto, servicio y/o destino turísticos en función de los beneficios.
- Conoce todos los pasos necesarios para la creación de productos, servicios y/o destinos turísticos.
- Comprende los objetivos clave del plan de desarrollo para su aplicación en la creación de productos/servicios.
- Analiza planes de acción conforme a los objetivos identificados.

UD 4: IMPLEMENTACIÓN DE PRODUCTOS Y DESTINOS TURÍSTICOS

- Identifica los principales efectos del turismo en el área/zona.
- Conoce todos los estudios necesarios para conocer la capacidad de carga del destino en donde se va a llevar a cabo el producto/servicio turístico.
- Identifica y selecciona las principales técnicas de marketing turístico aplicables al plan.
- Conoce las técnicas necesarias para el desarrollo y puesta en marcha de un nuevo producto.
- Caracteriza el producto, servicio y/o destino turísticos, según un guion preestablecido, para establecer las decisiones de marca. □ Analiza las técnicas necesarias para establecer los niveles de producto/servicio turístico.

UD 4: DINAMIZACIÓN DE PRODUCTOS Y DESTINOS TURÍSTICOS

- Conoce las políticas, planes y programas estratégicos de desarrollo local.
- Utiliza las políticas, planes y programas de desarrollo turístico y local.
- Identifica los equipos humanos y las técnicas adecuadas para dinamizar los recursos de la zona.
- Comprende las técnicas de dinamización seleccionadas.
- Reconoce la repercusión de la dinamización turística llevada a cabo, como oportunidad de desarrollo local, de la economía, y del bienestar social.

13. CRITERIOS DE PROMOCIÓN Y/ O TITULACIÓN

No promocionarán a FCT aquellos alumnos/as que no hayan superado este módulo por estar asociado a la unidad de competencia UC1075_3. Titularán aquellos alumnos/as que hayan superado todos los módulos.

14. METODOLOGÍA DIDÁCTICA

Para la consecución de los objetivos marcados pensamos en el desarrollo de una metodología que sea:

- **Activa.**- El propio alumnado, a través de un proceso de reflexión y búsqueda, irá descubriendo diversos contenidos de la materia.
- **Motivadora.**- Es conveniente crear en el aula un clima abierto, confiado y relajado que acerque al alumnado a la materia. Promover la **participación,** favorecer el **debate** para conseguir que el alumnado construya sus propios criterios y sea capaz de expresarlos. Se trata en definitiva de intentar que el alumno/a adquiera seguridad y confianza en si mismo, lo que le permitirá, entre otras cosas, tomar decisiones y asumir responsabilidades, así como adquirir hábitos y predisposición hacia el dialogo, respeto por las opiniones de otras personas, etc. Para conseguir este objetivo, el profesor deberá desarrollar **exposiciones** (método dialéctico) y utilizando “la pregunta” come elemento dinamizador para conducir al grupo hacia el debate cuya, finalidad principal será de carácter formativo-informativo
- **Socializadora.-** Otro aspecto importante está en la promoción del **trabajo en grupo**, que tiene en si mismo valores educativos, además de estimular la participación y ayudar a la motivación.

El profesor actuará como “guía” del aprendizaje, teniendo la responsabilidad de **desarrollar las estrategias expositivas** necesarias, al principio de cada tema, que sirvan para definir los conceptos fundamentales, dar las pautas de actuación durante el proceso y estimular y encauzar el trabajo posterior del alumnado. Propondrá y supervisará las actividades que los alumnos/as deberán desarrollar.

En el diseño de las tareas evaluables y las actividades de enseñanza-aprendizaje y se buscará fomentar el hábito de lectura, la curiosidad y el interés por aprender, el uso correcto de las nuevas tecnologías, y las habilidades para hablar en público.

TEMAS TRANSVERSALES: Se procurará trabajar los temas transversales, aunque dada la edad de nuestro alumnado se "trabajarán" de una forma muy distinta a la de otras etapas educativas anteriores. Dentro de los temas transversales se tratarán: Educación para Igualdad, el Civismo, la Tolerancia, la Solidaridad, el Compañerismo, el lenguaje no sexista, respecto y conservación del medio ambiente y el resto de aspectos señalados en el documento de concreción curricular. Pero dentro de ellos, se prestará especial importancia a los siguientes:

El cuidado y protección del medio ambiente: El alumnado tiene que valorar la relación con el medio en el que estamos inmersos y conocer los problemas ambientales que están degradando nuestro planeta a un ritmo alarmante; así como las aportaciones que los establecimientos hoteleros y demás empresas turísticas pueden llevar a cabo para preservar el entorno: utilización de productos reciclables, reducción de costes energéticos, ahorro de agua, realización de auditorías ambientales, etc. Con ello se pretende introducir al alumnado en la aplicación de una nueva filosofía de desarrollo turístico, basado en la "sostenibilidad", que favorece la conservación del medio ambiente de la zona, entendiendo por medio ambiente no sólo a los recursos naturales (ríos, playas, etc.), sino también a los recursos de tipo cultural (tradiciones, folklore, artesanía, etc.).

Tolerancia: El centro educativo es el lugar idóneo para fomentar en el alumnado actitudes básicas de convivencia como son la solidaridad, tolerancia, el respeto a la diversidad, la capacidad de diálogo y la participación social; valores todos ellos imprescindibles en futuros profesionales del sector turístico, que deberán trabajar de cara al público y valorar la importancia del enriquecimiento cultural que se deriva de la variedad y diversidad que aportan los diferentes pueblos y razas.

Mediante las distintas actividades programadas en este módulo, los agrupamientos utilizados para su realización y los procedimientos de trabajo, se tratará de que el alumnado adquiera aptitudes propias de su perfil dentro de unos principios de responsabilidad (organización, respeto, disciplina, capacidad crítica, trabajo colectivo, honradez, etc.), y honestidad (sinceridad, confianza, receptividad, etc.).

15. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

En cumplimiento del artículo 33.1 g) de la Resolución de 18 de junio de 2009, se recogen en este apartado las medidas de atención a la diversidad. En su programación se han aplicado los principios de normalidad y flexibilidad y se han tenido en cuenta las directrices generales que el centro debe establecer en la concreción curricular del ciclo formativo, como señala el artículo 32 h) de la mencionada Resolución. Se trata de garantizar el diseño para todos y la accesibilidad universal exigidos por el RD 1255/2009, de 24 de julio y el Decreto 136/2010, de 27 de octubre.

Se trata de medidas que pretenden garantizar las mismas oportunidades formativas a todo el alumnado, independientemente de sus características y capacidades individuales. Para ello, se prevé un conjunto de intervenciones educativas que, desde una oferta curricular común, propone respuestas diferenciadas y ajustadas a dichas características individuales del alumnado. La necesidad de adoptar estas medidas puede surgir en cualquier momento del proceso de enseñanza-aprendizaje, ya que las circunstancias que lo dificultan pueden conocerse desde el principio o en un momento posterior, bien por haberse desenmascarado o ser sobrevenidas. Además, dichas circunstancias pueden ser permanentes o pasajeras.

Teniendo en cuenta la diversidad del alumnado en cuanto a su formación y experiencia previas, se prevé que será necesario llevar a cabo **actuaciones metodológicas generales**, sobre el grupo en su conjunto, en los momentos en que se detecten dificultades en el aula. Estas medidas incluyen aspectos organizativos y metodológicos, que podrán consistir, entre otros, en una variación de los agrupamientos y organización del aula, estilos y ritmos de enseñanza, materiales didácticos y actividades de enseñanza-aprendizaje (modificando las programadas y/o incorporando actividades de refuerzo o ampliación), secuenciación y temporalización del proceso o instrumentos de evaluación, sin que en ningún caso se modifiquen los criterios de evaluación establecidos.

A pesar de que en este momento no se detecta la existencia de otro alumnado que requiera de una atención personalizada por presentar necesidades específicas de apoyo educativo (necesidades educativas especiales, dificultades específicas de aprendizaje, TDAH, altas capacidades intelectuales, por haberse incorporado tarde al sistema educativo o por condiciones personales o de historia escolar), si resultara necesario, se llevarán a cabo actuaciones metodológicas específicas, contando con el apoyo del Departamento de Orientación del centro. Se aplicarán en estos casos las medidas organizativas y metodológicas anteriores así como las adaptaciones de acceso que resulten necesarias.

En todo caso, los procesos de evaluación se adecuarán a las adaptaciones metodológicas de las que haya podido ser objeto el alumnado con discapacidad y se garantizará su accesibilidad a las pruebas de evaluación, tal y como exige el artículo 9 de la Resolución de 18 de junio de 2009.

En todos los supuestos anteriores se potenciarán tanto las reuniones con el resto del equipo docente como la participación de las familias.

16. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

Tal y como se prevé en el apartado 11, Criterios de calificación, al alumnado que no supere la evaluación final ordinaria se le proporcionará un Plan de recuperación, donde se especificarán los aprendizajes mínimos, procedimientos, actividades a realizar y otras orientaciones para la preparación de la materia con el fin de lograr la superación positiva de la misma.

Este programa de recuperación se desarrollará en el centro con docencia directa por parte del profesor/a.

17. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- “Diseño de productos turísticos”, ed. Paraninfo.
- “Diseño de productos turísticos”, ed. Síntesis.
- “Marketing de destinos turísticos, análisis y estrategias de desarrollo”, ed. Esic.
- “Destinos turísticos de éxito “, ed. Pirámide.
- Otros libros del fondo bibliográfico del centro.
- Otros materiales y recursos:
  - Televisión/video, Ordenadores, Cañones proyectores/pantallas, CD/DVD.
  - Internet, apuntes propios del profesor, artículos de prensa.
  - Publicaciones: guías turísticas, revistas especializadas del sector hostelero y/o turístico. - Folletos turísticos.

18. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se llevarán a cabo las actividades recogidas en la programación del departamento de actividades complementarias y extraescolares. En cuanto a las actividades extraescolares, teniendo en cuenta que su duración suele ir más allá del tiempo asignado por el horario a cada sesión lectiva y que, además, las actividades

que se desarrollan fuera del centro consumen un tiempo adicional en transporte y organización, se prefiere la programación de actividades multidisciplinares, fundamentadas en los vínculos existentes entre los módulos que componen el ciclo formativo. Es decir, se procurará la coordinación con otros grupos o departamentos, con el fin de reducir el impacto sobre las horas de docencia disponibles.

19. EVALUACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN Y PRÁCTICA DOCENTE

Según el artículo 91 de la LOE, una de las funciones del profesorado será “la investigación, la experimentación y la mejora continua de los procesos de enseñanza”. Por ello se realizará una permanente reflexión sobre la práctica, analizándose la eficacia de la labor docente tanto para la consecución de los resultados de aprendizaje como para el mantenimiento de un clima adecuado en el aula. Para ello se tomarán las notas necesarias en el cuaderno del profesor/a.

En concreto, serán objeto de evaluación: los resultados académicos trimestrales y finales; las posibles desviaciones entre la temporalización programada y la real, así como sus causas; la relevancia de los ejemplos y actividades en el momento actual; la eficacia de los procedimientos de evaluación utilizados y su coherencia con la metodología planteada y los objetivos perseguidos en la evaluación; la contribución al desarrollo de los planes y proyectos del centro; el uso de los recursos disponibles; la comunicación y coordinación con las demás personas y órganos responsables en el centro de la planificación y desarrollo de la actividad educativa, así como con el alumnado y, en su caso, sus familias o tutores legales.

El objetivo de esta evaluación será la adopción, en su caso, de medidas correctoras, en un proceso continuo de: planificación - acción - evaluación.

Como instrumento de evaluación se utilizarán los modelos de informe trimestral proporcionados por el centro y contenidos en la PGA.