



***ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO.
MADRID.***

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
ESTRUCTURA DEL MERCADO
TURÍSTICO***

CURSO: 2021/2022

PROGRAMACIÓN DE MÓDULO PROFESIONAL CURSO 2021-2022

Ciclo Formativo

Marcar el ciclo al que pertenece el Módulo

	Clave	Etapa	Denominación	
<input type="checkbox"/>	HOTB01	FPB	Cocina y Restauración	
<input type="checkbox"/>	INAB02	FPB	Actividades de Panadería y Pastelería	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	
<input type="checkbox"/>	HOTM01	CFGM	Cocina y Gastronomía	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	
<input type="checkbox"/>	HOTM02	CFGM	Servicios en Restauración	(FP Dua
<input type="checkbox"/>	HOTS01	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	
<input type="checkbox"/>	HOTS02	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	(A Distanci
<input type="checkbox"/>	HOTS03	CFGS	Guía, Información y Asistencia Turísticas	
<input type="checkbox"/>	HOTS04	CFGS	Dirección de Cocina	
<input type="checkbox"/>	HOTS05	CFGS	Dirección de Servicios en Restauración	
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTS13	CFGS	Gestión de Alojamientos Turísticos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títul
<input checked="" type="checkbox"/>	HOTS23	CFGS	Agencias de Viajes y Gestión de Eventos + Guía, Información y Asistencia Turísticas	(Doble Títul
<input type="checkbox"/>	HOTS45	CFGS	Dirección de Cocina + Dirección de Servicios en Restauración	(Doble Títul

Departamento:

Marcar el Departamento correspondiente

- AAEECC
- PRÁCTICAS
- FOL
- FRANCÉS
- FORMACIÓN BÁSICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- INGLÉS

Jefe de Departamento (nombre y dos apellidos):

MARTA DE FRÍAS ALCANTARILLA

Módulo Profesional

Denominación oficial del Módulo (la relación de Módulos Profesionales se encuentra en documento adjunto)

ESTRUCTURA DEL MERCADO TURÍSTICO

Grupo/s:

Indicar los códigos de los grupos en los que se imparte

(la relación de los grupos y sus códigos se encuentra en documento adjunto)

- de Hostelería:
- de Turismo: HOTS13DD Y HOTS23DD

Profesorado del Módulo Profesional

Relacionar el profesorado que imparte el Módulo (nombre y dos apellidos)

1. NURIA ROMERO RONCERO

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

1. Contextualizar el sector turístico, su evolución histórica, entendiendo el proceso de desarrollo turístico en España, sus principales desafíos y situación actual.
2. Comprender y utilizar correctamente la terminología relacionada con el sector.
3. Analizar la actividad turística, mediante el conocimiento del significado e interpretación de las principales variables económicas que componen las fuentes estadísticas del sector.
4. Interpretar los factores que influyen en el surgimiento y posterior evolución de los flujos turísticos, el papel de los avances tecnológicos y las perspectivas de desarrollo del turismo internacional y nacional
5. Ubicar e interpretar el papel del Estado en el desarrollo turístico, su función reguladora, inversora y recaudadora, así como la implementación de las políticas turísticas.
6. Identificar las diferentes tipologías turísticas relacionándolas con la demanda y su previsible evolución.
7. Analizar la oferta turística, caracterizando sus principales componentes, así como los canales de intermediación y distribución.
8. Caracterizar y entender la naturaleza de la demanda turística, su utilidad y elementos que la motivan en el proceso de compra, relacionando los diferentes factores que limitan sus decisiones, así como sus tendencias actuales.
9. Analizar y valorar los recursos turísticos y profesionales de la Comunidad de Madrid
10. Evaluar la potencialidad turística de los recursos culturales, naturales, etc. y de la oferta de servicios en el ámbito de la Comunidad

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

UT1: Contextualización del sector turístico

1. Conceptos básicos del turismo
2. Factores del fenómeno turísticos

2.1 Impacto económico

2.2 Impacto social

2.3 Impacto cultural

2.4 Impacto ambiental

2.5 Historia del turismo

2.6 Tendencias actuales del mercado turístico

UT2: Entidades públicas y privadas relacionadas con el sector turístico

1. De ámbito internacional

2. De ámbito estatal

UT3: Identificación de las tipologías turísticas y sus tendencias

1. Tipos de turismo

UT4: El núcleo turístico

1. Recursos

2. Infraestructuras

3. Empresas turísticas

UT5: Empresas de alojamiento turístico

1. Concepto de alojamiento turístico

2. Tipos de establecimientos, legislación

2.1 Establecimientos hoteleros

2.2 Alojamientos extrahoteleros

UT6: Empresas de transporte

1. Transporte por carretera

2. Transporte ferroviario

3. Transporte aéreo

4. Transporte acuático

UT7: Las empresas de intermediación turística

5. Conceptos

6. Evolución histórica de las agencias de viajes

7. Funciones de las agencias de viajes

8. Tipos de agencias de viajes

9. Servicios y productos de las agencias de viajes

UT8: La oferta complementaria

1. Empresas de restauración
2. Otras empresas turísticas

UT9: Caracterización y análisis de la demanda turística

1. Definición de Demanda
2. Tipos de Demanda
3. Factores que influyen en la demanda
4. Características de la demanda
5. Tendencias actuales

UT10. Recursos turísticos y profesionales de la Comunidad de Madrid

1. Datos geográficos
2. Organización administrativa
3. Las oficinas de información turística, Internet y otros medios de información.
4. Principales poblaciones
5. Fiestas, actividades culturales, gastronomía y folclore

UT11: Recursos turísticos de Madrid Capital

1. Historia de Madrid capital
2. El proceso de urbanización de Madrid capital
3. Fiestas, actividades culturales, gastronomía y folclore del municipio
4. Las oficinas de información turística, Internet y otros medios de información del municipio
5. Parques y jardines.
6. Madrid árabe, medieval, de los Austrias, de los Borbones, Romántico y del siglo XXI.
7. Ferias y congresos
8. Embajadas y consulados. Servicios médicos, religiosos, de urgencia, de correos y locutorios. Transporte. Teatros. Salas cinematográficas. Salas de fiesta. Deportes. Música. Bibliotecas
9. Museos. Salas de exposiciones. Galerías de arte y anticuarios
10. Compras. Bares y restaurantes. Agencias de viajes. Hostelería. Medios de transporte

Tratamiento de los temas transversales

Se desarrollarán durante todo el curso, de forma conjunta y durante el desarrollo de los contenidos conceptuales y procedimentales del módulo.

Los temas transversales tratan de educar en valores al alumnado. Se considera básico, por tanto, que se

transmitan una serie de valores dentro de esta programación, son principalmente los siguientes:

- El respeto de los derechos humanos y de las libertades fundamentales y los valores que preparan al alumnado para asumir una vida responsable en una sociedad libre y democrática.
- El conocimiento y el respeto a los valores recogidos en la Constitución Española.
- El fomento de la igualdad real y efectiva entre hombres y mujeres.
- Principios básicos de inteligencia emocional aplicados al ámbito laboral.
- Fomento de la lectura a través de diferentes artículos de prensa.
- Respeto al medioambiente.

Temporalización de los contenidos

PRIMER TRIMESTRE: UNIDADES 1, 2 Y 3

SEGUNDO TRIMESTRE: UNIDADES 4, 5, 6, 7 Y 8

TERCER TRIMESTRE: UNIDADES 9, 10 Y 11

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

Se adaptarán a lo programado por el Departamento de Hostelería y Turismo en función de los posibles escenarios planteados para este curso. Visita a ferias y empresas del sector y a diferentes recursos turísticos.

Complementarias

Se adaptarán a lo programado por el Departamento de Hostelería y Turismo en función de los posibles escenarios planteados para este curso. Charlas, encuentros con profesionales del sector.

Recursos

Metodológicos

La metodología será eminentemente participativa, evitando siempre que sea posible las exposiciones prolongadas del profesor.

El desarrollo del módulo estará totalmente temporalizado.

Se puede utilizar, a criterio del profesor, la plataforma GSUITE y dentro del espacio destinado para cada clase se pueden subir explicaciones de los procedimientos a seguir en cada caso, plazos de entrega, resolución de dudas en foro común y correcciones simultáneas en línea. Este procedimiento será el mismo si la actividad se realiza tanto de forma presencial como telemática.

El/los trabajo/ejercicios en grupo será la base para desarrollar las actividades de enseñanza-aprendizaje. En el desarrollo de éstas, se combinarán el método demostrativo y el de descubrimiento. El primero se utilizará siempre que la falta de conocimientos de los alumnos sobre la materia a tratar sea importante, pero prevalecerá, siempre que sea posible, el de descubrimiento. Se pueden plantear trabajos para exponer en presencia del profesor y del resto de los alumnos.

Aparte de todo ello, también se desarrollarán:

- Exposiciones a cargo del profesor utilizando recursos materiales y/o tecnológicos.
- Exposición de diferentes cuestiones o trabajos por parte de los alumnos.
- Proyección de vídeos, artículos y otros materiales que refuercen o vertebren las explicaciones del profesor; provocando además la reflexión y el intercambio de opiniones.
- Utilización de la sala de ordenadores.
- Realización de escenificaciones de tipo role play, debates, tormenta de ideas y otros recursos metodológicos.
- Investigación de conceptos relacionados con la materia mediante el uso de las TIC.

Materiales

El profesor, según su criterio, se reserva el derecho de facilitar su propio material (apuntes y/o power point) únicamente a través de su discurso en el aula.

Instrumentos en el ámbito de la enseñanza presencial :

- Pizarra
- Retroproyector
- Cañón
- Internet.
- Videos, ,
- Artículos de periódicos sobre casos reales de intoxicación, etc.

Instrumentos en el ámbito de las enseñanzas a distancia:

- Internet.
- Libro de texto

Recursos en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática.

Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

A través del paquete GSUITE institucional @eshtramadrid.com y desde el inicio de curso, independientemente de que las clases puedan ser presenciales o no, se creará un espacio personalizado (clase) dentro de la plataforma Google Classroom.
En dicho espacio, se puede colgar información, tareas, etc. y los alumnos puedan resolver sus dudas, entregar sus tareas y tener contacto directo con el profesor a través del chat o correo.
Los alumnos deberán estar incluidos dentro de cada grupo de clase virtual desde el inicio de curso para familiarizarse con la plataforma y su uso.
No está permitido que los estudiantes realicen grabaciones o tomen imágenes de cualquier persona de la comunidad educativa, tanto en las instalaciones del centro como en las actividades telemáticas.

Recursos metodológicos. (*¿Cómo lo voy a hacer?*)

Si la actividad lectiva es telemática se realizarán clases por la plataforma GSUITE MEET donde se desarrollaran las clases de la misma manera que en presencial, pero no habrá grupos sino que será el grupo al completo en el horario marcado en las clases presenciales.
Las clases telemáticas se completarán con Actividades de enseñanza - aprendizaje a través de la plataforma GSUITE.
Si la actividad lectiva es telemática las pruebas escritas o exámenes planificados se realizarán a través de la plataforma Classroom dentro del espacio "Tareas". Los exámenes o pruebas tendrán un tiempo limitado cerrado. La no presentación a las pruebas de evaluación por causas de avería en el ordenador o error de conexión no darán derecho a recuperación de dicha prueba.
Las pruebas orales, puestas en común y presentaciones se realizarán en el aula si la actividad lectiva es presencial y a través de la plataforma Google Meet si la actividad lectiva es telemática.
El trabajo colaborativo se realizará a través de Google Drive.
En todo momento, así como en el supuesto que se llegase al escenario de actividades lectivas 100% telemáticas, se procederá de acuerdo a las indicaciones del Centro y de la Administración Educativa.

Tic e innovaciones a aplicar. (*¿Qué herramientas voy a utilizar?*)

A través de paquete Gsuite institucional el profesor y alumnos deberán tener:

- 1.Cuenta de correo "gmail" de uso exclusivo para las clases con nombre reconocible.
- 2.Ordenador con cámara y micrófono y conexión a internet con capacidad suficiente para soportar el volumen de conexión y datos.
- 3.Manejo de las plataformas Google Classroom y Meet
- 4.Manejo de Google Drive para fomentar el trabajo colaborativo.

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

1. Contextualiza el sector turístico, su evolución histórica y situación actual, analizando sus implicaciones como actividad socioeconómica.
 - a) Se han definido los elementos básicos que caracterizan el sector turístico.
 - b) Se ha analizado la evolución del turismo.
 - c) Se han identificado y caracterizado las diferentes instituciones públicas o privadas relacionadas con el sector turístico.
 - d) Se ha valorado la importancia de la actividad turística respecto al desarrollo económico y social del núcleo turístico.
 - e) Se identifican los encuentros nacionales e internacionales en materia de turismo y su importancia para el

sector.

f) Se ha reconocido el uso de las nuevas tecnologías en el sector turístico y su impacto como elemento dinamizador en éste.

2. Identifica las diferentes tipologías turísticas relacionándolas con la demanda y su previsible evolución.

a) Se han definido las diferentes tipologías turísticas relacionándolas con las características básicas de las mismas.

b) Se han localizado las distintas tipologías turísticas por su distribución geográfica.

c) Se han relacionado los diferentes factores que influyen en la localización espacial según el tipo de turismo de la zona.

d) Se han descrito las ventajas e inconvenientes del desarrollo turístico de una zona.

e) Se ha analizado las tendencias de las tipologías turísticas nacionales.

f) Se han analizado las tendencias de las tipologías turísticas internacionales.

g) Se han valorado los factores que influyen en la demanda y la incidencia que podemos hacer sobre ellos y su distribución.

3. Analiza la oferta turística, caracterizando sus principales componentes, así como los canales de intermediación y distribución.

a) Se ha definido la oferta turística junto con los elementos y estructura básica de la misma.

b) Se han caracterizado los canales de intermediación turística, así como los nuevos sistemas de distribución.

c) Se han diferenciado las empresas de alojamientos turísticos según su tipología y características básicas.

d) Se han identificado los diferentes medios de transporte de carácter turístico y los servicios ligados a ellos.

e) Se ha caracterizado la oferta complementaria.

f) Se han descrito las peculiaridades del núcleo turístico.

g) Se ha valorado la importancia del turismo en la economía del núcleo turístico.

4. Caracteriza la demanda turística relacionando los diferentes factores y elementos que la motivan, así como sus tendencias actuales.

a) Se han conceptualizado y determinado los factores de la demanda turística.

b) Se ha clasificado a los clientes por su tipología y nacionalidad.

c) Se han descrito los diferentes elementos externos que influyen en la elasticidad de la demanda.

d) Se han caracterizado las principales motivaciones de la demanda turística.

e) Se ha caracterizado la estacionalización de la demanda y técnicas de desestacionalización.

f) Se ha analizado la metodología de compra según el tipo de clientela.

g) Se han investigado las tendencias actuales de la demanda, así como los mercados emergentes.

h) Se ha valorado la importancia de conocer a la clientela como elemento dinamizador de la demanda turística.

Criterios de Calificación Ordinaria (*Actividad lectiva presencial en el centro.*)

Se aplicará la pérdida de evaluación continua con un 15% de faltas justificadas o no justificadas. El alumno que pierda la evaluación continua deberá presentarse con TODA la materia al examen final ordinario, y realizar los trabajos que el profesor considere oportunos.

La información del profesor para la evaluación viene dada por los siguientes componentes y su correspondiente % en la nota final:

1. Trabajos y actividades obligatorias, entrega de los mismos, exposiciones,...(30%). Los alumnos deberán presentar/exponer uno o más trabajos a lo largo del curso, concretamente sobre historia de Madrid u otro tema relacionado con los contenidos anteriormente expuestos. La no presentación de estos trabajos en los plazos señalados por el profesor puede suponer la no superación del Módulo.

3º. Pruebas de conocimientos (70%).

En cada trimestre, el profesor realizará las pruebas de conocimientos, escritas u orales, que crea oportunas para las calificaciones de primera y segunda evaluación.

No habrá recuperaciones parciales.

La nota final será la nota media de los anteriores apartados.

LAS PRUEBAS FINALES ORDINARIAS versarán sobre los contenidos de las evaluaciones parciales pendientes y/o alguna otra prueba que el profesor considere oportuna, especialmente para aquellos que, por exceso de faltas de asistencia, no han superado el Módulo en la Evaluación Continua. Así mismo deberán entregar los trabajos que se han realizado durante el curso.

Los estudiantes deberán abstenerse de la utilización de procedimientos ilícitos durante la realización de los exámenes así como la realización y/o presentación de actividades. Así, se establece que los alumnos/as deberán respetar la legitimidad en la realización de las pruebas escritas, no estando permitido en ningún caso:

- Copiar mediante cualquier procedimiento;
- La comunicación por cualquier medio con otro estudiante durante la realización de la prueba;
- El incumplimiento de las indicaciones dadas por el profesor/a antes o durante la prueba;
- La alteración del normal desarrollo de la prueba;
- La apropiación/sustracción del papel/les correspondientes al examen;
- La suplantación de la personalidad.

En aquellos casos en los que el profesor/a detecte que se han utilizado por parte de un alumno/a medios ilícitos durante la realización de una prueba escrita, éste calificará dicha prueba con un 0.

Además, en la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original o de material no expresamente autorizado por el profesor/a podrán ser considerados como causa de "penalización", viéndose reflejada dicha sanción en la calificación final de la actividad.

Por otro lado, todos los estudiantes estarán obligados a presentarse a las pruebas en el lugar y hora previamente fijados. En caso de que un alumno/a se presente una vez comenzada la prueba- en un plazo no superior a 15 minutos desde el comienzo de la misma, el profesor/a escuchará las razones de tal retraso pudiendo valorar que no están justificadas y por tanto, podrá negar el acceso al alumno/a a dicha prueba.

Ningún alumno/a que se presente a una prueba, en el caso de las que se realizan a última hora, podrá abandonar el aula donde se realiza la misma durante los primeros 20 minutos.

LOS ALUMNOS SERÁN INFORMADOS DE LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN AL INICIO DEL CURSO

Criterios de Calificación Ordinaria en caso de que la actividad lectiva se desarrolle de forma telemática

Los criterios de calificación serán los mismos que en caso de actividad presencial.

Criterios de Calificación Extraordinaria

Los alumnos tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria en el mes de junio, en la cual se deberán examinar de todo el contenido del módulo aunque hayan aprobado alguna de las tres evaluaciones, ya que se considera una prueba global, siendo esta una prueba escrita.

El examen consistirá en preguntas cortas y/o test y/o desarrollo sobre los temas tratados en clase y los trabajos presentados por los alumnos. Para superarlo deberá obtener al menos un 5.

- Se les podrá solicitar realizar algún trabajo o actividad relacionada con los bloques de contenidos del módulo. Para la evaluación de dichos trabajos, se les mantendrán las mismas pautas dadas anteriormente en la evaluación ordinaria.

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

1.- Contextualización del sector turístico:

- Evolución del turismo.

- Entidades públicas y privadas de ámbito local, regional, nacional e internacional relacionadas con el sector turístico.

- Valoración de la actividad turística en el desarrollo de un núcleo poblacional.

- Valoración de las nuevas tecnologías como fuentes de información y promoción turística.

- Valoración del profesional turístico en el ámbito de su profesión.

2.- Identificación de las tipologías turísticas y sus tendencias:

- Tipologías turísticas y sus características.

- Localización geográfica de las principales tipologías turísticas.

- Tendencias de las tipologías turísticas nacionales.

- Tendencias de las tipologías turísticas internacionales.

3.- Análisis de la oferta turística:

- La oferta turística.

- La intermediación turística. Canales de distribución.

- Empresas de alojamientos turísticos.

- Los medios de transporte turísticos.

- La oferta complementaria.

- El núcleo turístico.

- Importancia económica del turismo para el núcleo turístico.
- 4.- Caracterización de la demanda turística.
- Elementos externos que influyen en la elasticidad de la demanda turística.
- Motivaciones de la demanda turística.
- Estacionalidad de la demanda. Acciones de desestacionalización.
- Tendencias actuales de la demanda turística.

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: JUNIO 2022
- Evaluación extraordinaria: JUNIO 2022

Valoración final del alumnado

- | | | |
|------------------------|--------------------|------------------------|
| 1. CONCEPTO | carga parcial..... | 70 % de la carga total |
| 2. PROCEDIMIENTOS..... | carga parcial..... | 30 % de la carga total |
| 3. ACTITUDES | carga parcial..... | % de la carga total |
| 4. TRABAJOS | carga parcial..... | 30 % de la carga total |

Actividades formativas del módulo en la empresa

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Resultados de aprendizaje

(A CUMPLIMENTAR ÚNICAMENTE PARA MÓDULOS DE *FP DUAL*)

Bibliografía

Olmos Juárez L.; García Cebrián R. (2016) Estructura del Mercado Turístico. 2ª Edición. Madrid. Editorial Paraninfo.