

# **Escuela Universitaria de Turismo Iriarte**

## **Grado en Turismo..**

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA:**

**Prácticas externas**  
**(2020 - 2021)**

## 1. Datos descriptivos de la asignatura

<b>Asignatura: Prácticas externas</b>	<b>Código: 509434201</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Centro: <b>Escuela Universitaria de Turismo Iriarte</b></li><li>- Lugar de impartición: <b>Escuela Universitaria de Turismo Iriarte</b></li><li>- Titulación: <b>Grado en Turismo..</b></li><li>- Plan de Estudios: <b>2009 (Publicado en 2009-11-25)</b></li><li>- Rama de conocimiento: <b>Ciencias Sociales y Jurídicas</b></li><li>- Itinerario / Intensificación:</li><li>- Departamento/s: <b>Economía y Empresa</b></li><li>- Área/s de conocimiento: <b>Economía y Empresa</b></li><li>- Curso: <b>4</b></li><li>- Carácter: <b>P externas</b></li><li>- Duración: <b>Segundo cuatrimestre</b></li><li>- Créditos ECTS: <b>18,0</b></li><li>- Modalidad de impartición: <b>Presencial</b></li><li>- Horario: <b>Enlace al horario</b></li><li>- Dirección web de la asignatura: <b><a href="http://www.iriarteuniversidad.es">http://www.iriarteuniversidad.es</a></b></li><li>- Idioma: <b>Castellano</b></li></ul>	

## 2. Requisitos para cursar la asignatura

Recomendable informática nivel usuario. Haber superado el 60% de los créditos necesarios para obtener el título de Graduado en Turismo, es decir, un mínimo de 144 créditos

## 3. Profesorado que imparte la asignatura

<b>Profesor/a Coordinador/a: FRANCISCO FLORES MUÑOZ</b>
- Grupo: <b>Mañana</b>
<b>General</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nombre: <b>FRANCISCO</b></li><li>- Apellido: <b>FLORES MUÑOZ</b></li><li>- Departamento: <b>Economía y Empresa</b></li><li>- Área de conocimiento: <b>Economía y Empresa</b></li></ul>

<p><b>Contacto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teléfono 1: <b>922372045</b></li> <li>- Teléfono 2:</li> <li>- Correo electrónico: <b>carrerasprofesionales@iriarteuniversidad.es</b></li> <li>- Correo alternativo:</li> <li>- Web: <b><a href="http://moodle.iriarteuniversidad.es/">http://moodle.iriarteuniversidad.es/</a></b></li> </ul>						
<p><b>Tutorías primer cuatrimestre:</b></p>						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Todo el cuatrimestre		Miércoles	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
<p>Observaciones: Las tutorías pueden sufrir cambios por lo que se recomienda consultar el aula virtual de la asignatura.</p>						
<p><b>Tutorías segundo cuatrimestre:</b></p>						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Todo el cuatrimestre		Miércoles	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
<p>Observaciones: Las tutorías pueden sufrir cambios por lo que se recomienda consultar el aula virtual de la asignatura.</p>						
<p><b>Profesor/a: ÁNGEL ALBERTO OLIVA GONZÁLEZ</b></p>						
<p>- Grupo: <b>Mañana</b></p>						
<p><b>General</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre: <b>ÁNGEL ALBERTO</b></li> <li>- Apellido: <b>OLIVA GONZÁLEZ</b></li> <li>- Departamento: <b>Economía y Empresa</b></li> <li>- Área de conocimiento: <b>Economía y Empresa</b></li> </ul>						

<p><b>Contacto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teléfono 1:</li> <li>- Teléfono 2:</li> <li>- Correo electrónico: <a href="mailto:angeloliva@iriarteuniversidad.es">angeloliva@iriarteuniversidad.es</a></li> <li>- Correo alternativo:</li> <li>- Web: <a href="http://moodle.iriarteuniversidad.es">http://moodle.iriarteuniversidad.es</a></li> </ul>						
<p><b>Tutorías primer cuatrimestre:</b></p>						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Todo el cuatrimestre		Martes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Observaciones:						
<p><b>Tutorías segundo cuatrimestre:</b></p>						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Lunes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Todo el cuatrimestre		Martes	15:00	17:00	Escuela Universitaria de Turismo Iriarte - EUTI	1 al 4
Observaciones:						

#### 4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **P externas**  
 Perfil profesional: **Administración y gestión de empresas. Viajes, turismo, ocio**

#### 5. Competencias

Competencias Básicas

**CB1** - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de textos avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos de la vanguardia de su campo de estudios

**CB2** - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vacación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

**CB3** - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

**CB4** - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

**CB5** - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

## 6. Contenidos de la asignatura

### Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

Las actividades formativas contempladas en esta asignatura son, fundamentalmente, de carácter práctico y aplicado, y serán desarrolladas, en su mayor parte, en las empresas, instituciones y entidades públicas y privadas de ámbito nacional e internacional, incluida la propia universidad (entidades gestoras), que hayan suscrito un convenio de cooperación educativa con la Universidad de La Laguna.

Según establece la normativa de la ULL al respecto, para la realización de las prácticas externas los estudiantes contarán con un Tutor Externo en la entidad colaboradora, así como con un Tutor Académico en la Facultad, que formará parte del cuerpo docente de los departamentos con docencia en el plan de estudios. Las funciones de los Tutores Externos se detallan en el Reglamento de Tutores Externos de Prácticas de la Universidad de La Laguna (Resolución de 5 de octubre de 2011, BOC nº 206 de 19 de octubre de 2011), y las obligaciones y derechos del alumnado en prácticas y de los Tutores Académicos en la Normativa de Gestión de Prácticas Externas del Estudiantado de la Universidad de La Laguna (Resolución de 7 de marzo de 2012, BOC nº 057 de 21 de marzo de 2012).

La Comisión de Orientación Profesional y Prácticas Externas de la Facultad (COPYPE) es la responsable de la supervisión del proceso de asignación de los estudiantes a las correspondientes entidades colaboradoras, de acuerdo con lo establecido en el art. 17 de la normativa de gestión de prácticas externas de la ULL, así como el de sus tutores académicos. Se organizarán dos grupos de prácticas a lo largo del segundo cuatrimestre: Grupo 1 (febrero, marzo y abril) y Grupo 2 (mayo, junio y julio).

La asignatura cuenta con un aula virtual, en la que deberá estar matriculado obligatoriamente el estudiante, y en la que se publicarán todos los procedimientos y plazos que tendrá que seguir el estudiante para el desarrollo de la asignatura.

El estudiante podrá, asimismo, solicitar el reconocimiento de las actividades formativas contempladas en esta asignatura, de acuerdo con la Normativa de Gestión de Prácticas Externas del Estudiantado de la Universidad de La Laguna (Resolución de 7 de marzo de 2012, BOC nº 057 de 21 de marzo de 2012), a la Comisión de Convalidación y Reconocimiento de Créditos de Grado. Este reconocimiento queda referido: a la experiencia profesional que acredite el estudiante que así lo solicite y que, a juicio de la mencionada Comisión, cubran las competencias y objetivos de la materia obligatoria de Prácticas Externas del plan de estudios de grado de la Facultad, o a las Prácticas Externas Extracurriculares cursadas por el estudiante durante el primer cuatrimestre del curso 2017/18, para lo que será de obligado cumplimiento estar matriculado en la asignatura.

### Actividades a desarrollar en otro idioma

## 7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

### Descripción

Teniendo en cuenta que la asignatura tiene 18 créditos ETCS y que cada crédito ETCS equivale a 25 horas de actividad del estudiante, la asignatura tiene una carga de 450 horas que se repartirán de la siguiente forma:

- 400 horas de prácticas en la entidad colaboradora (6 horas/día, 5 horas/semana aproximadamente);
- 50 horas para la asistencia a las tutorías académicas y de trabajo autónomo destinadas a la elaboración de el Informe Final del estudiante sobre las prácticas realizadas y las actividades propuestas en las tutorías académicas.

El horario y las actividades a desarrollar en esta asignatura está condicionado, obviamente, por las características y la disponibilidad de las entidades colaboradoras, aspecto este que debe tener presente el alumno en el momento de matricular esta asignatura, al no poder garantizarse, a priori, que se pueda cursar en un horario o periodo compatible con las restantes asignaturas matriculadas por el estudiante.

La pandemia del COVID-19 puede motivar que las actividades de prácticas se suplan en todo o en parte por actividades de realización de trabajos monitorizadas por los tutores y en línea.

### Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	400,00	0,00	400,0	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	0,00	50,00	50,0	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]
Total horas	400,00	50,00	450,00	
		Total ECTS	18,00	

## 8. Bibliografía / Recursos

### Bibliografía Básica

Dossier explicativo que se entregará al alumno al inicio del curso y que podrá encontrar en la Web de la asignatura una vez esté matriculado. El dossier y la normativa se encuentra en el aula virtual de la asignatura.

### Bibliografía Complementaria

Normativa de prácticas ULL: [http://www.ull.es/view/centros/etsii/Practicas\\_Externas/es](http://www.ull.es/view/centros/etsii/Practicas_Externas/es)

Otros Recursos

## 9. Sistema de evaluación y calificación

### Descripción

El Tutor Académico evaluará las prácticas desarrolladas por el alumno mediante la cumplimentación del correspondiente informe de valoración a partir de la información aportada por el Tutor/a Externo/a y el Informe Final del estudiante. La calificación final será la suma de las puntuaciones obtenidas en:

- a) Informe final del tutor/a externo/a de la entidad colaboradora. Máximo: 5 puntos. El tutor de la entidad colaboradora realizará y remitirá al tutor académico de la universidad un informe final, a la conclusión de las prácticas, que recogerá el número de horas realizadas por el estudiante y una valoración de aspectos referidos tanto a las competencias como a los resultados del aprendizaje previstos en el correspondiente proyecto formativo.
- b) Informe del Tutor Académico: Máximo: 5 puntos. El tutor académico valorará el Informe Final elaborada por el estudiante y la asistencia a las tutorías académicas, además de cuantos otros materiales y actividades considere oportuno recomendar al estudiante durante el desarrollo de sus prácticas o al finalizar éstas, para comprobar que ha adquirido las competencias y los resultados del aprendizaje previstos.

Para superar la asignatura, será necesario obtener al menos 2,5 puntos en ambos informes.

La calificación de la asignatura aparecerá en el acta de la convocatoria inmediatamente posterior a la finalización del período de prácticas y la oportuna cumplimentación de los requisitos mencionados anteriormente. En caso de no superar la asignatura en tal convocatoria, será necesario matricularse en un nuevo curso académico.

### Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Informes memorias de prácticas	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]	Informe de prácticas, memoria.	50,00 %
Certificado del tutor de la empresa	[CB1], [CB2], [CB3], [CB4], [CB5]	Certificado del tutor de la empresa	50,00 %

## 10. Resultados de Aprendizaje

De manera general, los resultados del aprendizaje en la realización de las prácticas se traducen en la extrapolación a otras entidades en la aplicación de los conocimientos, elementos y herramientas necesarios para la gestión de la información turística, así como la promoción de productos o servicios turísticos a partir de los objetivos marcados desde la entidad donde se realizan las prácticas.

Asimismo, también se incluiría la aplicación de todas estas técnicas en el desarrollo de la planificación turística cuando la entidad tenga competencias en esa materia.

De manera particular y, dependiendo de la entidad donde se ha realizado la práctica externa, los resultados del aprendizaje se recogerían en los siguientes puntos:

- Recopilar y analizar el material existente en la entidad para poder realizar cualquier tipo de documentos turísticos.
- Recopilar la información existente y saber clasificarla según sus características para proceder al mantenimiento futuro de la información turística.
- Comprobación de la información turística existente en la entidad y del contenido de la misma, así como solicitar, si fuera

necesario, otros datos para completar un estudio exhaustivo y preciso de las características aptas para la explotación turística.

- Creación de bases de datos turística especializadas, en el caso de que no existan en la entidad o ampliar las ya existentes.
- Decisión sobre las fuentes con las que trabajar.
- Análisis de las fuentes de información turística.
- Generación de nueva información en base a las fuentes utilizadas. Control de calidad de la información turística generada.
- Inventariar y recopilar material que no exista en la entidad y que sea susceptible de ser utilizado como información relevante para la entidad.
- Aplicar las directrices del organismo en la recopilación de datos externos a la entidad.
- Planificar la recogida de la información externa.
- Obtener información según sectores de actividad turística: Hoteles, Agencias de viajes, tour-operadores, apartamentos, campings, etc.
- Mantenimiento y catalogación de la información turística.
- Control de calidad de la información turística de fuentes externas generada.
- Planificar acciones turísticas, dentro de las actuaciones que lleve a cabo la entidad de prácticas.
- Aplicar sistemas técnicos y metodológicamente correctos capaces de recibir y explotar un modelo integrado de planificación turística.
- Introducir la información turística y de otra tipología como herramientas de apoyo a la toma de decisiones de los planificadores, técnicos y responsables de todos los departamentos de la entidad.
- Gestionar la información turística y desarrollar modelos de planificación de actividades. Desarrollar instrumentos y mecanismos capaces de fomentar un mayor protagonismo y profundización de la participación de la industria turística.
- Analizar los espacios turísticos actualmente en uso, estableciendo un diagnóstico de situación y de adecuación a las actividades que en él se desarrollan.
- Analizar las nuevas urbanizaciones o actuaciones turísticas en construcción o en proyecto, así como de otros proyectos disponibles.
- Promocionar turísticamente a la entidad ó las actividades que desarrolle.
- Diseño y elaboración de rutas, itinerarios, folletos, artículos, etc.
- Diseñar y nutrir de información a las rutas turísticas, por medio de las herramientas utilizadas en el plan de estudio de Turismo.
- Participar en la elaboración de estudios de costes para la edición de cualquier producto turístico, así como en su diseño gráfico.
- Consultar o realizar cartografía así como otro tipo de documentos de uso turístico para su uso en rutas o itinerarios turísticos.
- Localización de los elementos turísticos sobre mapas.
- Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
- Gestión de los elementos emblemáticos turísticos que gestione la entidad. Generación de cartografía turística.
- Informar y formar a los clientes-turistas. Informar con claridad y eficiencia a los clientes/turistas, demostrando sus capacidades en idiomas.
- Actuar con agilidad, transparencia y con proximidad al turista para dar respuesta adecuada a sus demandas.
- Aprender de los sistemas de información y atención al turista utilizados en las diversas entidades.

## 11. Cronograma / calendario de la asignatura

### Descripción

\* La distribución de los temas por semana es orientativo, puede sufrir cambios según las necesidades de organización docente.

Primer cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 5:			0.00	0.00	0.00
Semana 6:			0.00	0.00	0.00
Semana 7:			0.00	0.00	0.00
Semana 8:			0.00	0.00	0.00
Semana 11:			0.00	0.00	0.00
<b>Total</b>			0.00	0.00	0.00
Segundo cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Prácticas	Prácticas y tutoría	33.00	5.00	38.00
Semana 2:	Prácticas	Prácticas	33.00	5.00	38.00
Semana 3:	Prácticas	Prácticas	33.00	5.00	38.00
Semana 4:	Prácticas	Prácticas	33.00	5.00	38.00
Semana 5:	Prácticas	Prácticas	33.00	5.00	38.00
Semana 6:	Prácticas	Prácticas	33.00	5.00	38.00
Semana 7:	Prácticas	Prácticas y tutoría	33.00	5.00	38.00
Semana 8:	Prácticas	Prácticas	33.00	5.00	38.00
Semana 9:	Prácticas	Prácticas y memoria	33.00	5.00	38.00
Semana 10:	Prácticas	Prácticas	33.00	5.00	38.00
Semana 11:	Prácticas	Prácticas y tutoría	33.00	0.00	33.00
Semana 12:	Prácticas	Prácticas y memoria	33.00	0.00	33.00
Semana 13:			4.00	0.00	4.00
<b>Total</b>			400.00	50.00	450.00