Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres)

Guía, Información y Asistencias Turísticas

tech formación profesional

tech formación profesional

Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres)

Guía, Información y Asistencias Turísticas

Modalidad: **Online**

Titulación: **TECH Formación Profesional**

Duración: **2 años**

Horas: **2.000**

Acceso web: **www.techtitute.com/hosteleria-turismo/pruebas-libres-grado-superior/guia-informacion-asistencias-turisticas**

Índice

01
Presentación
pág. 4

02
¿Qué aprenderé a hacer?
pág. 6

03
Salidas laborales
pág. 8

04
Plan de formación
pág. 10

05
Formación en Centros de Trabajo (FCT)
pág. 26

06
¿Dónde podré realizar la Formación en Centros de Trabajo?
pág. 28

07
Requisitos de Acceso
pág. 32

08
Realización de las pruebas libres
pág. 34

09
Acompañamiento personalizado
pág. 38

10
Metodología de estudio
pág. 40

11
Titulación
pág. 50

01

Presentación

La modificación del estilo de vida y la búsqueda de nuevas sensaciones han propiciado que realizar viajes sea cada vez más común. En muchas ocasiones, se accede a un territorio prácticamente desconocido, por lo que limitarse a buscar lugares que visitar y actividades que elaborar en Internet puede quedarse escaso. Así, los profesionales capacitados en Guía, Información y Asistencias Turísticas poseen una elevada empleabilidad, desarrollando actividades como visitas guiadas u aconsejando a los viajeros para extraer el máximo rendimiento a su experiencia. Por esto, TECH pone a tu disposición este programa, que te proporcionará los conocimientos necesarios para superar las Pruebas Libres y obtener un título oficial que te permita gozar de estas oportunidades laborales. A lo largo de este itinerario académico, te desenvolverás en inglés para tratar con usuarios extranjeros o asimilarás las técnicas de comunicación más eficientes en actividades guiadas. Todo ello, de forma online y sin tener que renunciar a tus obligaciones diarias.

Con este programa de TECH, tendrás la posibilidad de obtener tu título oficial de Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas preparándote para las Pruebas Libres y disfrutando de una excelente flexibilidad de aprendizaje”

A lo largo de la última década, viajar ha adquirido una mayor relevancia para las personas. Buscando experimentar las mejores sensaciones durante su estancia, muchas personas disfrutan de actividades guiadas o acuden a puntos de información para saber cómo conocer mejor un territorio. Debido a que estas labores son realizadas por el Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas, su figura es muy demandada hoy en día.

Por este motivo, TECH ofrece este temario que te brindará las herramientas más útiles para aprobar las Pruebas Libres y obtener acceso a las salidas profesionales que otorga esta rama del turismo. A través de su plan de estudios, aprenderás a conducir a turistas en entornos culturales y naturales, adoptarás las técnicas asertivas para gestionar adecuadamente las reclamaciones o le brindarás al cliente una atención adaptada a sus inquietudes de ocio.

Gracias a su metodología 100% online, obtendrás un excelente aprendizaje sin tener que realizar incómodos desplazamientos a centros de estudio. Además, contarás con la posibilidad de examinarte cuando lo consideres oportuno, disfrutando así de una gran flexibilidad educativa. De igual forma, sus contenidos didácticos en formatos como el vídeo, el resumen interactivo o los ejercicios evaluativos te permitirán adaptar tu preparación a tus propias preferencias académicas.

> *A tu propio ritmo y desde tu hogar, te prepararás las Pruebas Libres del Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas para superarlas con éxito"*

02

¿Qué aprenderé a hacer?

Cursando este Ciclo de Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas (Pruebas Libres) aumentarás tus competencias y habilidades en el sector turístico. Así, serás capaz de:

01 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

02 Guiar y asistir a viajeros en viajes, traslados o visitas

03 Emplear las estrategias de comunicación efectivas con distintos tipos de viajeros, alcanzando su plena satisfacción

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

05 Coordinar las operaciones de los diferentes tipos de eventos

06 Prestar asistencia a los clientes que lo requieran en distintos tipos de eventos o visitas guiadas

07 Atender las contingencias, imprevistos y quejas que puedan surgir y afectar a viajeros, solucionando los problemas y permitiendo un desarrollo adecuado del servicio

08 Ofrecer servicios específicos al cliente en medios de transporte, así como en terminales de viajeros (aeropuertos y estaciones), cumpliendo las formalidades propias de estos procesos

03

Salidas laborales

La industria del Turismo es una de las de mayor crecimiento en los últimos años y en ella se requiere de profesionales con aptitudes y conocimientos muy variados. Los guías o informadores turísticos, por ejemplo, son esenciales para satisfacer las necesidades de viajes que reclaman un enfoque más cultural y hasta histórico en sus trayectos. Al mismo tiempo, para cubrir estos puestos de empleo se requiere de personas adecuadamente capacitadas. Por eso, TECH brinda este Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres), con el objetivo de proporcionarte una inserción directa e inmediata en este campo. En definitiva, se trata de una oportunidad única que potenciará las competencias necesarias para que logres todas tus metas.

> *Estudia este programa que te permite aprobar las Pruebas Libres con las que accederás a un exigente y competitivo campo laboral: la industria turística"*

Esta titulación te permitirá acceder a numerosas oportunidades laborales realizando labores relacionadas con la asesoría, la prestación de información y la coordinación de eventos en destinos turísticos, en una gran variedad de ámbitos y sectores, por lo que al finalizarla podrás desempeñarte profesionalmente en los siguientes puestos:

- Guía local
- Guía acompañante
- Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural
- Informador turístico / informadora turística
- Jefa / jefe de oficinas de información
- Promotor turístico / promotora turística
- Técnica / técnico de empresa de consultoría turística
- Agente de desarrollo turístico local
- Asistente en medios de transporte terrestre o marítimo
- Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos)
- Encargada / encargado de facturación en terminales de transporte
- Asistente en ferias, congresos y convenciones
- Encargada / encargado de servicios en eventos

Sigue estudiando...

Si al terminar el programa quieres seguir creciendo académica y profesionalmente, el título de técnico superior te dará acceso a poder seguir estudiando:

- Cursos de especialización profesional
- Máster Profesional
- Programas de actualización profesional
- Otro ciclo de Formación Profesional con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente
- Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente

Ejerce roles y puestos de trabajo como guía local, informador turístico o asistente en terminales gracias a TECH"

04
Plan de formación

El temario de este programa académico se conformó a partir de las asignaturas oficiales de Ciclo Formativo de Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas. Así, este completísimo plan de estudios te permitirá adquirir conocimientos holísticos y superar las Pruebas Libres de la titulación de forma óptima. Esos materiales académicos estarán accesibles en formato 100% online, desde una plataforma interactiva que no está regida por horarios ni cronogramas evaluativos rígidos. De ese modo, accederás a los contenidos las 24 horas del día, de manera autónoma y podrás organizar el tiempo de estudio para vencer los objetivos académicos en menos de 2 años.

> *Tendrás a tu disposición, con este programa, los contenidos didácticos del programa oficial en soportes como el vídeo o el resumen interactivo para adaptar la enseñanza a tus preferencias académicas"*

Módulo 1. Destinos turísticos (165 horas)

1.1. Identificación de rasgos geográficos, históricos y culturales de España 1
- 1.1.1. Concepto, importancia y finalidad de la geografía turística. Herramienta de toma de decisiones turísticas
- 1.1.2. Organización territorial y administrativa de España. Comunidades Autónomas y provincia. Comarcas y municipios turísticos más representativos
- 1.1.3. Relieve. Características
- 1.1.4. El clima y su incidencia en la actividad turística
- 1.1.5. Espacios naturales de interés turísticos. El respeto al patrimonio natural

1.2. Identificación de rasgos geográficos, históricos y culturales de España 2
- 1.2.1. Demografía: distribución de la población
- 1.2.2. Principales vías de comunicación y transporte
- 1.2.3. Sinopsis de la historia de España
- 1.2.4. Historia de la cultura y el arte españoles
- 1.2.5. Diversidad cultural y lingüística de España
- 1.2.6. Aplicaciones informáticas y otras fuentes para el estudio de la geografía turística
  - 1.2.6.1. Los SIG: Sistemas de Información Geográfica
  - 1.2.6.2. ING: Instituto Geográfico Nacional
- 1.2.7. Lectura e interpretación de mapas: la orientación

1.3. Organizaciones a nivel mundial e internacional
- 1.3.1. La Organización Internacional del Turismo
- 1.3.2. La Organización Mundial de Turismo (OMT). Concepto y funciones. Regiones y subregiones
- 1.3.3. Organización política y territorial de Europa
- 1.3.4. Espacio Schengen
- 1.3.5. Territorios dependientes de dentro y fuera de Europa. Relación y características
- 1.3.6. Relieve de Europa y características. Unidades físicas europeas. Red hidrográfica de Europa

1.4. Diversidad cultural europea, y características turísticas, geográficas del mundo
- 1.4.1. Historia de la cultura y el arte europeos
- 1.4.2. Diversidad cultural europea: culturas, pueblos, lenguas
- 1.4.3. Geografía turística del resto del mundo: rasgos distintivos del relieve, hidrografía, vegetación, clima y diversidad cultural de las regiones y subregiones OMT, excepto Europa
- 1.4.4. Actitud de respeto por las diferentes razas, creencias y elementos diferenciadores de estos países

1.5. El destino turístico y la importancia del turismo en España
- 1.5.1. Importancia del turismo en España. Principales datos turísticos. El Instituto de Estudios Turísticos. Frontur, Familitur y Egatur
- 1.5.2. Definición y características de destino turístico

1.6. Destinos litorales, de islas, culturales y de sol y playa en España
- 1.6.1. Destinos españoles de sol y playa
- 1.6.2. Centros turísticos litorales peninsulares e islas
- 1.6.3. Destinos culturales españoles. Rutas culturales. Gastronomía. Folclore

1.7. Destinos urbanos, rurales y de naturaleza en España
- 1.7.1. Destinos urbanos españoles
  - 1.7.1.1. Tipologías de turismo
  - 1.7.1.2. Grandes ciudades
  - 1.7.1.3. Ciudades Patrimonio de la Humanidad
- 1.7.2. Destinos rurales y de naturaleza españoles. Espacios naturales protegidos

1.8. Destinos deportivos y de ocio en España. Grandes eventos y tipos de alojamiento según el destino
- 1.8.1. Destinos españoles de espacios lúdicos y de ocio
- 1.8.2. Destinos deportivos (golf, esquí, náutico, ecuestre, aventura y nieve): y de salud y belleza
- 1.8.3. Grandes eventos en los destinos
- 1.8.4. Tipología de alojamientos según destino turístico

1.9. El turismo internacional. Destinos de sol y playa, culturales y centros turísticos litorales, islas y archipiélagos
- 1.9.1. El papel del turismo a escala internacional. Datos internacionales OMT. Perspectivas y tendencias futuras a escala mundial
- 1.9.2. Destinos de sol y playa
- 1.9.3. Centros turísticos litorales, islas y archipiélagos
- 1.9.4. Destinos culturales. Rutas culturales. Las grandes rutas culturales: Camino de Santiago europeo, Ruta del Danubio, Ruta de la Seda... Gastronomía. Folclore

1.10. Destinos culturales, rurales, urbanos, de naturaleza y deportivos a nivel nacional
- 1.10.1. Destinos urbanos. La oferta turística en las ciudades. Grandes ciudades europeas Destinos rurales y de naturaleza. Espacios naturales protegidos. Los grandes Parques Nacionales
- 1.10.2. Destinos de espacios lúdicos y de ocio
- 1.10.3. Destinos deportivos (golf, esquí, náutico, ecuestre, aventura y nieve) y de salud y belleza
- 1.10.4. Grandes eventos en los destinos
- 1.10.5. Tipología de alojamientos turísticos en los diferentes destinos europeos

Módulo 2. Estructura del mercado turístico (135 horas)

2.1. Contextualización del sector turístico
- 2.1.1. Conceptos básicos del turismo
- 2.1.2. Evolución histórica del turismo
- 2.1.3. Impacto económico, social, cultural y ambiental
- 2.1.4. Entidades públicas y privadas de ámbito local, regional, nacional e internacional relacionadas con el sector turístico

2.2. Valoración dentro de la contextualización del sector turístico
- 2.2.1. Valoración de la actividad turística en el desarrollo de un núcleo poblacional
- 2.2.2. Valoración de las nuevas tecnologías como fuentes de información y promoción turística
- 2.2.3. Valoración del profesional turístico en el ámbito de su profesión

2.3. Identificación de las tipologías turísticas y sus tendencias
- 2.3.1. Tipologías turísticas y sus características
- 2.3.2. Localización geográfica de las principales tipologías turísticas
- 2.3.3. Tendencias de las tipologías turísticas nacionales
- 2.3.4. Tendencias de las tipologías turísticas internacionales

2.4. La oferta turística: intermediación y empresas
- 2.4.1. La oferta turística
- 2.4.2. La intermediación turística. Canales de distribución
- 2.4.3. Las empresas de alojamientos turísticos (hoteleros y extrahoteleros)
- 2.4.4. Las empresas de hostelería
- 2.4.5. Las empresas de transporte turístico (aéreo, por carretera, ferroviario, marítimo y fluvial)

2.5. La oferta turística: la oferta complementaria, el núcleo turístico y la economía
- 2.5.1. La oferta complementaria
- 2.5.2. El núcleo turístico
- 2.5.3. Importancia económica del turismo para el núcleo turístico

2.6. La demanda turística: influencias, motivación, segmentación y estacionalidad
- 2.6.1. Elementos externos que influyen en la elasticidad de la demanda turística
- 2.6.2. Motivaciones de la demanda turística
- 2.6.3. Segmentación de la demanda
- 2.6.4. Estacionalidad de la demanda. Acciones de desestacionalización

2.7. La demanda turística: tendencias actuales y previsiones, la clientela y los sistemas de medición
- 2.7.1. Tendencias actuales de la demanda turística
- 2.7.2. Valoración de la importancia de conocer a la clientela como elemento dinamizador de la demanda
- 2.7.3. Sistemas de medición y estadísticas de las corrientes turísticas

2.8. Los recursos turísticos y profesionales de la Comunidad de Madrid 1
- 2.8.1. Información sobre aspectos diversos de la Comunidad de Madrid
  - 2.8.1.1. Historia de Madrid capital y poblaciones del entorno
  - 2.8.1.2. Datos geográficos de la Comunidad de Madrid
  - 2.8.1.3. El proceso de urbanización de Madrid capital
  - 2.8.1.4. Población y evolución reciente
  - 2.8.1.5. Organización administrativa de la Comunidad de Madrid
  - 2.8.1.6. Fiestas, actividades culturales, gastronomía y folclore de la Comunidad de Madrid

2.9. Los recursos turísticos y profesionales de la Comunidad de Madrid 2
- 2.9.1. Las oficinas de información turística, Internet y otros medios de información
- 2.9.2. Parques y jardines. Madrid árabe, medieval, de los Austrias, de los Borbones, romántico y del siglo XXI. Ferias y congresos. Embajadas y consulados. Servicios médicos, religiosos, de urgencia, de correos y locutorios. Transporte. Teatros. Salas cinematográficas. Salas de fiesta. Deportes. Música. Bibliotecas. Museos. Salas de exposiciones. Galerías de arte y anticuarios. Compras. Bares y restaurantes. Agencias de viajes. Hotelería. Medios de transporte

Módulo 3. Marketing turístico (135 horas)

3.1. Caracterización del marketing turístico
- 3.1.1. Concepto de marketing. Origen y evolución
- 3.1.2. Marketing y turismo
- 3.1.3. Relación con el sector de la hostelería y el turismo
- 3.1.4. Evolución de la función del marketing: orientación hacia el consumidor
- 3.1.5. El futuro del marketing

3.2. Interpretación de la segmentación de mercados turísticos
- 3.2.1. Variables de segmentación más utilizadas en turismo
- 3.2.2. Aplicación de la segmentación al diseño de la estrategia comercial de las empresas turísticas
- 3.2.3. Tipos de estrategias de cobertura del mercado
- 3.2.4. Posicionamiento en el mercado: Conceptos. Estrategias. Métodos
- 3.2.5. Instrumentos comerciales y compatibilidad de los segmentos

3.3. Identificación del marketing-mix y sus elementos 1
- 3.3.1. Aplicación y estrategias
- 3.3.2. Producto-servicio. Niveles y elementos
- 3.3.3. Creación de nuevos productos y servicios turísticos
- 3.3.4. Productos y servicios de última generación
- 3.3.5. La «servucción»

3.4. Identificación del marketing-mix y sus elementos 2
- 3.4.1. El ciclo de vida del producto y de los destinos turísticos
- 3.4.2. Desarrollo y lanzamiento de los nuevos productos turísticos
- 3.4.3. El precio
- 3.4.4. Política de precios
- 3.4.5. Aspectos psicológicos de los precios
- 3.4.6. Métodos para el cálculo del precio. En función de los costes, de contribución al beneficio, de un euro por cada mil de inversión, de la demanda. El Yield Management

3.5. Identificación del marketing-mix y sus elementos 3
- 3.5.1. La promoción
- 3.5.2. Soportes y medios de comunicación turística
- 3.5.3. Publicidad, folletos, las relaciones públicas, las promociones de ventas, el merchandising, las ferias turísticas, Work shops, Fam-trips y otros
- 3.5.4. La distribución
- 3.5.5. Canales de distribución directa e indirecta
- 3.5.6. Nuevas tendencias de los canales de distribución

3.6. Análisis y aplicación de las nuevas tecnologías al marketing turístico
- 3.6.1. Marketing directo en turismo y nuevas tecnologías
- 3.6.2. Marketing en internet: páginas webs, blogs, foros de opinión y redes sociales. Comercio de productos turísticos online
- 3.6.3. Bases de datos
- 3.6.4. Objetivos generales del desarrollo de una base de datos de marketing
- 3.6.5. Marketing directo
- 3.6.6. Materiales de soporte y de desarrollo de políticas de marketing directo
- 3.6.7. El marketing directo y su desarrollo

3.7. Caracterización del plan de marketing como herramienta de gestión
- 3.7.1. Plan de marketing. Fases. Elementos y Finalidad
- 3.7.2. Segmentación y público objetivo
- 3.7.3. Planes de acción: estrategias y tácticas
- 3.7.4. Objetivos y cuotas de ventas
- 3.7.5. Recursos necesarios para respaldar las estrategias y alcanzar los objetivos
- 3.7.6. Seguimiento y control del marketing
- 3.7.7. Presentación y promoción del plan
- 3.7.8. Auditoría ambiental del plan

3.8. Interpretación del proceso de decisión en el consumidor
- 3.8.1. Fases del proceso de decisión
- 3.8.2. Postcompra y fidelización
- 3.8.3. Los nuevos consumidores en el sector turístico
- 3.8.4. Herramientas de control de la calidad y la satisfacción del cliente. Implementación en empresas del sector turístico

3.9. Caracterización de los criterios de consumerismo
- 3.9.1. El consumerismo
- 3.9.2. La reacción de la empresa y su respuesta
- 3.9.3. Normativa que regula al consumidor y sus derechos en la U.E. y en España: legislación genérica y específica
- 3.9.4. Derechos y deberes de los consumidores

Módulo 4. Protocolo y relaciones públicas (100 horas)

4.1. Aplicación del protocolo institucional
- 4.1.1. Protocolo institucional
- 4.1.2. Sistemas de organización de invitados
- 4.1.3. Interés por la normativa en materia de protocolo y precedencias oficiales del Estado y de las Comunidades Autónomas
- 4.1.4. Proyección de actos protocolarios

4.2. Aplicación del protocolo empresarial
- 4.2.1. Tipos y objetivos de los actos protocolarios empresariales
- 4.2.2. Identificación del público objetivo y adecuación del acto
- 4.2.3. Manual protocolario y de comunicación de una empresa
- 4.2.4. Actos protocolarios empresariales
- 4.2.5. Elaboración del programa y cronograma del acto a organizar

4.3. Aplicación de los fundamentos y los elementos de las relaciones públicas en el ámbito turístico
- 4.3.1. Aplicación y valoración de las relaciones públicas en al ámbito turístico empresarial e institucional
- 4.3.2. Recursos de las relaciones públicas
- 4.3.3. La imagen corporativa
- 4.3.4. La expresión corporal. La imagen personal. Habilidades sociales
- 4.3.5. Tipos de imagen
- 4.3.6. La imagen del turismo español

4.4. Comunicación con los clientes
- 4.4.1. Proceso de la comunicación
- 4.4.2. Comunicación no verbal
- 4.4.3. Comunicación verbal
- 4.4.4. Variables de la atención al cliente
- 4.4.5. Modalidades de atención al cliente
- 4.4.6. Puntos clave de una buena atención al cliente según la fase de contacto de este con la empresa
- 4.4.7. Comunicación telefónica y nuevas tecnologías
  - 4.4.7.1. Comunicación interna y externa
  - 4.4.7.2. Organización, funciones, control y facturación

4.5. Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias
- 4.5.1. Quejas, reclamaciones y sugerencias
- 4.5.2. Principales motivos de quejas del cliente de las empresas de hostelería y turismo
- 4.5.3. Elementos de recogida de quejas, reclamaciones o sugerencias
- 4.5.4. Fases de la gestión de quejas y reclamaciones
- 4.5.5. Normativa legal vigente en materia de reclamaciones de clientes en establecimientos de empresas turísticas

4.6. Actitudes de atención al cliente
- 4.6.1. Actitud de servicio al cliente
- 4.6.2. Actitud de respeto hacia clientes, superiores, personal dependiente y compañeros
- 4.6.3. Actitud profesional
- 4.6.4. El valor de la discreción dentro del ámbito laboral
- 4.6.5. El valor de la imagen corporativa

4.7. Información al cliente
- 4.7.1. Información sobre instalaciones, servicios y actividades del establecimiento hotelero
- 4.7.2. La orden de servicio, la pizarra y otros medios de recepción y transmisión de información
- 4.7.3. La información sobre los recursos turísticos y profesionales

Módulo 5. Recursos turísticos (135 horas)

5.1. Identificación de los recursos turísticos del territorio
- 5.1.1. Recursos turísticos. Clasificación y tipología: Defert, Gunn, según la Organización de Estados Americanos (O.E.A) y otras
- 5.1.2. Legislación nacional y europea que afecta a los recursos turísticos
- 5.1.3. Normativa de protección existente en Europa y en España referente a los recursos turísticos, a su protección, mantenimiento y reconocimiento

5.2. Factores físico-naturales y humanos en el desarrollo turístico
- 5.2.1. Factores naturales
- 5.2.2. Factores socioculturales
- 5.2.3. Factores políticos y económicos
- 5.2.4. Repercusiones del desarrollo y del subdesarrollo en las actividades turísticas
- 5.2.5. Distancia, localización geográfica del recurso turístico y relación coste-distancia
- 5.2.6. Transformación del recurso natural y cultural en recurso turístico

5.3. Interpretación de los conceptos básicos del arte
- 5.3.1. Pintura: Desde la prehistoria al siglo XXI
- 5.3.2. Escultura: Clásica, medieval, renacentista, barroca, neoclásica, modernista, y contemporánea
- 5.3.3. Arquitectura: Clásica, visigoda, románica, gótica, mudéjar, renacentista, barroca, neoclásica, modernista, ecléctica y contemporánea
- 5.3.4. Otras manifestaciones artísticas. Las artes decorativas: Orfebrería, muebles, telas y joyas
- 5.3.5. Diferentes movimientos y estilos artísticos en pintura, escultura, arquitectura y otras manifestaciones artísticas de España

5.4. Identificación y análisis del Patrimonio histórico-artístico y sociocultural de España 1
- 5.4.1. Patrimonio y Bienes patrimoniales en España. Turismo cultural
- 5.4.2. Museos y otros centros culturales: Parques arqueológicos, cuevas prehistóricas, enclaves rupestres al aire libre, megalitos, ciudades y villaes romanas, castros íberos y celtíberos y otros vestigios de interés
- 5.4.3. Fiestas y declaraciones de interés turístico regional, nacional e internacional: Lúdicas, religiosas, Semana Santa y toros, Normativa
- 5.4.4. Gastronomía de España. Elaboraciones, productos tradicionales, de calidad y con denominación de origen

5.5. Identificación y análisis del Patrimonio histórico-artístico y sociocultural de España 2
- 5.5.1. Enología de España. Zonas vinícolas y denominaciones de origen
- 5.5.2. Etnografía y artesanía: Cerámica, cristal, joyas y otros productos propios de cada zona Tipos
- 5.5.3. Patrimonio Inmaterial. Descripción y contenido. Tradiciones. Música popular. Música clásica. Opera. Zarzuela. Teatro, Danza. Cine. Otras expresiones culturales. Grandes eventos, ferias y festivales
- 5.5.4. Tipología de la arquitectura popular en las Comunidades Autónomas y núcleos rurales que mejor representan dichas tipologías

5.6. Patrimonio natural y paisajístico
- 5.6.1. Análisis del Patrimonio natural y paisajístico de España
- 5.6.2. Concepto de recursos naturales y paisajísticos
- 5.6.3. Normativa
- 5.6.4. Espacios naturales protegidos españoles y su normativa. Parques Nacionales y Parques Regionales
- 5.6.5. Programas europeos de ayuda al patrimonio natural y paisajístico. Patrimonio de la Humanidad, Reserva de la Biosfera, Convenio Ramsar, Zonas de Especial Protección para Aves (ZEPAS) y otros
- 5.6.6. Otros recursos naturales relacionados con el medio físico: Cuevas geológicas, desfiladeros, cañones, zonas volcánicas, bosques y otros
- 5.6.7. Nuevas tecnologías para detectar y localizar los espacios, programas de cartografía y otros
- 5.6.8. Medidas para mantener el medio ambiente. Turismo y sostenibilidad

5.7. Interpretación global del patrimonio histórico, artístico y sociocultural
- 5.7.1. Métodos para acercar el legado natural y cultural al público visitante
- 5.7.2. La interpretación del patrimonio como sistema de gestión
- 5.7.3. Diseño de los métodos de evaluación y control de los sistemas de interpretación: Método del coste de viaje, método de la valoración contingente y método hedónico
- 5.7.4. Puesta en valor turístico del patrimonio cultural

5.8. Análisis y estructura del medio ambiental turístico
- 5.8.1. Evolución del impacto medioambiental. Calidad ambiental, actividad turística y salud
- 5.8.2. Capacidad de carga
- 5.8.3. Protección del área
- 5.8.4. Gestión medioambiental
- 5.8.5. Efectos negativos de la contaminación ambiental (aire, aguas y ruidos) en los destinos turísticos

5.9. Agentes implicados en los recursos turísticos
- 5.9.1. Políticas territoriales y de la Comunidad de Madrid
- 5.9.2. Estrategias de los agentes: motivación, producción, consumo, otros
- 5.9.3. Nuevos modelos de consumo turístico
- 5.9.4. Señalización y accesibilidad a los recursos turísticos

Módulo 6. Módulo profesional optativo I (180 horas)

Módulo 7. Inglés profesional para Grado Superior (50 horas)

7.1. *My favourite places*
- 7.1.1. *Adverbs of frequency*
- 7.1.2. *Modal auxiliary verb "Can"*
- 7.1.3. *Use of can*

7.2. *Formal greetings and farewells*
- 7.2.1. *Review on countable/uncountable nouns and definite/indefinite articles*

7.3. *I'm going on holidays! Tourism*
- 7.3.1. *Sentence constructions regarding safety measures on the beach*
- 7.3.2. *Sentence construction referring to opinion or belief*
- 7.3.3. *Adverbs of quantity*
- 7.3.4. *Verb structure: Do not stop + infinitive*
- 7.3.5. *Sentence construction related to memories*
- 7.3.6. *Sentence constructions referring to the achievement of a goal*

7.4. *Accommodation*
- 7.4.1. *Present perfect*
- 7.4.2. *Sentence construction related to travel*
- 7.4.3. *Adverbs of time*
- 7.4.4. *Sentence construction related to lack*
- 7.4.5. *Sentence construction related to existence*

7.5. *Formal greetings and farewells*
- 7.5.1. *Review on countable/uncountable nouns and definite/indefinite articles*

7.6. *Addressing and resolving complex and detailed issues and complaints*
- 7.6.1. *Off the wall (idiom): strange, wacky, or unusual.Collocations and idioms related to problems and solutions*
- 7.6.2. *To be a catch-22 (idiom): a situation in which it's impossible to succeed because of conflicting rules or conditions*
- 7.6.3. *Overcome (v): to defeat or succeed in controlling or dealing with something*

Módulo 8. Itinerario personal para la empleabilidad I (100 horas)

8.1. Evaluación de riesgos laborales
- 8.1.1. La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva
- 8.1.2. Los riesgos generales
- 8.1.3. Los riesgos específicos

8.2. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa
- 8.2.1. El Plan de prevención de riesgos laborales
  - 8.2.1.1. Evaluación de riesgos
  - 8.2.1.2. Organización y planificación de la prevención en la empresa
- 8.2.2. Elementos básicos de la gestión de la prevención en la empresa
- 8.2.3. Medidas de prevención y protección

8.3. Primeros auxilios
- 8.3.1. El botiquín de primeros auxilios
  - 8.3.1.1. Situación y elementos básicos
  - 8.3.1.2. Revisión y reposición
- 8.3.2. Tratamiento básico de las lesiones y traumatismos más frecuentes
  - 8.3.2.1. Identificación, clasificación y actuación básica en lesiones: heridas, hemorragias, quemaduras e intoxicaciones
  - 8.3.2.2. Identificación y actuación básica en traumatismos: torácicos, craneoencefálicos, de la columna vertebral, síndrome de aplastamiento, politraumatizados, esguinces, contusiones, luxaciones y fracturas
- 8.3.3. Técnicas de inmovilización y transporte
  - 8.3.3.1. Evaluación de la necesidad de traslado del accidentado o enfermo repentino
  - 8.3.3.2. Aplicación de técnicas de inmovilización y transporte con medios convencionales o inespecíficos
  - 8.3.3.3. Posición lateral de seguridad
  - 8.3.3.4. Posiciones de espera y traslado, según lesión o enfermedad repentina
  - 8.3.3.5. Confección de camillas con medios convencionales o inespecíficos
- 8.3.4. Identificación de las técnicas que no son de su competencia por corresponder a otros profesionales

8.4. Contratos de trabajo
- 8.4.1. Análisis y requisitos de la relación laboral individual
- 8.4.2. Derechos y deberes derivados de la relación laboral
- 8.4.3. El contrato de trabajo y modalidades de contrato de trabajo
- 8.4.4. La nómina. Condiciones económicas establecidas en el convenio colectivo aplicable al sector del título
- 8.4.5. Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo: Causas y efectos
- 8.4.6. Medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar

8.5. Seguridad social, empleo y desempleo
- 8.5.1. Estructura del Sistema de la Seguridad Social: Modalidades y regímenes de la Seguridad Social
- 8.5.2. Principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: Afiliación, altas, bajas y cotización
- 8.5.3. Acción protectora de la Seguridad Social: Introducción sobre contingencias, prestaciones económicas y servicio

8.6. Orientación profesional y empleo
- 8.6.1. Normativa reguladora del ciclo formativo
- 8.6.2. Importancia de la formación constante y permanente
- 8.6.3. Opciones profesionales: Definición y análisis del sector profesional del título del ciclo formativo
- 8.6.4. Empleadores en el sector
- 8.6.5. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo y selección de personal
- 8.6.6. Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa

8.7. Habilidades de búsqueda activa de empleo
- 8.7.1. Habilidades de búsqueda activa de empleo
  - 8.7.1.1. Recursos e instrumentos de búsqueda de empleo
  - 8.7.1.2. Canales y vías de búsqueda de empleo
  - 8.7.1.3. El proceso de selección
- 8.7.2. Creación de ambientes positivos en el ámbito laboral

Módulo 9. Segunda lengua extranjera (160 horas)

9.1. *Mes lieux favoris*
- 9.1.1. *Comment décrire et caractériser des lieux*
- 9.1.2. *Parler des lieux où on aime passer le temps*
- 9.1.3. *S'orienter dans l'espace*
- 9.1.4. *Exprimer ce qu'on va faire dans un futur proche*

9.2. *Plage ou Campagne?*
- 9.2.1. *Comment exprimer son intérêt pour quelques lieux*
- 9.2.2. *Les activités à faire à la campagne et à la plage*

9.3. *Je ne quitte pas la maison sans*
- 9.3.1. *Objets et documents liés au voyage: carte d'identité, passeport, valise, sac, etc*
- 9.3.2. *Lexique se référant aux hôtels et au personnel touristique*
- 9.3.3. *Types d'hébergement à l'hôtel: chambre simple / double*
- 9.3.4. *Sports pratiqués pendant les vacances*
- 9.3.5. *Types de voyage et d'hébergement: vacances, tourisme, office de tourisme et d'information, excursion*

9.4. *À l'agence de voyages*
- 9.4.1. *Vocabulaire relatif aux vacances et au temps libre*
- 9.4.2. *Comment formuler des hypothèses*
- 9.4.3. *Mots de deux, trois et quatre syllabes*

9.5. *Faire ses valises*
- 9.5.1. *Vocabulaire relatif aux vacances, vêtements d'hiver et d'été*
- 9.5.2. *Projets d'avenir*
- 9.5.3. *À parler du temps ou de la durée d'une action*
- 9.5.4. *Exprimer la quantité*
- 9.5.5. *Mots de deux, trois et quatre syllabes*

9.6. *Petit déjeuner inclus*
- 9.6.1. *Vocabulaire relatif aux vacances, aux plans et aux repas*
- 9.6.2. *Situer les événements sur la ligne du temps*
- 9.6.3. *Mots de deux, trois et quatre syllabes*

9.7. *Guide touristique*
- 9.7.1. *Vocabulaire relatif aux vacances, aux projets et au tourisme*
- 9.7.2. *Description des lieux et des personnes*
- 9.7.3. *Mots de deux, trois et quatre syllabes*
- 9.7.4. *La conjugaison à l'impératif*

9.8. *Allons sur une île*
- 9.8.1. *Vocabulaire en rapport avec les moyens de transport*
- 9.8.2. *Imaginer des situations hypothétiques*
- 9.8.3. *Mots de la leçon*
- 9.8.4. *L'utilisation du passé récent*

9.9. *Une promenade en bateau*
- 9.9.1. *Vocabulaire en rapporta vec les moyens de transport et les aliments*
- 9.9.2. *À désigner des êtres ou des choses sans en préciser l'identité ou le nombre*
- 9.9.3. *Prononciation en rapport avec les mots de la leçon*

Módulo 10. Diseño de productos turísticos (190 horas)

10.1. Diseño de productos/servicios y /o destinos turísticos: planificación
- 10.1.1. Planificación del destino turístico
  - 10.1.1.1. Definición, objetivos y beneficios
  - 10.1.1.2. La sostenibilidad como criterio de planificación
- 10.1.2. El plan de desarrollo del producto, destino y o servicio turístico
- 10.1.3. Definición

10.2. Diseño de productos/servicios y /o destinos turísticos: creación y desarrollo
- 10.2.1. Fases en la creación y desarrollo de productos/ servicios y/o destinos turísticos
  - 10.2.1.1. El territorio: Análisis interno y externo
  - 10.2.1.2. Definición de objetivos y estrategias a desarrollar
  - 10.2.1.3. Definición del plan de acción para la implantación del producto/servicio y/o destino turístico
  - 10.2.1.4. Evaluación y control de las acciones desarrolladas

10.3. Diseño de productos/servicios y /o destinos turísticos: clasificación y definición
- 10.3.1. Clasificación y tipologías de los destinos turísticos
- 10.3.2. Definición del producto, servicio y o destino
  - 10.3.2.1. Definición y tipología de productos, servicios o destinos turístico
  - 10.3.2.2. Niveles del producto
  - 10.3.2.3. El producto turístico como experiencia

10.4. Análisis del potencial turístico de una zona: identificación y clasificación
- 10.4.1. Identificación y clasificación de los recursos turísticos de una zona
  - 10.4.1.1. Recursos turísticos del territorio
  - 10.4.1.2. Tipos de recursos turísticos
  - 10.4.1.3. Recogida de información
  - 10.4.1.4. Elaboración de los inventarios de recursos turísticos

10.5. Análisis del potencial turístico de una zona: evaluación de los recursos
- 10.5.1. Evaluación de los recursos turísticos inventariados
  - 10.5.1.1. Confección de fichas de recursos turísticos
  - 10.5.1.2. Técnicas de evaluación
  - 10.5.1.3. Cuestionarios de evaluación de recursos

10.6. Análisis del potencial turístico de una zona: diagnóstico de la situación
- 10.6.1. Diagnóstico de la situación
  - 10.6.1.1. Elaboración de sistemas de diagnóstico DAFO
  - 10.6.1.2. Capacidad de carga
  - 10.6.1.3. Potencialidad turística
  - 10.6.1.4. Posibilidades de desarrollo turístico
- 10.6.2. Programas ofimáticos de gestión de datos

10.7. Oportunidades de creación, modificación y eliminación de productos/ servicios o destinos turísticos
- 10.7.1. Organización de la oferta turística de una zona
- 10.7.2. Ciclo de vida de los productos/servicios y destinos
  - 10.7.2.1. Fases
  - 10.7.2.2. Repercusiones sobre la creación, modificación y eliminación de los productos/servicios o destinos turísticos
- 10.7.3. Creación del producto: La Idea, originalidad y viabilidad
- 10.7.4. Redefinición del producto
- 10.7.5. Eliminación del producto
- 10.7.6. Mapas de posicionamiento

10.8. Implementación de los productos/servicios y/o destinos turísticos
- 10.8.1. Fases y etapas de la creación del producto
  - 10.8.1.1. Desarrollo del producto/servicio y/ o destino turístico
    - 10.8.1.1.1. Importancia del desarrollo de productos turísticos
    - 10.8.1.1.2. Calidad, sostenibilidad, viabilidad económica y tendencias de la demanda
  - 10.8.1.2. Puesta en marcha del producto/ destino turístico
    - 10.8.1.2.1. Estrategias
    - 10.8.1.2.2. Promoción y comercialización
  - 10.8.1.3. Importancia y creación de la marca y de la imagen del destino
    - 10.8.1.3.1. Definición de marca
    - 10.8.1.3.2. Funciones de la imagen de marca y tipos
    - 10.8.1.3.3. Etapas para la creación de una marca turística
  - 10.8.1.4. Análisis de los efectos del desarrollo turístico

10.9. Dinamización de los recursos territoriales
- 10.9.1. Desarrollo local y empleos futuros
- 10.9.2. Políticas instrumentales de desarrollo local
- 10.9.3. Ayudas y subvenciones

Módulo 11. Proceso de Guía y Asistencia (190 horas)

11.1. Caracterización de los servicios de asistencia y guía
- 11.1.1. Normativa europea, estatal y autonómica que define la figura del guía turístico
- 11.1.2. Regulación de la actividad profesional
- 11.1.3. Figuras profesionales. Caracterización de cada figura
- 11.1.4. Servicios de asistencia y guía. Funciones del guía en cada caso: Guía local, guía de ruta, transferista, guía de receptivo, guía de la naturaleza, guía de "turismo activo", guías oficiales del Patrimonio Nacional, guías del patrimonio cultural
- 11.1.5. Los informadores turísticos
- 11.1.6. Los animadores turísticos
- 11.1.7. Regulación general del acceso a la condición de guía y específico de la Comunidad de Madrid
- 11.1.8. Los contratadores del guía turístico. El guía de turismo como trabajador autónomo. Las tarifas oficiales. Facturación de los servicios y declaración trimestral y anual de IVA
- 11.1.9. Responsabilidades contractuales
- 11.1.10. Deontología profesional y problemática del intrusismo en la actividad turística
- 11.1.11. La calidad del servicio de asistencia y guía
- 11.1.12. Asociaciones profesionales de informadores turísticos (APIT), colegios profesionales (TEAT) y Asociaciones Internacionales de Turismo (IATM)

11.2. Consideraciones generales y desarrollo de los procesos de asistencia y guía
- 11.2.1. Procesos de servicios de asistencia y guía
  - 11.2.1.1. Transfer
  - 11.2.1.2. Visitas a recursos culturales y naturales
  - 11.2.1.3. Excursiones.Circuitos, rutas e itinerarios
  - 11.2.1.4. Otros servicios: Viajes de familiarización, atención al cliente, incentivos, estancias y el viaje de inspección
- 11.2.2. Procedimientos de desarrollo del servicio: fases; técnicas; gestiones previas, presentación, desarrollo y despedida
- 11.2.3. Encuestas y autoevaluación. Tipos y aplicaciones
- 11.2.4. La gestión del imprevisto. Técnicas

11.3. Prácticas de guía local
- 11.3.1. Diseño de una ruta turística
- 11.3.2. Contenido de cada parada
- 11.3.3. Promoción de la ruta en centros o instituciones públicas o privadas
- 11.3.4. Visita guiada con grupo de clientes. Las explicaciones

11.4. El guía acompañante y los circuitos turísticos o viajes combinados
- 11.4.1. Circuitos, excursiones y estancias. Proceso y desarrollo de un circuito turístico
  - 11.4.1.1. Antes del viaje
    - 11.4.1.1.1. Acciones derivadas de la relación contractual contratador-guía: entrega y recogida de documentos: lista de pasajeros, direcciones, bonos, dinero a cuenta, títulos de transporte y otros documentos
    - 11.4.1.1.2. Acciones propias del guía: preparación técnicas del viaje, recogida de información, distribución de tiempos y paradas, diseño de actividades y excursiones opcionales
  - 11.4.1.2. Durante el viaje: Ejecución del itinerario: Entradas y salida de hoteles y restaurantes. Paso por fronteras, aeropuertos, puertos y estaciones. Carteles informativos. Excursiones opcionales, entrega y recogida de hojas de evaluación, etc. Gestión de problemas: Perdida de equipajes, robos, enfermedades, accidentes y otros imprevistos
  - 11.4.1.3. Después del viaje: Información y evaluación del viaje, liquidación de haberes percibidos, excursiones opcionales, etc

11.5. Diseño de itinerarios, visitas y otros servicios
- 11.5.1. Diseño y programación de los diferentes tipos de servicios. Metodología. Fases. Análisis de viabilidad
- 11.5.2. La accesibilidad en los recursos turísticos. Problemática de los grupos grandes en museos y lugares restringidos
- 11.5.3. Información adaptada a distintos perfiles de usuarios y/o servicios
- 11.5.4. Intermediación del guía con otras entidades y profesionales del sector
- 11.5.5. Documentación asociada a los servicios de asistencia y guía: fichas de recursos, "rooming-list", bonos y expedientes
- 11.5.6. Aplicaciones informáticas

11.6. Las visitas opcionales
- 11.6.1. Concepto de visita opcional
- 11.6.2. Aplicación de un programa de visitas opcionales elaborado por el contratador o el guía acompañante a un itinerario concreto
- 11.6.3. Mecánica de las visitas radiales o regulares ofertadas como opcionales. Programa de visitas radiales operativo desde los distintos centros receptores de turismo
- 11.6.4. El PVP de una visita opcional. Métodos de fijación de precios
- 11.6.5. Venta de visitas opcionales, técnicas de venta, inscripción, cobro, reservas de servicios, ejecución y liquidación de haberes

11.7. Descripción de los requisitos inherentes a los desplazamientos de viajeros
- 11.7.1. Viajeros, viajeros en tránsito, fronteras y aduanas. Aspectos legales y documentación
- 11.7.2. Moneda y divisa. Normativa internacional y comunitaria sobre cambio y movimiento de moneda
- 11.7.3. Consulados y embajadas. Funciones y servicios
- 11.7.4. La salud y la seguridad en los viajes
- 11.7.5. Riesgos sanitarios y de otra índole; vacunación profiláctica y otros. Seguros de viajes
- 11.7.6. Actitudes del viajero en determinados destinos: religión, cultura y tradiciones
- 11.7.7. Fuentes de información de utilidad para el viajero

11.8. Aplicación de técnicas de comunicación y de dinamización de grupos
- 11.8.1. La comunicación en el servicio de asistencia y guía. Fases
- 11.8.2. Habilidades sociales y técnicas de comunicación específicas para la actividad de asistencia, acompañamiento y guía de grupos turísticos en espacios abiertos y cerrados (a viva voz o megafonía)
- 11.8.3. La comunicación no verbal: Vestimenta, imagen, gestos, etc
- 11.8.4. Metodología para la interpretación de recursos culturales y naturales. Aplicaciones
- 11.8.5. Los grupos turísticos. Caracterización: Tamaño, edad, nacionalidad, creencias y nivel económico y cultural
- 11.8.6. Dirección y liderazgo de grupos. Concepto, enfoques y aplicación
- 11.8.7. Técnicas de dinamización de grupos en diferentes entornos y distintos segmentos
- 11.8.8. Programas de animación y actividades lúdico-recreativas en ruta

11.9. Control de los procedimientos de entradas y salidas de viajeros en terminales de transporte
- 11.9.1. Terminales y medios de transporte. Características, instalaciones, organización y funcionamiento básico. Plan de seguridad
- 11.9.2. Derechos y obligaciones de viajeros y transportistas
- 11.9.3. Procedimiento de facturación. Normas de seguridad y documentación. Mercancías peligrosas y animales vivos
- 11.9.4. Procedimiento de embarque
- 11.9.5. Recogida de equipajes
- 11.9.6. Protocolos de actuación en caso de incidencias

11.9.7. Reserva, venta y emisión de títulos en terminales de transporte
11.9.8. Otras operaciones en terminales de transporte
11.9.8.1. Información turística
11.9.8.2. Información de la compañía
11.9.8.3. Asistencia a colectivos con necesidades específicas: pasajeros con movilidad reducida, situaciones de dependencia y menores no acompañados
11.9.8.4. Tratamiento de incidencias: overbooking, conexiones, cancelaciones, perdidas de vuelo y otros
11.9.8.5. Atención de quejas y reclamaciones
11.9.8.6. Otros
11.9.9. Aplicaciones informáticas

Módulo 12. Servicios de información turística (160 horas)

12.1. Descripción de los sistemas de información turística
12.1.1. Historia de la información turística
12.1.2. Estructura de la política sobre información turística
12.1.2.1. En Europa
12.1.2.2. En España
12.1.2.3. En las Comunidades Autónomas: Comunidad de Madrid
12.1.2.4. En los Ayuntamientos: Ayuntamiento de Madrid
12.2. Definición de los tipos de oficinas de información turística y sus fines
12.2.1. Tipología de oficinas de información de turismo
12.2.1.1. En origen
12.2.1.2. En destino
12.2.2. Funciones básicas que se desarrollan en una oficina de información turística
12.2.3. Planificación del servicio de información turística
12.2.4. Normativa sobre las oficinas de turismo
12.2.5. Organismos oficiales
12.3. Estructuración de los servicios de información turística
12.3.1. Redes de centros y servicios de información turística
12.3.2. Distribución de los espacios y áreas en los sistemas de información turística
12.3.3. Señalización interna y externa de los servicios de información turística
12.3.4. Páginas web afines a esta temática
12.3.5. Software adecuado para el tratamiento de la información turística
12.3.6. Plan de calidad turística de España
12.3.7. Plan de acción en oficinas de turismo
12.4. Diseño del plan de atención al público en oficinas de información 1
12.4.1. Planificación de los recursos humanos en una oficina
12.4.2. Diferentes tipos de profesionales de la información turística
12.4.3. Habilidades y perfil del informador turístico
12.4.4. Atención al público en los servicios de información turística
12.4.4.1. Atención presencial: Comunicación verbal y no verbal
12.4.4.2. Atención no presencial: Tratamiento de solicitudes y peticiones telefónicas, vía mail o por correo
12.5. Diseño del plan de atención al público en oficinas de información 2
12.5.1. Tratamiento de quejas y reclamaciones
12.5.2. Tratamiento y gestión documental de la información turística
12.5.3. Las fuentes en información turística: Estadísticas, INE, Instituto de Estudios Turísticos y Organización Mundial de Turismo (OMT)
12.5.3.1. Herramientas y soportes documentales
12.5.3.2. Documentación interna y externa
12.5.4. Ofimática y nuevas tecnologías de la información aplicada a las oficinas de turismo
12.5.5. El servicio de información turística como servicio de calidad

12.6. Comunicación y difusión de los servicios y productos de los sistemas de información turística
- 12.6.1. La identidad corporativa
  - 12.6.1.1. La comunicación en el servicio de información turística
  - 12.6.1.2. Los instrumentos de comunicación
  - 12.6.1.3. Canales y medios de comunicación en información turística
  - 12.6.1.4. Creación de soportes de difusión de la información turística
- 12.6.2. Relación con los medios de comunicación
- 12.6.3. Relaciones con otros agentes turísticos
- 12.6.4. Instrumentos de gestión para los flujos turísticos

Módulo 13. Itinerario personal para la empleabilidad II (70 horas)

13.1. Optimizando la Empleabilidad
- 13.1.1. Las habilidades sociolaborales
- 13.1.2. Habilidades de autonomía personal para la inserción sociolaboral
- 13.1.3. Conocimiento del entorno social y la comunidad
- 13.1.4. Gestión y organización del tiempo
- 13.1.5. Autogobierno
- 13.1.6. Habilidades sociales para la inserción sociolaboral
- 13.1.7. Habilidades básicas de interacción social
- 13.1.8. Habilidades de conversación
- 13.1.9. Habilidades de cordialidad y cooperación
- 13.1.10. Habilidades de autoafirmación / asertividad
- 13.1.11. Habilidades emocionales / inteligencia emocional
- 13.1.12. Habilidades laborales
- 13.1.13. Habilidades profesionales específicas de cada empleo
- 13.1.14. Normas de comportamiento en el puesto de trabajo
- 13.1.15. Habilidades relacionadas con el trabajo / competencias transversales

13.2. La iniciativa emprendedora y la empresa
- 13.2.1. El espíritu emprendedor
- 13.2.2. El empresario
- 13.2.3. Evolución histórica de la figura del empresario
- 13.2.4. Visión actual del empresario
- 13.2.5. La empresa: su papel en la economía
- 13.2.6. La empresa como sistema

13.3. Creación y puesta en marcha de una empresa
- 13.3.1. Las personas jurídicas y sus formas
- 13.3.2. Las sociedades
  - 13.3.2.1. Sociedad no mercantil
  - 13.3.2.2. Sociedad mercantil
  - 13.3.2.3. Cooperativa
  - 13.3.2.4. Franquicia
- 13.3.3. Trámites para crear una empresa
- 13.3.4. Trámites previos
  - 13.3.4.1. Certificación negativa de nombre
  - 13.3.4.2. Ingreso del capital en cuenta corriente
  - 13.3.4.3. Elaboración de estatutos y otorgamiento de escrituras al notario
  - 13.3.4.4. Solicitud del número de identificación fiscal (NIF)
  - 13.3.4.5. Pago de impuestos de Transmisiones Patrimoniales y Actos jurídicos documentados
  - 13.3.4.6. Inscripción en el registro mercantil
- 13.3.5. Trámites para el funcionamiento
  - 13.3.5.1. Trámites ante la Agencia Tributaria
  - 13.3.5.2. Trámites ante el Ayuntamiento
  - 13.3.5.3. Trámites ante la Tesorería General de la Seguridad Social (TGSS)
  - 13.3.5.4. Trámites ante la Dirección Provincial de Trabajo
  - 13.3.5.5. Trámites ante el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE)
  - 13.3.5.6. Trámites ante otros registros
- 13.3.6. Crear una empresa por internet

13.4. Emprendimiento Corporativo
- 13.4.1. Dimensiones del emprendimiento corporativo
  - 13.4.1.1. Propiedad organizacional
- 13.4.2. Fases del emprendimiento corporativo
  - 13.4.2.1. Recopilar y validar ideas de las partes interesadas corporativas
  - 13.4.2.2. Establecer metas y objetivos de innovación empresarial claros
  - 13.4.2.3. Construir equipos de emprendimiento e innovación corporativos
  - 13.4.2.4. Ejecutar la estrategia de innovación corporativa
  - 13.4.2.5. Unirse a un programa de innovación corporativa
- 13.4.3. Tipos de emprendimiento corporativo
- 13.4.4. Corporate venturing
  - 13.4.4.1. Renovación organizacional
  - 13.4.4.2. Innovación (orientación empresarial)
- 13.4.5. Modelos (ejemplos) de emprendimiento corporativo
  - 13.4.5.1. El facilitador (Google)
  - 13.4.5.2. El productor (Cargill)
  - 13.4.5.3. El oportunista (Zimmer)
  - 13.4.5.4. El defensor (DuPont)

13.5. Innovación Estratégica
- 13.5.1. Dimensiones de la estrategia corporativa
  - 13.5.1.1. Proceso de innovación gestionado
  - 13.5.1.2. Alineación estratégica
  - 13.5.1.3. Previsión en la industria Visión cliente consumidor
  - 13.5.1.4. Tecnologías y competencias básicas
  - 13.5.1.5. Preparación organizacional
  - 13.5.1.6. Implementación disciplinada
- 13.5.2. Tipos de innovación estratégica (ejemplos)
  - 13.5.2.1. Proactiva
  - 13.5.2.2. Activa
  - 13.5.2.3. Reactiva
  - 13.5.2.4. Pasiva
  - 13.5.2.5. Innovación estratégica disruptiva
- 13.5.3. Diferencias entre estrategia tradicional e innovación estratégica
- 13.5.4. Pasos para desarrollar una innovación estratégica
  - 13.5.4.1. Determine objetivos y enfoque estratégico de la innovación
  - 13.5.4.2. Conozca su mercado: clientes y competidores
  - 13.5.4.3. Defina su propuesta de valor
  - 13.5.4.4. Evalúe y desarrolle sus capacidades básicas
  - 13.5.4.5. Establezca sus técnicas y sistemas de innovación
- 13.5.5. Strategic innovation framework (SIF)
  - 13.5.5.1. Definición y conceptos fundamentales
  - 13.5.5.2. Modelo del ciclo de vida (Abraham y Knight)
- 13.5.6. Importancia de la innovación estratégica

Módulo 14. Digitalización aplicada a los sectores productivos (30 horas)

14.1. Transformación Digital y Empresarial
- 14.1.1. Digitalización vs. transformación digital
- 14.1.2. Social business: plataformas, procesos y personas
  - 14.1.2.1. ¿Cómo se construye el social business?
- 14.1.3. Modelos organizativos

14.2. Diferentes tecnologías habilitadoras digitales (THD)
- 14.2.1. Definición de proyecto 4.0
- 14.2.2. Ejemplos de habilitadores digitales en la industria
  - 14.2.2.1. Big Data
  - 14.2.2.2. *Machine learning*
  - 14.2.2.3. Implantación de robótica colaborativa (cobots)
  - 14.2.2.4. Impresión aditiva 3D
  - 14.2.2.5. IoT

14.3. Sistemas basados en cloud/nube
- 14.3.1. Desarrollo
  - 14.3.1.1. Características
  - 14.3.1.2. ¿Qué es el Cloud Computing?
  - 14.3.1.3. ¿Cuáles son las ventajas del Cloud Computing?
- 14.3.2. Modelos de implementación
- 14.3.3. Niveles o capas
- 14.3.4. Otros modelos de servicios para la nube

14.4. Inteligencia Artificial (IA)
- 14.4.1. Concepto de inteligencia artificial
- 14.4.2. Tipos de inteligencia artificial
- 14.4.3. Inteligencia artificial vs. Machine learning
- 14.4.4. Depp learning

14.5. Big Data
- 14.5.1. Concepto de Big data y Smalldata
  - 14.5.1.1. ¿Qué es el Big Data
  - 14.5.1.2. ¿Cuál es el objetivo del Big Data?
  - 14.5.1.3. ¿Qué es el Small Data
- 14.5.2. Las 4 V del Big Data
- 14.5.3. Analítica predictiva

14.6. Proyectos de transformación digital. Aplicaciones de uso
- 14.6.1. Camino de la transformación digital
  - 14.6.1.1. Etapa 1. Negocio tradicional
  - 14.6.1.2. Etapa 2: Presente y activos
  - 14.6.1.3. Etapa 3. Emprendimiento interno
  - 14.6.1.4. Etapa 4: estrategias
  - 14.6.1.5. Etapa 5: Convergencia
- 14.6.2. Proyectando la transformación digital
  - 14.6.2.1. Etapa 6: Innovadoras y adaptativas
- 14.6.3. Cómo triunfar en la transformación digital

Módulo 15. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo (30 horas)

15.1. Desarrollo sostenible: Empresa y medio ambiente
- 15.1.1. Desarrollo sostenible: empresa y medio ambiente
  - 15.1.1.1. Desarrollo sostenible: objetivos y metas
  - 15.1.1.2. La actividad económica y su impacto en el medio ambiente
  - 15.1.1.3. La responsabilidad social de las empresas

15.2. Agenda 2030 y Objetivos de desarrollo sostenible
- 15.2.1. Agenda 2030 y objetivos de desarrollo sostenible
  - 15.2.1.1. La Agenda 2030: antecedentes, proceso de aprobación y contenido
  - 15.2.1.2. Los 15 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) Guía SGD Compass

15.3. Economía circular
- 15.3.1. Economía circular
  - 15.3.1.1. La economía circular
  - 15.3.1.2. Legislación y estrategias de apoyo a la economía circular
  - 15.3.1.3. Diagramas del sistema de la economía circular

15.4. Planes directores de eficiencia energética
- 15.4.1. Planes directores de eficiencia energética
  - 15.4.1.1. Metodología de elaboración de un plan director
  - 15.4.1.2. Modelos de gestión
  - 15.4.1.3. Eficiencia energética dentro de un plan director

Módulo 16. Módulo profesional optativo II (120 horas)

Módulo 17. Proyecto intermodular de guía, información y asistencia turísticas (50 horas)

Módulo 18. Formación en centros de trabajo (370 horas)

05

Formación en Centros de Trabajo (FCT)

TECH Formación Profesional es el único centro educativo que ofrece prácticas garantizadas en las Pruebas Libres para este Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas. Por tanto, estás ante una oportunidad única para desempeñarte en un entorno profesional realista, gracias al cual no solo multiplicarás tus posibilidades de inserción laboral, sino con el que también aprenderás en una compañía o institución de prestigio y con el acompañamiento de profesionales de gran reputación internacional.

Con la idea de favorecer tu adquisición de competencias profesionales, TECH te ofrece la oportunidad de realizar tu estancia práctica en punteras empresas y organizaciones del sector turístico. A través de esta experiencia, aprenderás a guiar y asistir a turistas durante un viaje o programarás visitas guiadas hacia espacios de gran riqueza cultural, convirtiéndote en un experto de primer nivel en este solicitado campo.

Aunque estas prácticas garantizadas son voluntarias e independientes a las exigidas por cada Comunidad Autónoma, enriquecerán tu andadura académica y te proporcionarán una formación superior al resto de programas convencionales de preparación de Pruebas Libres, aumentando tus posibilidades de éxito. Además, no solo estarás preparándote para disfrutar de un futuro laboral brillante, sino que estarás enriqueciendo tu red de contactos rodeándote de los profesionales más valorados del sector. Una oportunidad de crecimiento y consolidación única que solo TECH Formación Profesional podría ofrecerte.

Las prácticas tienen las siguientes características:

Se cursan una vez superados el resto de los módulos profesionales realizados en el centro educativo

La duración del periodo de prácticas del ciclo formativo será de 370 horas

Podrás hacer las prácticas en un centro de tu Comunidad Autónoma

TECH tiene convenios de prácticas con las empresas líderes del sector turístico

TECH es el único centro de Formación Profesional que incluye prácticas presenciales para la modalidad de Pruebas Libres. Matricúlate ahora e impulsa tu carrera con un enfoque teórico-práctico global en este ámbito turístico"

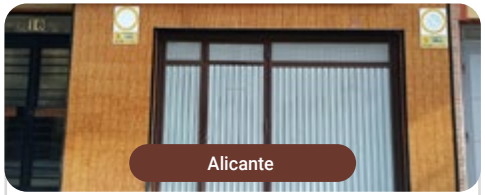
06

¿Dónde podré realizar la Formación en Centros de Trabajo?

TECH tiene una amplísima red de convenios con centros especializados dentro del territorio español. Estas empresas son escogidas por sus recursos humanos altamente capacitados y su uso de la tecnología más avanzada. Gracias a esas entidades, contarás con otra perspectiva del desarrollo profesional ya que adquirirás habilidades de un modo directo y bajo la supervisión de especialistas con dilatada experiencia. Una iniciativa que te permitirá estar preparado y enfrentar con eficiencia cualquier desafío dentro del ámbito laboral relacionado con la Guía, Información y Asistencias Turísticas.

> *No dejes pasar la oportunidad de completar este Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres) en una institución equipada con la última aparatología y con un distinguido equipo de expertos"*

En particular, para esta Formación en Centros de Trabajo, también están disponibles las siguientes instituciones:



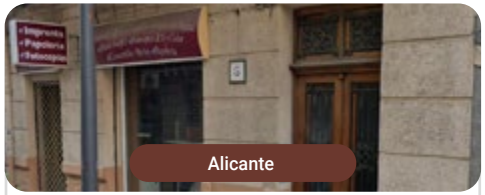
Tours Urbanos Alicante

País
España

Ciudad
Alicante

Dirección: Calle Plus Ultra Nº 14 – 4 IZQ,03012

Empresa que realiza tours personalizados o grupales por todo Alicante



¡Sí que pasa! Tours

País
España

Ciudad
Alicante

Dirección: C. del Teatro, 5, tercero, 03001 Alicante

Tours gastronómicos y visitas guiadas por Alicante

Viajes Marvel

País
España

Ciudad
Valencia

Dirección: Calle Seúl 88, 2B. 46900. Torrent. Valencia

Empresa asociada al turismo, cuyo oficio es la intermediación en la organización, realización de proyectos y venta de productos turísticos

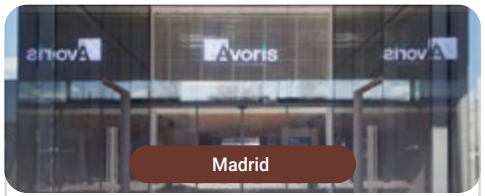
Bizi Tour

País
España

Ciudad
Madrid

Dirección: Calle de Moratin Nº29, 28014

Bizi Tour basa sus servicios en proporcionar experiencias inolvidables a sus clientes



Ávoris Corporación Empresarial

País
España

Ciudad
Madrid

Dirección: Calle Vía de los Poblados, 13, Edificio Milenium A, Hortaleza, 28033. Madrid

Empresa relacionada al turismo nacional e internacional, dedicada a la elaboración de paquetes vacacionales para su venta a través de las agencias de viaje

Valencia Tours

País
España

Ciudad
Valencia

Dirección: Calle Seúl 88, 2B. 46900. Torrent. Valencia

Valencia Tours es una agencia de viajes especializada en Valencia y la Comunidad Valenciana

OWAY Tours Córdoba

País
España

Ciudad
Córdoba

Dirección: Calle Sevilla, 2, 14003

Experiencias originales y dinámicas, en rutas guiadas por profesionales expertos en la interpretación del patrimonio y el trato al viajero

Viajes Valkyria

País
España

Ciudad
Valencia

Dirección: Avenida Pep del H'horta, 8 Bajo, 46910

Viajes Valkyria garantiza un servicio de alta calidad y atención al detalle

Visite Seville

País
España

Ciudad
Sevilla

Dirección: Av. de la Constitución, s/n, Casco Antiguo, 41004 Sevilla

Visite Seville ofrece experiencias únicas que combinan aventura, cultura y descubrimiento

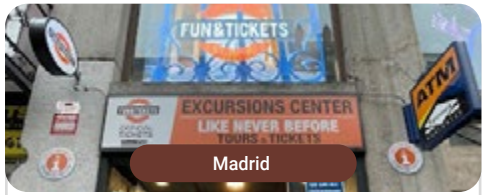
Barcelona Local Experiences

País
España

Ciudad
Barcelona

Dirección: C/ de Sardenya, 229, L'Eixample, 08013 Barcelona

Ofrecen tours en grupos pequeños en Barcelona para que vivan las mejores experiencias locales en el Barrio Gótico, Park Güell, Sagrada Familia



Fun and Tickets

País
España

Ciudad
Madrid

Dirección: Calle Mayor 43, Madrid, 2801

Brinda servicios turísticos por Madrid

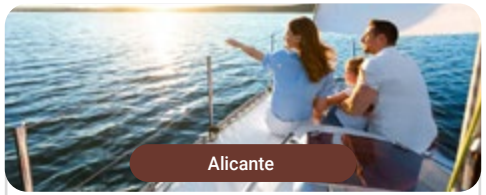
Viajes Makondo

País
España

Ciudad
Asturias

Dirección: Av. Valentín Masip, 22, 33013 Oviedo, Asturias, España

Es una agencia de viajes ubicada en Oviedo



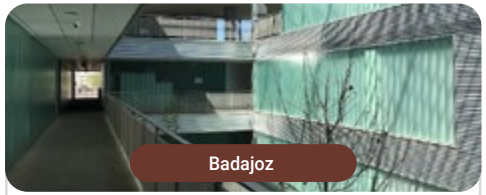
Nomad Sail

País
España

Ciudad
Alicante

Dirección: Avenida del Carabasi 3. 03130. Gran Alacant.Santa Pola Alicante

Brinda excursiones y navegación en el mar



Sity Consultores

País
España

Ciudad
Badajoz

Dirección: Oficina 1.13.• Parque Científico y Tecnológico de Extremadura, Avenida de la Investigación, s/n, 06006 Badajoz

Asesoría especializada en servicios fiscales, laborales y contables para empresas y autónomos

07

Requisitos de Acceso

Serán aptos para matricularse en el Ciclo Formativo de Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas (Pruebas Libres) los alumnos que tengan al menos 20 años o 19 años y estar en posesión del título de Técnico y, además, cumplan al menos uno de los siguientes requisitos:

- Estar en posesión del Título de Bachiller, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental
- Estar en posesión de un Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio)
- Estar en posesión de un Título de Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos
- Haber superado el Curso de Orientación Universitaria (COU)
- Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria o equivalente
- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico)
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años (la superación de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 y 45 años no es un requisito válido para acceder a FP)

Este es el mejor momento para iniciar tu formación, no esperes más y realiza tu solicitud”

08

Realización de las pruebas libres

Las pruebas que conducen a la obtención del título oficial de Grado Superior son competencia de las Comunidades Autónomas. Cada una de ellas organiza y gestiona las Pruebas Libres, además de decidir qué títulos pueden obtenerse mediante este formato.

Asimismo, las Comunidades Autónomas decidirán qué títulos se ofertan a partir de este sistema en cada convocatoria, y es suya la potestad para escoger las fechas y la localización para la realización de las pruebas. No obstante, tú no tendrás que ocuparte del seguimiento de esta información, nuestros tutores te mantendrán al tanto de todas las convocatorias.

Los exámenes se adaptarán a cada título de Grado Superior, llevando a cabo pruebas teóricas y/o prácticas para cada uno de los módulos profesionales que lo componen. Una vez te hayas examinado de cada uno de los módulos, deberás realizar, en un centro acreditado, el módulo de Formación en Centros de Trabajo. Tras esto, podrás obtener tu titulación.

> *Prepárate para superar la Prueba Libre de forma cómoda, sin horarios. Empleando la mejor metodología de aprendizaje online, que te permitirá aprovechar cada minuto invertido, y con la que obtendrás tu título de Grado Superior rápidamente”*

¿Qué requisitos son necesarios para las pruebas libres?

- Para el título de Técnico (Grado Medio): Tener 18 años
- Para el título de Técnico Superior (Grado Superior): Tener 20 años o 19 años y estar en posesión del título de Técnico

1. Uno de los requisitos de acceso de la titulación para la que realizas las pruebas libres:

Ciclos de Grado Medio

- Tener alguno de los siguientes títulos:
  - Título de **ESO**
  - Título Profesional Básico (Formación Profesional de Grado Básico)
  - Título de Técnico/a o de Técnico/a Auxiliar o equivalente
  - 2º curso del BUP
  - Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio
  - Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años

Ciclos de Grado Superior

- Tener alguno de los siguientes títulos:
  - Título de Bachiller
  - Título de Técnico/a (Formación Profesional de Grado Medio)
  - Título de Técnico/a Superior, Técnico Especialista o equivalente
  - Técnico o Técnica de Artes Plásticas y Diseño
  - Titulación Universitaria o equivalente

¿Quién convoca las pruebas libres, cada cuánto tiempo y qué ciclos o módulos profesionales?

Las pruebas libres para la obtención del título oficial de Técnico o Técnico Superior son convocadas por las diferentes CCAA ya que son las autoridades competentes en educación.

La mayoría de las CCAA realizan convocatorias de pruebas libres todos los años. Aunque si consultamos las últimas convocatorias podremos ver que no todas convocan todos los años y no todas convocan todos los ciclos.

"Junto a TECH, diseñarás tu plan de exámenes libres para obtener los mejores resultados posibles"

¿Cuál es el procedimiento completo de las pruebas libres?

Estas son FASES del proceso (que puede variar según convocatoria y/o CCAA):

1. **Convocatoria:** se publica la convocatoria del año con toda la información
    1.1. **Oferta:** se publican todos las titulaciones y módulos profesionales convocados
2. **Solicitudes:** se abre plazo de inscripción. Deberás presentar tu solicitud
3. **Lista de admitidos:** deberás consultar la lista de admitidos
    3.1. **Alegaciones**
    3.2. **Listado definitivo**
4. **Realización de las pruebas**
5. **Publicación de las calificaciones**
    5.1. Si has aprobado todos los módulos profesionales:
        5.1.1. Realizarás el módulo **FCT y Proyecto** (si es un ciclo superior)
    5.2. **Solicitud del título**

A lo largo del ciclo formativo, los tutores de TECH te acompañarán aclarando dudas sobre las fases del proceso, orientándote, aconsejándote en correspondencia con tus oportunidades y progresos.

A tener en cuenta

- Cada año podrás examinarte de todos los módulos profesionales del ciclo o de los que tu desees, es decir, puedes matricularte por módulos de forma independiente
- Durante el mismo año académico puedes matricularte en diferentes CCAA siempre que sea en diferentes módulos, tendrá una oportunidad anual para cada módulo y podrás que podrás elegir en función de las fechas
- Podrá examinarte en la CCAA que elijas sin necesidad de residir en ella

Límite de convocatorias

No existen límite de convocatorias en las pruebas libres. Podrás matricularte para realizar el examen de cada módulo las veces que necesites.

Además, si has cursado FP y has agotado las convocatorias oficiales en algún módulo puedes presentarte a las pruebas libres de ese módulo para superarlo y obtener tu título oficial.

¿Cuándo se convocan las pruebas libres?

Cada Comunidad autónoma realiza una convocatoria de pruebas libres una vez al año, en esta convocatoria se publican la oferta de pruebas libres para la misma, es decir, de que ciclos te puedes examinar.

La mayoría de las CCAA suelen convocar en durante el mes de marzo, aunque si consultamos las convocatorias más recientes nos encontraremos con otros periodos como enero, abril, septiembre, octubre o noviembre.

¿Cuándo se realizarán las pruebas libres?

Cada Comunidad autónoma en su convocatoria anual publica las fechas de realización de las pruebas libres. Debe haber un plazo suficiente entre la solicitud, la lista de admitidos provisionales, la lista de admitidos definitivos y la realización de las pruebas.

Acto de Presentación

Algunas CCAA realizan un acto de presentación previo a las pruebas que puede ser telemático mediante certificado digital o presencial si no dispones de certificado digital.

¿Dónde se realizan las pruebas?

Cada Comunidad autónoma en su convocatoria anual publica los centros docentes públicos donde se realizarán las pruebas.

Dependiendo de cada CCAA, en algunos casos, solo cuando existan varios centros para el mismo ciclo, tú puedes elegir el centro de examen en la misma solicitud de inscripción y en otros es la administración competente quien decide en qué centro se examinan los candidatos que aparecerán en la lista de admitidos.

¿Cómo es la estructura de los exámenes?

Son exámenes presenciales, en alguna comunidad puede haber uno o dos exámenes por módulo y se realizan durante varios días.

En algún caso cuando hay dos exámenes por módulo el primer ejercicio puede ser selectivo y antes de la realización del segundo se publicarán los resultados del primero con un plazo que puede variar entre dos y cinco días para la realización del segundo.

En cada convocatoria encontraras todos los detalles.

Podrás realizar las pruebas libres en la comunidad autónoma que desees en función de tu lugar de residencia, de criterios académicos y elección personal.

09

Acompañamiento personalizado

TECH es el único centro de Formación Profesional que incluye un acompañamiento personalizado durante la realización de las Pruebas Libres. Todo ello con el objetivo de guiarte durante todo el proceso, proveerte de información certera en cada paso y ayudarte ante cualquier duda que pueda surgir. Este acompañamiento iniciará desde que formalices tu matrícula y se extenderá hasta la realización de los exámenes.

Contarás con la tutorización de profesionales especialistas quienes resolverán tus dudas y eliminarán los obstáculos que puedan surgir en tu aprendizaje”

Fase 1: Estudio online

Mientras estudias los módulos teóricos del programa contarás con el acompañamiento de tutores especializados quienes resolverán cualquier duda que pueda surgir no solo en términos de contenido, sino también de procedimientos, inscripciones y otros trámites administrativos. Esto te será de gran ayuda pues te servirá como impulso para acelerar el proceso de aprendizaje, estando listo para obtener el título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas en poco más de un año.

Fase 2: Acompañamiento presencial durante la realización del examen

El día del examen serás bienvenido y acompañado por un miembro de nuestro claustro quien te apoyará, resolverá dudas y guiará en el proceso. Primeramente, serás recibido por este tutor en la ciudad donde hayas decidido hacer la prueba y, en una segunda instancia, esta persona te acompañará hasta la sede del examen, aclarando cualquier cuestión que pudiera surgir y ofreciéndote apoyo extra. Un acompañamiento único, certero y que trasciende del plano online, acercando a las personas y ofreciendo nuevas posibilidades de contacto.

Lucía Gutiérrez

Guía turística

"Cuando viajaba a otros países con mis padres, me fascinaba la labor que realizaban tanto los guías como los informadores turísticos. Esto hizo que yo me decantase por querer estudiar el Grado Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas (Pruebas Libres) para poder facilitar a los viajeros un mayor conocimiento de mi ciudad. TECH hizo el camino mucho más sencillo, permitiéndome estudiar a mi propio ritmo, desde mi casa y sin tener que presentarme a evaluaciones continuas. En aproximadamente un año, conseguí el título oficial y pude dedicarme a lo que siempre había querido"

10

Metodología de estudio

TECH Formación Profesional combina la metodología de los ***case studies*** con el ***Relearning***, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.

TECH FP te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera"

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH Formación Profesional el alumno es el protagonista absoluto.

Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

"En TECH NO tendrás clases en directo (a las que luego nunca puedes asistir)"

Los planes de estudios orientados a las necesidades del entorno profesional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno profesional. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

> *El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”*

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.

Método *Relearning*

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar

y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu especialización, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.

La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al alumno una mejor integración en el mundo real.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.

La metodología de aprendizaje mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH Formación Profesional.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.

Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.

Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.

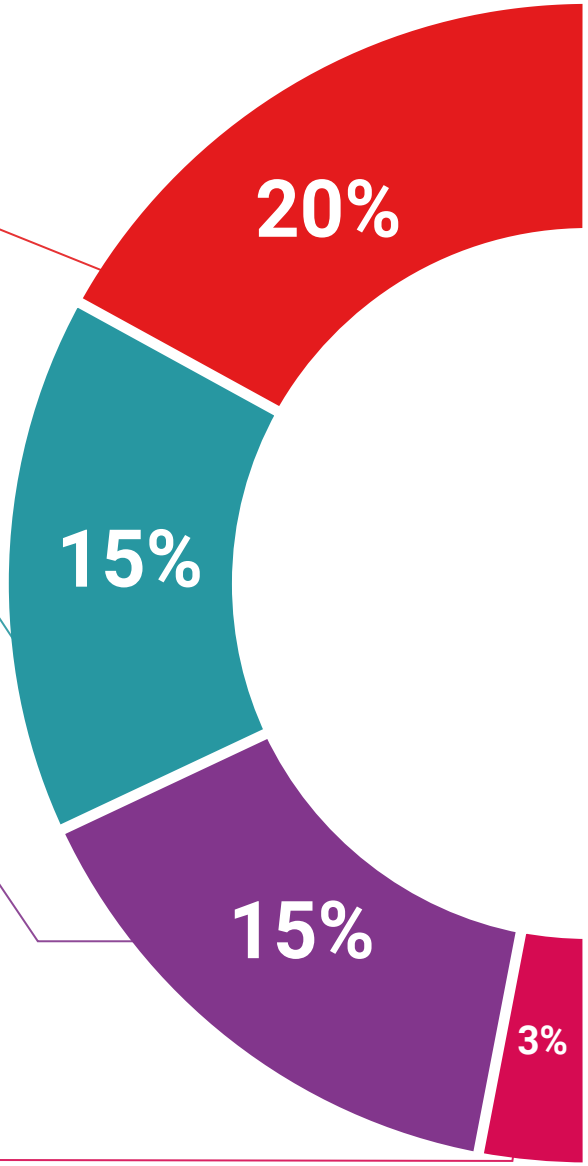
Resúmenes interactivos

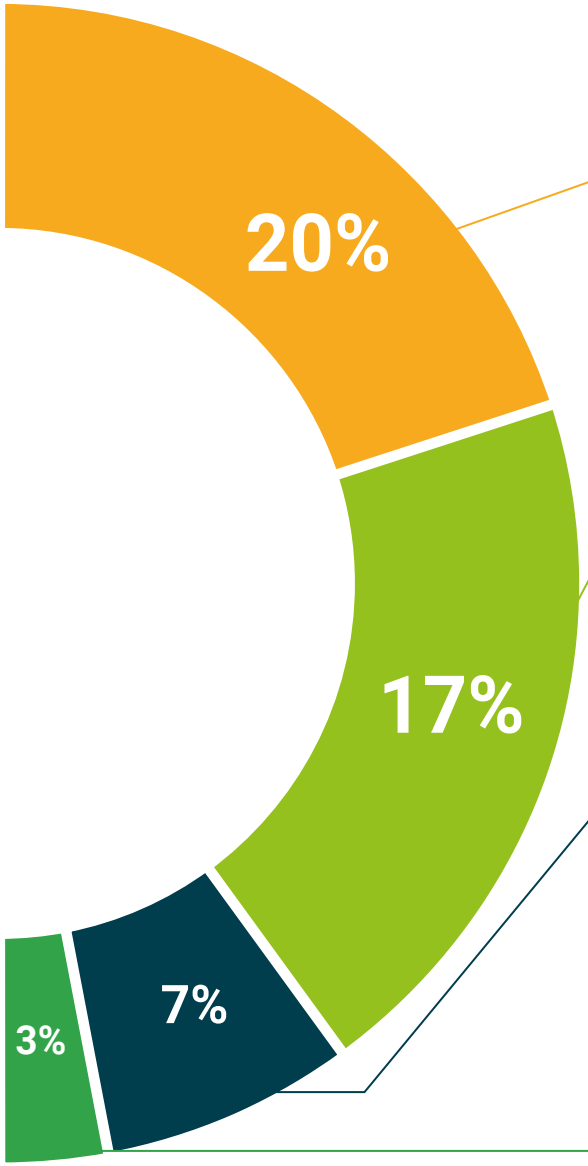
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.

Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.

11

Titulación

Este programa te preparará para enfrentarte a las Pruebas Libres del Ciclo de Grado Superior que ofrece la Administración Pública, de forma anual, para acceder al título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.

Además de la capacitación más rigurosa y actualizada en Guía, Información y Asistencias Turísticas, tras la consecución del programa y la superación de sus evaluaciones, TECH Formación Profesional te emitirá un certificado académico de alto valor curricular por los conocimientos adquiridos.

Este programa te dará la oportunidad de prepararte para la realización del examen oficial, y a la vez te permitirá acceder a los materiales del Ciclo de Grado Superior oficial, ampliando tu experiencia y conocimientos y mejorando tu currículum.

Título: **Curso en Guía, Información y Asistencias Turísticas**

Modalidad: **Online**

Horas: **2.000**

Duración: **2 años**

tech formación profesional

Otorga el presente

DIPLOMA

a

D/Dña _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

CURSO PROFESIONAL

en

Guía, Información y Asistencias Turísticas

Se trata de un título propio de esta institución equivalente a 2.000 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH Formación Profesional es un Instituto de Formación Profesional inscrito en el registro nacional de centros docentes del Ministerio de Educación y Formación Profesional y autorizado por la Consejería de Educación de Madrid desde junio de 2023.

A 17 de junio de 2020

Mariola Ibáñez Domínguez
Directora

código único TECH: AFWOR23S https://www.tech-fp.com/titulos

tech formación profesional

Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres)

Guía, Información y Asistencias Turísticas

Modalidad: **Online**

Titulación: **TECH Formación Profesional**

Duración: **2 años**

Horas: **2.000**

Ciclo de Grado Superior (Pruebas Libres)

Guía, Información y Asistencias Turísticas

tech formación profesional