

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT01	Xestión de aloxamentos turísticos	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0174	Dirección de aloxamentos turísticos	2018/2019	7	240	240

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LOURDES MEILÁN VÁZQUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Proxecto de FP dual coa empresa Arlea Hoteles, no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.

Cómpre ademais puntualizar, que obxectivo principal deste módulo é proporcionar aqueles coñecementos relativos á planificación e dirección dos establecementos de aloxamento turístico. Para elo será necesario introducir coñecementos ligados á empresa, á súa administración e aos instrumentos que permitan planificar e tomar decisións na xestión da empresa turística.

A formación do módulo contribúe a acadar os seguintes obxectivos xerais:

- Entender o concepto da xestión das empresas turísticas desde a perspectiva da función de dirección.
- Destacar a calidade e as novas tecnoloxías aplicadas ao sector turístico como estratexias para conseguir ventaxas competitivas.
- Identificar as respostas que debe dar a planificación no día a día na empresa.
- Identificar os principais modelos na xestión das empresas de aloxamento turístico.
- Poñer de manifesto as principais decisións de investimento e financiación no seno da empresa turística.
- Desenvolver habilidades de aprendizaxe para a posterior toma de decisións.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	80	10
2	Establecementos hoteleiros	As estruturas organizativas nas empresas de aloxamento turístico, tipos de establecemento segundo o sistema de explotación e a xestión e planificación empresarial.	25	10
3	A normativa turística.	Analizaranse as diferentes leis e decretos vencellados á ordenación dos establecementos de aloxamento turístico	15	15
4	O patrimonio empresarial (balance de situación).	Achega aos elementos que componen o patrimonio empresarial: conceptualización e clasificación nas distintas masas. Conceptualización e confección de balances: correspondencia entre a estrutura económica e financeira da empresa	25	10
5	Análise económica e financeira	Indicadores económicos e financeiros: coeficientes básicos na dirección dos aloxamentos turísticos.	10	10
6	Investimentos e financiación	Métodos de investimento e cálculo da rendabilidade	15	5
7	Orzamentos e desviacións	A supervisión e control da explotación económica dos departamentos	15	5
8	No bo camiño: a calidade nos establecementos hoteleiros.	A certificación e implantación dun sistema de calidade.	15	10
9	O hotel sostible.	A implantación de sistemas de xestión ambiental e a redución da pegada de carbono nos establecementos hoteleiros.	15	10
10	Galicia marca diferenza: os establecementos de turismo rural.	A dirección e xestión dun establecemento de turismo rural.	25	15



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	80

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os tipos de aloxamento segundo o sistema de explotación e xestión, a propiedade, etc.
CA1.4 Conceptualízanse as ferramentas para realizar a toma de decisións departamentais.
CA1.5 Realízanse os procesos de planificación da área de aloxamento para establecer obxectivos, toma de decisións e selección dos medios.
CA1.6 Identifícanse os elementos básicos para establecer procesos de xestión por obxectivos.
CA1.7 Valorouse a importancia de realizar revisións periódicas dos obxectivos das áreas e de establecer mecanismos de corrección.
CA1.8 Determináronse factores e criterios eficaces de organización de establecementos de aloxamento turístico.
CA1.9 Comparáronse as estruturas e as relacións departamentais máis características dos tipos de aloxamentos turísticos.
CA1.10 Realízanse organigramas de organizacións empresariais segundo as tipoloxías e as características específicas de establecementos de aloxamento turístico.
CA1.11 Recoñeceuse a normativa autonómica e estatal de ordenación de establecementos de aloxamento turístico.
CA1.12 Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de aloxamento segundo o sistema de explotación.
Organigramas: concepto e clases. Deseño de organigramas.
O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.
Estruturas organizativas propias das empresas de aloxamento.
Departamentalización.
Relacións interdepartamentais.
Circuitos e documentación xerada nas relacións interdepartamentais.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Establecementos hoteleiros	25

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO
RA3 - Controla a explotación económica dos departamentos baixo a súa supervisión, e recoñece e determina a estrutura de ingresos e de gastos deses departamentos.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os tipos de aloxamento segundo o sistema de explotación e xestión, a propiedade, etc.
CA1.2 Xustifícase a importancia da planificación no proceso de administración empresarial.
CA1.3 Diferenciáronse os principais plans empresariais.
CA1.4 Conceptualizáronse as ferramentas para realizar a toma de decisións departamentais.
CA1.5 Realizáronse os procesos de planificación da área de aloxamento para establecer obxectivos, toma de decisións e selección dos medios.
CA1.6 Identifícanse os elementos básicos para establecer procesos de xestión por obxectivos.
CA1.7 Valorouse a importancia de realizar revisións periódicas dos obxectivos das áreas e de establecer mecanismos de corrección.
CA1.8 Determináronse factores e criterios eficaces de organización de establecementos de aloxamento turístico.
CA1.9 Comparáronse as estruturas e as relacións departamentais máis características dos tipos de aloxamentos turísticos.
CA1.10 Realizáronse organigramas de organizacións empresariais segundo as tipoloxías e as características específicas de establecementos de aloxamento turístico.
CA1.12 Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.
CA3.1 Relacionáronse os orzamentos coa planificación empresarial e coas funcións que desempeñan nela.

4.2.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de aloxamento segundo o sistema de explotación.
Organigramas: concepto e clases. Deseño de organigramas.
Descrición dos postos de traballo.
Normativa autonómica e estatal de establecementos de aloxamento turístico.
O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.
Planificación: concepto, proceso e terminoloxía básica.



Contidos

Etapas da planificación. Tipo de plans nas empresas de aloxamento.

Utilización das ferramentas de análise e toma de decisións.

Principios, sistemas e tipos de organización.

Estruturas organizativas propias das empresas de aloxamento.

Departamentalización.

Relacións interdepartamentais.

Circuitos e documentación xerada nas relacións interdepartamentais.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A normativa turística.	15

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.8 Determináronse factores e criterios eficaces de organización de establecementos de aloxamento turístico.
CA1.11 Recoñeceuse a normativa autonómica e estatal de ordenación de establecementos de aloxamento turístico.
CA1.12 Identificáronse, recoñecéronse e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

4.3.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de aloxamento segundo o sistema de explotación.
Normativa autonómica e estatal de establecementos de aloxamento turístico.
O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	O patrimonio empresarial (balance de situación).	25

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO
RA2 - Determina a rendibilidade financeira e económica de proxectos menores de investimento empresarial, e caracteriza e valora os sistemas de financiamento.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.12 Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.
CA2.1 Conceptualizáronse e clasificáronse os elementos que compoñen o patrimonio empresarial.
CA2.3 Analizáronse os balances empresariais e a conta de resultados do establecemento.

4.4.e) Contidos

Contidos
O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.
Clasificación do patrimonio.
Patrimonio empresarial: concepto. Clasificación dos elementos e masas patrimoniais.
Estrutura financeira e económica da empresa
Balance: concepto e tipos. Realización de balances.
Conta de resultados



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Análise económica e financeira	10

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO
RA2 - Determina a rendibilidade financeira e económica de proxectos menores de investimento empresarial, e caracteriza e valora os sistemas de financiamento.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.12 Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.
CA2.2 Realizouse a análise financeira e económica da empresa de aloxamento turístico.
CA2.3 Analizáronse os balances empresariais e a conta de resultados do establecemento.
CA2.7 Calculouse o nivel de endebedamento en función da estrutura financeira da empresa.

4.5.e) Contidos

Contidos
O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.
Determinación do nivel de endebedamento óptimo.
Responsabilidade na toma de decisións.
Estrutura de custos nas empresas de aloxamento
Cálculo do punto morto.
Manexo de programas informáticos para o cálculo da rendibilidade e investimentos.
Estrutura financeira e económica da empresa
Análise financeira: ratios de liquidez e solvencia.
Análise económica. Rendibilidade: ratios.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Investimentos e financiación	15

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO
RA2 - Determina a rendibilidade financeira e económica de proxectos menores de investimento empresarial, e caracteriza e valora os sistemas de financiamento.	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.12 Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.
CA2.4 Defínese o concepto de investimento e as fontes de financiamento da empresa.
CA2.5 Determinouse a idoneidade de realizar diversos tipos de investimento segundo decisións empresariais.
CA2.6 Identifícanse os tipos de investimento e os métodos para a súa selección e a súa valoración.
CA2.7 Calculouse o nivel de endebedamento en función da estrutura financeira da empresa.
CA2.8 Valoráronse as decisións de investimento externo ou de autofinanciamento.
CA2.9 Establecéronse os métodos de selección do financiamento máis acaído segundo o caso.
CA2.10 Valorouse o custo das fontes de financiamento entre as que se pode optar.

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.</p> <p>Financiamento: concepto.</p> <p>Fontes de financiamento empresarial: propias (autofinanciamento e amortización) e externas (préstamos, leasing, renting, fontes espontáneas, etc).</p> <p>Cálculo do custo das fontes financeiras.</p> <p>Apancamento financeiro.</p> <p>Determinación do nivel de endebedamento óptimo.</p> <p>Responsabilidade na toma de decisións.</p> <p>Investimento: concepto, proceso e tipos.</p> <p>Métodos de valoración e selección de investimentos: estáticos e dinámicos. Prazo de recuperación, Van, Tir, etc.</p>



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Orzamentos e desviacións	15

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO
RA3 - Controla a explotación económica dos departamentos baixo a súa supervisión, e recoñece e determina a estrutura de ingresos e de gastos deses departamentos.	SI

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.12 Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.
CA3.1 Relacionáronse os orzamentos coa planificación empresarial e coas funcións que desempeñan nela.
CA3.2 Identifícanse os tipos de orzamento que afectan á planificación empresarial.
CA3.3 Caracterizáronse os elementos de cada tipo de orzamento.
CA3.4 Elaboráronse tipos de orzamento para a organización e a planificación da empresa de aloxamento turístico.
CA3.5 Coordinouse a elaboración dos orzamentos co persoal dependente.
CA3.6 Estableceuse a estrutura dos ingresos e gastos para obter referencias de comportamento xeneralizado destes.
CA3.7 Calculouse o orzamento da área de aloxamento seguindo métodos de presentación normalizada entre as empresas do sector.
CA3.8 Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse as desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
CA3.9 Elaboráronse estatísticas básicas relativas ás áreas do aloxamento.

4.7.e) Contidos

Contidos
O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.
Orzamentos: tipos, elementos e control.
Realización de orzamentos.
Ciclo orzamentario: elaboración e aprobación.
Análise da estrutura de ingresos e gastos.
Sistemas estandarizados de presentación de orzamentos do sector.
Control orzamentario. Determinación de desviacións: análise, causas e medidas correctoras.
Tipos de estatísticas e a súa interpretación.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	No bo camiño: a calidade nos establecementos hoteleiros.	15

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO
RA4 - Controla a aplicación dos sistemas de xestión da calidade e valora a súa implicación nunha xestión máis eficiente do establecemento de aloxamento turístico.	SI

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.12 Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.
CA4.1 Identifícase o concepto de calidade e os seus obxectivos no subsector das empresas de aloxamento turístico.
CA4.2 Valorouse a aplicación de sistemas de calidade.
CA4.3 Determináronse os sistemas previos á implantación dun sistema de calidade.
CA4.4 Recoñeceuse a aplicación dun sistema de calidade baseado nas normas estandarizadas.
CA4.5 Aplicouse o sistema de xestión de calidade.
CA4.6 Definíronse as ferramentas de xestión da calidade: autoavaliación, planificación da mellora, sistemas de indicadores, sistemas de enquisa, e sistemas de queixas e suxestións.
CA4.7 Estableceuse o deseño e a elaboración dos procesos da área de aloxamento.

4.8.e) Contidos

Contidos
O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.
Calidade: concepto, elementos, evolución e finalidade.
Ferramentas da calidade: diagrama de Ishikawa, de Pareto, de control por procesos, etc.
Manexo das ferramentas de xestión da calidade: ciclo de xestión da calidade. Autoavaliación, planificación da mellora, sistemas indicadores, sistema de enquisa, manuais de procedementos, e sistema de queixas e suxestións.
Principios reitores da calidade no sector turístico.
Xestión por procesos.
Normas de calidade turística.
Xestión total da calidade.
Modelos para implantar a xestión de calidade.
Implantación dun modelo de calidade.
Certificacións de calidade. Normas estandarizadas.



Contidos
Custo da calidade e da non-calidade.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	O hotel sostible.	15

4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO
RA5 - Coordina o sistema de xestión ambiental e caracteriza a diversidade destes sistemas.	SI

4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.12 Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.
CA5.1 Tomouse conciencia da necesidade dunha correcta xestión ambiental nos establecementos de aloxamento turístico.
CA5.2 Conceptualizáronse os elementos básicos que conforman a xestión ambiental.
CA5.3 Realizouse a análise previa á implantación dun sistema de xestión ambiental.
CA5.4 Diferenciáronse os sistemas de xestión ambiental.
CA5.5 Identifícanse as ferramentas de xestión ambiental.
CA5.6 Utilizáronse os documentos do sistema de xestión ambiental.
CA5.7 Realizouse o control de operacións, os plans de emerxencia e a capacidade de resposta.
CA5.8 Asegurouse unha correcta xestión dos residuos.

4.9.e) Contidos

Contidos
O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.
Conciencia dunha correcta xestión ambiental nos establecementos de aloxamento turístico.
Conciencia dun consumo responsable dos recursos naturais.
Sistema comunitario de xestión de auditoría ambiental.
Responsabilidade social corporativa.
Elementos básicos da xestión ambiental.
Análise previa á implantación dun sistema de xestión ambiental.
Formalización da documentación.
Plans de emerxencia.
Seguimento e medición.



Contidos
Xestión das non-conformidades. Sistemas de auditorías: interna e externa. Xestión de residuos.



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Galicia marca diferenza: os establecementos de turismo rural.	25

4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Coordina a área de aloxamento co resto das áreas do establecemento turístico, e analiza a súa estrutura organizativa.	NO
RA6 - Dirixe establecementos de aloxamento rural e analiza a súa tipoloxía, a normativa aplicable e a especificidade na xestión e na prestación do servizo.	SI

4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.12 Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.
CA6.1 Identifícase a normativa aplicable sobre aloxamentos turísticos no medio rural en Galicia e sobre as súas actividades asociadas.
CA6.2 Caracterízase a tipoloxía de aloxamentos rurais de Galicia.
CA6.3 Identifícanse as peculiaridades na xestión deste tipo de establecementos dependendo do tipo, da modalidade e das características.
CA6.4 Identifícanse os estilos arquitectónicos e as construcións propias de Galicia.
CA6.5 Recoñécense as principais centrais de reserva e de comercio por xunto dedicadas á distribución e á intermediación do aloxamento rural.
CA6.6 Identifícanse os procesos para a xestión ambiental integral dos aloxamentos rurais.
CA6.7 Analízanse os estándares de calidade específicos nos establecementos de aloxamento rural.
CA6.8 Analízanse as dificultades no medio rural para as persoas con algún tipo de discapacidade e a súa posible solución.
CA6.9 Caracterízase as elaboracións típicas de Galicia susceptibles de seren ofrecidas en menús e os produtos gastronómicos máis representativos.
CA6.10 Identifícanse actividades susceptibles de seren ofrecidas nos establecementos de aloxamento rural, así como a súa organización e os medios materiais e humanos para o seu desenvolvemento.

4.10.e) Contidos

Contidos
O perfil profesional e o código deontolóxico na dirección hoteleira.
Normativa aplicable en Galicia.
Oservizo nos establecementos rurais.
Planificación e organización de actividades nos establecementos de aloxamento rural
Actividades nos establecementos rurais: Tipos, planificación e organización; normativa; medios humanos e materiais; seguros.
Manexo de programas informáticos para a xestión de establecementos rurais.
Tipoloxía e características propias dos establecementos de turismo rural en Galicia.
Xestión e dirección de establecementos de aloxamento rural: trazos diferenciadores.



Contidos

Identificación dos principais estilos arquitectónicos e de construcións de Galicia: tipicidade.

Principais centrais de reservas e intermediarios do sector do aloxamento rural en Galicia.

Xestión ambiental de establecementos rurais: xestión de residuos. Medidas ecorresponsables.

Estándares específicos de calidade no turismo rural.

Identificación das principais barreiras para persoas con discapacidade. Normativa.

Ofertas gastronómicas e produtos máis representativos en Galicia.



5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Os mínimos esixibles son basicamente criterios de avaliación expresados en termos de resultados de aprendizaxe, graos de dominio e competencia que debe evidenciar o alumnado para acadar avaliación positiva do módulo. Un CA é mínimo esixible cando se considera imprescindible para lograr o resultado de aprendizaxe (RA) pero pola súa vez, o dito CA debe comprometer gravemente a adquisición da competencia profesional se un alumno non os evidencia. Os mínimos esixibles definen os criterios de avaliación que resultan imprescindibles para adquirir a competencia profesional, así como o peso asignado na cualificación. Este criterios de avaliación son os que se relacionan a continuación:

UD 2:

CA1.1 - Identifícanse os tipos de aloxamento segundo o sistema de explotación e xestión, a propiedade, etc.

CA1.5 - Realizáronse os procesos de planificación da área de aloxamento para establecer obxectivos, toma de decisións e selección dos medios.

CA1.9 - Comparáronse as estruturas e as relacións departamentais máis características dos tipos de aloxamentos turísticos.

CA1.8 - Determináronse factores e criterios eficaces de organización de establecementos de aloxamento turístico.

CA1.12 - Identifícanse, recoñécéronse e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando

UD 3:

CA1.11 - Recoñeceuse a normativa autonómica e estatal de ordenación de establecementos de aloxamento turístico.

CA1.12 - Identifícanse, recoñécéronse e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

UD4:

CA2.1 - Conceptualizáronse e clasificáronse os elementos que compoñen o patrimonio empresarial.

CA2.3 - Analizáronse os balances empresariais e a conta de resultados do establecemento.

CA1.12 - Identifícanse, recoñécéronse e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

UD5:

CA2.7 - Calculouse o nivel de endebedamento en función da estrutura financeira da empresa.

CA1.12 - Identifícanse, recoñécéronse e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

UD6:

CA2.4 - Definiuse o concepto de investimento e as fontes de financiamento da empresa.

CA2.5 - Determinouse a idoneidade de realizar diversos tipos de investimento segundo decisións empresariais.

CA2.6 - Identifícanse os tipos de investimento e os métodos para a súa selección e a súa valoración.

CA2.7 - Calculouse o nivel de endebedamento en función da estrutura financeira da empresa.

CA1.12 - Identifícanse, recoñécéronse e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o



interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

UD7:

CA1.12 - Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

CA3.1 - Relacionáronse os orzamentos coa planificación empresarial e coas funcións que desempeñan nela.

CA3.2 - Identifícanse os tipos de orzamento que afectan á planificación empresarial.

CA3.3 - Caracterizáronse os elementos de cada tipo de orzamento.

CA3.4 - Elaboráronse tipos de orzamento para a organización e a planificación da empresa de aloxamento turístico.

CA3.7 - Calculouse o orzamento da área de aloxamento seguindo métodos de presentación normalizada entre as empresas do sector.

UD8:

CA1.12 - Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

CA4.1 - Identificouse o concepto de calidade e os seus obxectivos no subsector das empresas de aloxamento turístico.

CA4.2 - Valorouse a aplicación de sistemas de calidade.

CA4.4 - Recoñeceuse a aplicación dun sistema de calidade baseado nas normas estandarizadas.

CA4.6 - Definíronse as ferramentas de xestión da calidade: autoavaliación, planificación da mellora, sistemas de indicadores, sistemas de enquisa, e sistemas de queixas e suxestións.

CA4.7 - Estableceuse o deseño e a elaboración dos procesos da área de aloxamento.

UD9:

CA1.12 - Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

CA5.1 - Tomouse conciencia da necesidade dunha correcta xestión ambiental nos establecementos de aloxamento turístico.

CA5.2 - Conceptualizáronse os elementos básicos que conforman a xestión ambiental.

CA5.3 - Realizouse a análise previa á implantación dun sistema de xestión ambiental.

CA5.5 - Identifícanse as ferramentas de xestión ambiental.

CA5.6 - Utilizáronse os documentos do sistema de xestión ambiental.

CA5.7 - Realizouse o control de operacións, os plans de emerxencia e a capacidade de resposta.

CA5.8 - Asegurouse unha correcta xestión dos residuos.

UD 10:

CA1.12 - Identifícanse, recoñécense e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando unha actitude acorde ao perfil profesional requerido.

CA6.2 - Caracterizouse a tipoloxía de aloxamentos rurais de Galicia.

CA6.3 - Identifícanse as peculiaridades na xestión deste tipo de establecementos dependendo do tipo, da modalidade e das características.

CA6.5 - Recoñécense as principais centrais de reserva e de comercio por xunto dedicadas á distribución e á intermediación do aloxamento rural.

CA6.6 - Identifícanse os procesos para a xestión ambiental integral dos aloxamentos rurais.

CA6.7 - Analizáronse os estándares de calidade específicos nos establecementos de aloxamento rural.

CA6.8 - Analizáronse as dificultades no medio rural para as persoas con algún tipo de discapacidade e a súa posible solución.

UD 1: FORMACIÓN NA EMPRESA

1.1 Identifícanse os tipos de aloxamento segundo o sistema de explotación e xestión, a propiedade, etc.



- 1.4 Conceptualizáronse as ferramentas para realizar a toma de decisións departamentais.
- 1.5 Realizáronse os procesos de planificación da área de aloxamento para establecer obxectivos, toma de decisións e selección dos medio
- 1.6 Identificáronse os elementos básicos para establecer procesos de xestión por obxectivos.
- 1.7 Valorouse a importancia de realizar revisións periódicas dos obxectivos das áreas e de establecer mecanismos de corrección.
- 1.8 Determináronse factores e criterios eficaces de organización de establecementos aloxamento turístico
- 1.9 Comparáronse as estruturas e as relacións departamentais máis características dos tipos de aloxamentos turísticos
- 1.10 Realizáronse organigramas de organizacións empresariais segundo as tipoloxías e as características específicas de establecementos de aloxamento turístico
- 4.2 Valorouse a aplicación de sistemas de calidade.
- 4.4 Recoñeceuse a aplicación dun sistema de calidade baseado nas normas estandarizadas.
- 4.5 Aplicouse o sistema de xestión de calidade.
- 4.6 Definíronse as ferramentas de xestión da calidade: autoavaliación, planificación da mellora, sistemas de indicadores, sistemas de enquisa, e sistemas de queixas e suxestións.
- 5.1 Tomouse conciencia da necesidade dunha correcta xestión ambiental nos establecementos de aloxamento turístico.

Compre puntualizar que os mínimos esixibles son os recollidos en cada unidade didáctica co obxectivo de que o alumnado acade resultados de aprendizaxe determinantes para a súa competencia profesional como son: coordina a área do establecemento e é quen de compoñer a súa estrutura organizativa, recoñece a normativa autonómica e estatal, analiza a estrutura dos balances e interpreta os resultados, determina a rendabilidade económica financeira dos proxectos, recoñece e determina a estrutura de ingresos e gastos dos distintos departamentos, controla e aplica sistemas de xestión da calidade, controla e implementa sistemas de xestión ambiental e identifica as claves para a xestión eficaz dun establecemento de turismo rural.

Paralelamente, existen mínimos esixibles que serán abordados a longo do período de formación na empresa (total ou parcialmente). Así, das 240h asignables ao módulo de Dirección de aloxamentos turísticos 80 horas serán cursadas na empresa, tal e como establece o convenio para a formación DUAL para o ano 2017/2018 http://www.edu.xunta.es/fp/sites/fp/files/fp/Empresa/Convenios/2017/convenio_portal_arela_horels_2017.pdf

En consecuencia, para a superación do presente módulo, amais das cualificacións obtidas no centro educativo, será preciso someter a valoración o informe emitido pola empresa ao remate da fase de prácticas, que debe ser positivo para que o alumnado poida promocionar.

CUALIFICACIÓN:

No que atinxe á formación no centro educativo, ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

- A participación na aula, respecto ao profesor e compañeiros/as, receptividade e interese: 10% da calificación. Puntuación máxima 1 punto da calificación. ***Criterio de avaliación asociado en tódalas unidades: CA1.12 - Identificáronse, recoñecéronse e adoptáronse condutas e actitudes propias da dirección con base en aspectos coma a receptividade e o interese, o principio de respecto ou a participación e o interese, determinando

Deste 10% da cualificación farase un seguimento na aula a través dunha táboa de cotexo que será empregada como instrumento de avaliación.



Elementos avaliados:

a) Probas escritas e/ou orais teórico - prácticas. Peso :60-70%

Poderán ser: tipo test, casos prácticos, exercicios, preguntas de desenvolvemento.

No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas determinar a cualificación final de cada avaliación neste apartado. En todo caso, a cualificación de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 5. Se algunha das notas das probas son inferiores, non se superará este bloque.

b) Realización de traballos prácticos individuais e/ou grupais. Peso: 20-30 %. Estes constituirán na realización de traballos e supostos prácticos relativos a materia impartida. Poderá haber máis dun traballo ou suposto en cada avaliación.

A cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou maior de 5. Se algunha das notas das probas resultan inferiores a 5, non se superará este bloque.

A cualificación de cada unidade didáctica obterase empregando unha media aritmética tendo en conta o seu correspondente peso de cualificación

Entenderase aprobada a avaliación se sumada a nota de tódolos apartados (ponderados polas porcentaxes) se obtén un mínimo de 5 puntos, debendo amosarse o dominio dos contidos mínimos. A cualificación oscilará entre 1 e 10 sen decimais, tal e como establece a lexislación a orde de avaliación.

**O alumnado terá a posibilidade de sumar 0,5 á cualificación en cada trimestre a partir do 4,5 na proba escrita coa elaboración de dous posts relacionados co contido da materia, sempre e cando se axusten aos criterios de cualificación propios da unidade e cumpran con rigor científico requerido. A valoración dos mesmos serán sumados aspectos coma:

- Comprende cales son os elementos esenciais dunha situación, identificando a problemática a resolver.
- Estrutura o contido da mensaxe de xeito coherente e engade ideas relevantes.
- Xustifica correctamente as fontes.
- Emprega vocabulario técnico propio do sector.
- Relaciona os post cos contidos do módulo.
- Cumpre o formato.

Na valoración dos posts a vulneración da propiedade intelectual suporá a non superación desta parte.

A cualificación de cada avaliación será a media das cualificacións das unidades didácticas que a integran. Debemos ter en conta a evolución seguida por cada persoa ao longo do período. A ausencia de probas escritas na avaliación suporá un suspenso nesta.



As avaliacións suspensas poderán recuperarse en setembro/outubro, durante o período reservado para tal fin polo centro docente, sendo a nota mínima para superar a materia un 5. As datas para estas probas de recuperación serán postas polo departamento e polo centro.

A cualificación da materia no centro educativo obtense coma media das cualificacións das avaliacións.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario deben examinarse de todo o módulo, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto.

Á cualificación do alumnado no centro educativo consignarase a cualificación obtida na empresa, que representará un 30% do total da nota. Deste cómputo obterase a a cualificación final do módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para a recuperación de cada avaliación non superada, que se levara a cabo durante o terceiro trimestre do curso, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada e a súa descrición, obxectivos e instrucións para o correcto desenvolvemento facilitaránselle ao alumnado xunto co informe individualizado da avaliación correspondente.

No caso da formación DUAL contemplarase un período de recuperación trala fase de formación e empresa. A proba de recuperación e promoción do alumnado será valorado conxuntamente co informe emitido pola empresa.

A ter en conta:

- 1) O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
- 2) As probas serán cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e razonar, cuestións curtas, ou ben traballos ou proxectos a presentar de xeito oral ou escrito.
- 3) Traballos e exercicios prácticos propostos: valorarase a creatividade, a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na procura de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición.

As recuperacións de calquera proba non superada, faranse no calendario establecido pola dirección do centro. En ningún caso serán considerados como aptos na avaliación traballos fóra de prazo.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

1. Conforme se determina no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas, consonte o anterior, nun determinado módulo superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicarse que perderá o dereito á avaliación continua no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total, e un 5% de xustificadas. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicarse a perda do dereito á avaliación continua. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do



centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación.

2. Para o alumnado matriculado logo de iniciadas as actividades lectivas, non se terán en consideración as sesións previas á formalización da matrícula.

3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na devandita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/2018

Cuarto. Perda do dereito á avaliación continua

3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistira:

* Nunha proba teórica-conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: " O número de faltas que implica a perda de dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total". A estas poderánselle sumar un 5% de faltas xustificadas tal e como establece o regulamento de réxime interno.

A estes efectos e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias inxustificadas e/ou un 5% de inasistencias xustificadas con respecto aa súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

O alumno/a será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua , cando supere o número de faltas equivalente a :

Apercebemento superada a perda do 6% da duración do módulo : 10 faltas de asistencia

Perda do dereito á avaliación continua, superado o 10% da duración do módulo : 16 faltas de asistencia.

Perda de dereito a avaliación continua superado o 15% da duración do módulo:24 faltas

***PARA O CÓMPUTO DAS FALTAS SO SE TEN EN CONTA O PERÍODO DE FORMACIÓN NO CENTRO EDUCATIVO.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.



A presente programación será presentada ao alumnado na primeira semana de clase, garantindo que tódolos puntos da mesma foron comprendidos. Este feito quedará recollido no primeiro seguemento do inicio do curso. Outro xeito de contribuir ao seguemento da programación ven dado establecemento dun protocolo persoal ao iniciar cada unha das unidades lembrando os contidos e criterios de avaliación para cada nova unidade didáctica.

No referido ao seguemento mensual empregárase a plataforma informática, con independencia do emprego dun caderno de aula diario, no que se irán anotando as actividades realizadas.

A memoria final debe redactarse no modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso .MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de Xullo de 2011, no seu artigo 28: " Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente".

Para este módulo , pasase un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso de que non sexa posible de garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No proceso de ensinanza aprendizaxe estáñ implicitos o traballo en grupo, a educación cidadá, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos así como o respecto aos compañeiros, profesorado, talleres e material de traballo, trabállanse a través de diferentes actividades ao longo de todo o curso.

Os temas transversais preseñtanse como un conxunto de contidos que interactúan en todas as áreas do currículo escolar, e o seu desenvolvemento afecta a súa globalidade xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade.

Entre os temas transversais que teñen unha presenza máis relevante nesta materia destacan a educación cidadá, para a saúde, a paz, como consumidores, igualdade de xénero e ambiental. Preteñdese a interiorización da importancia de estar dunha determinada maneira no mundo,



cunha conciencia de que como persoas individuais non so debemos desenvolver cualidades de tipo técnico e profesional, senon tamén en relación ao que nos rodea.

A metodoloxía para tratar estes temas desenvolverase arredor de:

- Actividades de aula nos días mundiais máis destacados: 21 setembro, día mundial do turismo; 25 de novembro, día internacional da eliminación da violencia contra a muller; 15 de decembro, día mundial do medio ambiente; 12 de marzo, día mundial de consumo responsable; 30 de xaneiro, día escolar da non violencia e a paz; e 7 de abril, día mundial da saúde.

- Cando se empreguen imaxes e vídeos en aula serán escollidos sen o habitual sesgo de xénero, ao mesmo tempo que na fala procurarei empregar palabras globalizadoras, tipo alumnado, profesorado, etc.

- Cando o alumnado deba entregar tarefas con imaxes, tamén eles deberán facer este esforzo, de tal maneira que comencen a decatarse da importancia da consideración e preocupación por empregar imaxes e palabras que non impliquen unha sumisión ou falta de respecto de cara ao ambiente ou a outras persoas de diferentes culturas.

Outros aspectos: -Educación cidadá:

- Asunción das correccións de xeito positivo.

- Participa no proceso de ensinanza- aprendizaxe involucrándose activamente.

- Efectúa as tarefas con orde e método, seguindo as indicacións do profesorado.

- Participa activamente no desenvolvemento de actividades complementarias, cunha predisposición e colaboración para o correcto desenvolvemento das mesmas.

- Atende e coida con detalle os pormenores sendo consciente do importante para o traballo de equipo en aula.

- Atende ás explicacións e cumpre con todas as normas e instrucións para levar a cabo as probas plantexadas.

- Efectúa unha boa xestión do tempo asignado para facilitar a entrega en prazo e forma, e así contribuír á obtención dos obxectivos plantexados para o módulo.

- Traballa en equipo analizando con espírito crítico e de mellora continua, estimando as decisións adoptadas para o mellor resultado grupal, sendo solidario, respetuoso e tolerante.

- Planifica e resolve o traballo de forma autónoma e organizada, manexando a linguaxe con propiedade e corrección.

-Educación para a saúde

- Aplica as recomendacións no plano da ergonomía e a súa relación coa saúde lumbar sentándose correctamente na clase.

- Axuda no mantemento da renovación do aire do espazo de aula: distribuíranse funcións tanto de apertura de xanelas como do peche delas de cara a unha mellor calidade do osíxeno da clase.

-Educación para a paz

- Apreciar a linguaxe da actividade turística como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

- Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema.

-Educación do consumidor

- Aprender a conservar os equipos de aula como medida de control e do alongamento da vida dos produtos.

- Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, a impresión dos documentos que sexan imprescindibles, o aforro en enerxía, etc.

-Educación non sexista

-Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia. -Colaborar con todas as persoas, independentemente do seu sexo ou condición.

-Amosar unha actitude crítica ante situacións nas que produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

-Educación ambiental

- Descubrir, apreciar e valorar a importancia da natureza e do medio, e colaborar na súa conservación mediante accións de reciclaxe e de consumo racional.

- Contribuír desde a aula co concepto de sustentabilidade: pequenas accións suman e aportan.



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As ACF programadas para este curso son:

- *Organización e participación nun ciclo de relatorios.
- *Visita a hoteis e outros aloxamentos.
- *Asistencia a feiras.

10. Outros apartados

10.1) Información sobre a programación

Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación:

A profesora do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado

10.2) 2ª Avaluación DUAL

A 2ª avaluación queda fixada para o 12 de marzo.

A 3ª avaluación e a final teñen lugar tralo período de formación na empresa a partir de setembro.