



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

***PROGRAMACIÓN
DEL MÓDULO PROFESIONAL
DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS
TURÍSTICOS***

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 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)

DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

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: 1HOTS13DD ALOJAMIENTOS/GUÍAS 1º DIURNO DUAL

Profesorado del Módulo Profesional

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

1. ANA MARÍA LÓPEZ ALONSO

Objetivos del Módulo

Finalidad global de la Programación

La competencia general de este título consiste en organizar y controlar establecimientos de alojamiento turístico, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales y los resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento y asegurando la satisfacción del cliente.

Los objetivos generales del Ciclo de Grado Superior relacionados con el Módulo de Dirección de Alojamientos turísticos son los siguientes:

- a) Identificar los sistemas de gestión analizando sus prestaciones y adecuación a las necesidades del establecimiento para optimizar la explotación del mismo.
- b) Identificar los departamentos del establecimiento turístico analizando sus estructuras organizativas y sus funciones, para proponer la implantación de sistemas de gestión innovadores.
- d) Identificar los recursos económicos y financieros de la empresa interpretando los informes contables para proponer alternativas de inversión y financiación.
- j) Relacionar la calidad del servicio prestado con los estándares establecidos aplicando las técnicas de atención al cliente para supervisar dicha atención.
- k) Identificar las normas de seguridad laboral, medioambiental e higiénico-sanitarias utilizando la normativa vigente, manuales de empresa y documentación establecida para supervisar el cumplimiento de éstas.
- l) Reconocer las estrategias de motivación del personal a su cargo determinando las funciones y tareas que son susceptibles de delegar para gestionarlo con eficiencia.
- m) Identificar las herramientas asociadas a las tecnológicas de la información y de la comunicación, reconociendo su potencial como elemento de trabajo para su aplicación.
- n) Analizar la estructura jerárquica de la empresa, identificando los roles y responsabilidades de cada uno de los componentes del grupo de trabajo para organizar y coordinar el trabajo en equipo.
- o) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.

Contenidos

Desarrollados en unidades didácticas

BLOQUE Nº 1.- ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.

T.1. INTRODUCCIÓN. EL CONCEPTO DE EMPRESA Y LA EMPRESA TURÍSTICA COMO ORGANIZACIÓN.

T.2. LAS EMPRESAS DE ALOJAMIENTO. Modalidades y estructura de las empresas de alojamiento. Características. Estructura y organización departamental del hotel. Coordinación y funcionamiento interno. El departamento de Administración. Gestión de compras y consumos. Legislación autonómica de establecimientos de alojamiento turístico.

BLOQUE Nº 2.- COORDINACIÓN DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO:

T. 3. LA PLANIFICACIÓN EN LA EMPRESA. PLANIFICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE TRABAJO. Herramientas para el análisis empresarial y la toma de decisiones. Procesos de planificación. Concepto y análisis estratégico. Concepto, principios, sistemas y tipos de organización. Departamentalización. Estructuras organizativas. Planificación de trabajo. Diagramas de Grantt.

BLOQUE Nº 3.- CONTROL DE LA EXPLOTACIÓN ECONÓMICA

T.4. LOS PRESUPUESTOS. Concepto, funciones y tipos de presupuestos. Presupuesto de ingresos y gastos, de tesorería, y otros. El control de costes en la empresa turística de alojamiento. Uniform System of Accounts for the Lodging Industry. RESULTADOS y CONTROL PRESUPUESTARIO.

BLOQUE Nº 4.- DETERMINACIÓN DE LA RENTABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DE PROYECTOS MENORES DE INVERSIÓN EMPRESARIAL

T.5. PATRIMONIO. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO. Conceptos, clasificación, análisis. Elementos y masas patrimoniales. Sistemas y técnicas de administración y contabilidad. Análisis de la rentabilidad en la empresa. Análisis financiero. Período medio de maduración. Fondo de rotación existente o de maniobra. El equilibrio financiero. Coeficiente básico de financiación. Ratios financieros y de endeudamiento. Análisis económico. Clasificación funcional de resultados. Umbral de rentabilidad. Análisis de variación de resultados. Ratios de rentabilidad.

T.6. INVERSIÓN y FINANCIACIÓN. Concepto y proceso de inversión. Valoración y selección de inversiones. Concepto y fuentes de financiación empresarial. Cálculo de costes de las fuentes financieras. Responsabilidad en la toma de decisiones.

BLOQUE Nº 5.- CONTROL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS.

T.7. GESTIÓN DE LA CALIDAD. Conceptos. Fases. Gestión por procesos. Principios rectores de la calidad en el sector turístico. Manejo de las herramientas de gestión de la calidad: Ciclo de gestión de la calidad. Autoevaluación, planificación de la mejora, sistemas indicadores, sistema de encuesta, sistema de quejas y sugerencias.

BLOQUE Nº 6.- COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

T.8 GESTIÓN AMBIENTAL. Conceptos de ecosistema, medio ambiente, calidad ambiental e impacto ambiental. Análisis previo a la implantación de un sistema de gestión medioambiental. Cumplimentación de la documentación. Planes de emergencia. Seguimiento y medición. Gestión de las No conformidades. Sistemas de auditorías: Internas y externa. Conciencia de una correcta gestión medioambiental en los establecimientos de alojamiento turísticos.

BLOQUE Nº 7.- INSTALACIONES AUXILIARES Y MANTENIMIENTO

T.9 INSTALACIONES AUXILIARES DE UNA EMPRESA DE ALOJAMIENTO. El Departamento de Mantenimiento. Tipos de energía, combustibles y otros recursos de los establecimientos turísticos. - Sistemas de reciclaje y eliminación de residuos.

BLOQUE Nº 8.- DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO RURAL.

T.10 ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO RURAL. Dirección de establecimientos de alojamiento rural. Gestión ambiental de establecimientos rurales. El servicio en establecimientos rurales. Planificación y organización de actividades en los establecimientos.

Tratamiento de los temas transversales

Los temas transversales se presentan como un conjunto de contenidos que interactúan en todas las áreas del currículo escolar, y su desarrollo afecta a la globalidad del mismo.

Los valores, las actitudes y las normas van a ser considerados como objeto del proceso de enseñanza aprendizaje de este módulo.

Pretendemos ejemplificar, debatir, atribuir significado y crear situaciones en las que el alumnado deba plantearse problemas que lleven consigo conflictos de valores distintos, para que él mismo pueda adoptar y asumir estos nuevos valores y actitudes si los considera convincentes.

Todas las actividades de enseñanza aprendizaje propuestas para este módulo en el desarrollo de las unidades didácticas trabajarán las actitudes profesionales, no obstante algunas están especialmente indicadas para contenidos como el diálogo, la reflexión, la discusión en grupo, la solidaridad, la no discriminación, el respeto a otras ideas, la integración de discapacitados, etc.

Los temas son:

- Educación medioambiental: para adquirir experiencias, conocimientos y concienciación de los principales problemas medioambientales. Sostenibilidad.
- Educación en el respeto social: para promover el desarrollo moral de la persona; educando para la convivencia en la diversidad, el respeto hacia los demás, y hacia las instituciones y empresas -sin menoscabo del debido sometimiento a éstas y a sus "imágenes corporativas"-.
- Educación para el consumo responsable: fomentando en el módulo las actitudes de reflexión ante las necesidades reales de consumo y crear una conciencia de consumidor responsable que se sitúa críticamente ante el consumismo. Haremos énfasis en el respeto al material existente, y en el uso de materiales reutilizables.
- Educación para la igualdad de oportunidades: planteada expresamente por la necesidad de crear desde la escuela hábitos no discriminatorios.
- Educación para la paz: pretendemos el desarrollo de la educación para la comprensión de valores universales, tolerancia, no violencia, desarrollo integral y cooperación.
- Educación para la integración de personas discapacitadas: que pretende la concienciación de todos ante los problemas que tienen los discapacitados, y de las consecuencias negativas que nuestros actos involuntarios pueden traer a este colectivo.

Temporalización de los contenidos

En función del desarrollo de las clases y de la progresión del grupo se podrá adaptar y cambiar la temporalización que proponemos a continuación:

- Primer trimestre: Temas 1, 2, 3,
- Segundo trimestre: Temas 4, 5, 6
- Tercer trimestre: Temas 7, 8, 9 y 10

Actividades Complementarias y Extraescolares

Extraescolares

Intentaremos organizar una visita a FITUR y en función de las características del grupo, de la marcha de la programación y del tiempo disponible, se establecerán visitas a diferentes HOTELES.

Complementarias

En función de las características del grupo y de la disponibilidad de tiempo en relación al ritmo de la programación, se establecerán:

Conferencias sobre diversos temas relacionados con las empresas turísticas.

Recursos

Metodológicos

Dada la diversidad (de edades, conocimientos, etc.) que se suele dar entre el alumnado de este nivel de Formación Profesional, resulta imprescindible lograr una buena conexión entre todos los alumnos, estableciendo una organización de trabajo grupal que fomente el apoyo, la participación y el enriquecimiento de todos los miembros del grupo.

Se tratará de fomentar en el alumno aquellas capacidades tales como la comunicación, autonomía, iniciativa y resolución de problemas.

El profesor utilizará los siguientes recursos metodológicos para la transmisión de los contenidos del módulo:

- Se recabarán ideas previas del alumno sobre los temas concretos.
- Se explicarán los temas por parte del profesor, bien oralmente o haciendo uso de diferentes tecnologías y recursos materiales.
- Se aclararán posibles preguntas y dudas.
- Se propondrán diferentes baterías de ejercicios prácticos y se resolverán en clase con las correspondientes aclaraciones; y/o se promoverá la realización de trabajos prácticos de mayor magnitud, de duración variable, que realizará el alumno en y/o fuera del aula para su presentación y exposición oral ante el grupo-aula.
- Se propondrá la ampliación de conocimientos por parte del alumnado a través de la búsqueda de datos de interés, consulta de bibliografía, y manejo de diferentes materiales. También se propondrán trabajos de investigación y ampliación.
- Cuando el tema lo permita se comentarán y trabajarán textos y artículos de referencia.

Forma de controlar el trabajo personal del alumno:

- Corrección de ejercicios y trabajos personales y de grupo.
- Exposición oral del alumno de temas puntuales.
- Respuesta de preguntas por parte del alumno.
- Participación en el aula.

- Control de capacidad de síntesis

Materiales

Ordenador, proyector, internet.

Pizarra

Se sugiere como libro de texto:

MARTÍNEZ SALVADOR S.: Dirección de alojamientos turísticos. Editorial Paraninfo. Madrid 2020.

Otros libros de referencia, apuntes del profesor, revistas del sector, impresos utilizados en los hoteles

"Apuntes que realizará el alumno a partir de la exposición del profesor/a" .

Artículos de prensa especializada

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

Estrategias. (*¿Qué voy a hacer?*)

En el caso de que la situación empeore y no se pueda contemplar el escenario de partida (de clases 100% presenciales), sino que se tenga que aplicar la situación de clases telemáticas, se propone impartir las clases vía on line a través de videoconferencias en directo a través de la plataforma CLASSROOM.

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

Se mantendrán todas las clases vía on line a través de la plataforma virtual de Google Classroom, más concretamente la aplicación MEETS para desarrollar VIDEOCONFERENCIAS con grupos de personas.

De esta manera todo el grupo se conecta el mismo número de horas que aparecen en el horario presencial según horario establecido para el grupo y se imparten las clases en directo.

Además utilizaremos la aplicación CLASSROOM para mantener la comunicación directa, real y fluida.

Se enviarán a través de esta plataforma virtual todos los materiales, ejercicios y solucionarios de los que se tratará en las clases virtuales.

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

Google CLASSROOM, MEETS

Y otros programas y aplicaciones informáticas, según disponibilidad.

Evaluación

Criterios de la Evaluación Ordinaria

Los criterios de evaluación estándares establecidos para el presente módulo son:

1. Coordina el área de alojamiento con el resto de las áreas del establecimiento turístico analizando su estructura organizativa.

a) Se ha justificado la importancia de la planificación en el proceso de administración empresarial.

b) Se han diferenciado los principales planes empresariales.

- c) Se han conceptualizado las herramientas para realizar tomas de decisiones departamentales.
- d) Se han realizado los procesos de planificación del área de alojamiento para establecer objetivos, toma de decisiones y selección de los medios.
- e) Se han identificado los elementos básicos para establecer procesos de gestión por objetivos.
- f) Se ha valorado la importancia de realizar revisiones periódicas de los objetivos de las áreas, estableciendo mecanismos de corrección.
- g) Se han establecido factores y criterios eficaces de organización de establecimientos de alojamientos turísticos.
- h) Se han comparado las estructuras y relaciones departamentales más características de los diferentes tipos de alojamientos turísticos.
- i) Se han realizado organigramas de organización empresarial según diferentes tipologías y características específicas de establecimientos de alojamientos turísticos.
- j) Se ha reconocido la normativa estatal o autonómica de ordenación de establecimientos de alojamiento turístico.

2. Determina la rentabilidad financiera y económica de proyectos menores de inversión empresarial, caracterizando y valorando los diferentes sistemas de financiación.

- a) Se han conceptualizado y clasificado los diferentes elementos que componen el patrimonio empresarial.
- b) Se ha realizado el análisis financiero y económico de la empresa de alojamiento turístico.
- c) Se han analizado los balances empresariales y la cuenta de resultados del establecimiento.
- d) Se ha determinado la idoneidad de realizar diferentes tipos de inversión según decisiones empresariales.
- e) Se han identificado los diferentes tipos de inversiones, así como los métodos de selección y valoración de inversiones.
- f) Se han definido el concepto de inversión y las fuentes de financiación de la empresa.
- g) Se ha calculado el nivel de endeudamiento en función de la estructura financiera de la empresa.
- h) Se han valorado las decisiones de inversión externas o las de autofinanciación.
- i) Se han establecido los métodos de selección de la financiación más idónea según el caso.
- j) Se ha valorado el coste de las diferentes fuentes de financiación a las que se puede optar.

3. Controla la explotación económica de los departamentos bajo su supervisión reconociendo y determinando la estructura de ingresos y gastos de los mismos.

- a) Se han relacionado los presupuestos con la planificación empresarial y las diferentes funciones que desempeñan en la misma.
- b) Se han identificado los diferentes tipos de presupuestos que afectan a la planificación empresarial.
- c) Se han caracterizado los diferentes elementos que componen cada tipo de presupuesto.
- d) Se han elaborado diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de la empresa de

alojamiento turístico.

- e) Se ha coordinado la elaboración de los presupuestos con el personal dependiente.
- f) Se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento generalizado de los mismos.
- g) Se ha calculado el presupuesto del área de alojamiento siguiendo métodos de presentación normalizada entre las empresas del sector.
- h) Se han establecido métodos de control presupuestario justificando racionalmente las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.

4. Controla la aplicación de los sistemas de gestión de la calidad, valorando su implicación en una gestión más eficiente del establecimiento de alojamiento turístico.

- a) Se ha identificado el concepto de calidad y sus objetivos en el subsector de las empresas de alojamiento turístico.
- b) Se ha valorado la aplicación de diferentes sistemas de calidad.
- c) Se ha reconocido la aplicación de un sistema de calidad basado en las normas estandarizadas.
- d) Se han determinado los sistemas previos a la implantación de un sistema de calidad.
- e) Se ha establecido el diseño y elaboración de los diferentes procesos del área de alojamiento.
- f) Se han definido las herramientas de gestión de la calidad (autoevaluación, planificación de la mejora, sistemas de indicadores, sistemas de encuesta, sistemas de quejas y sugerencias).
- g) Se ha aplicado el sistema de gestión de calidad.

5. Coordina el sistema de gestión de la seguridad en establecimientos de alojamiento.

- a) Se ha tomado conciencia de la necesidad de una correcta gestión de seguridad en los establecimientos de alojamiento turísticos.
- b) Se han conceptualizado los elementos básicos que conforman la gestión de seguridad.
- c) Se han analizado los diferentes sistemas de gestión de seguridad en los diferentes casos.

6. Coordina el sistema de gestión ambiental caracterizando los diferentes sistemas de Gestión Medioambiental.

- a) Se ha tomado conciencia de la necesidad de una correcta gestión ambiental en los establecimientos de alojamiento turísticos.
- b) Se han conceptualizado los elementos básicos que conforman la Gestión Medioambiental.
- c) Se ha realizado el análisis previo a la implantación de un sistema de Gestión Medioambiental.
- d) Se han diferenciado los diferentes sistemas de Gestión Medioambiental.
- e) Se han identificado las diferentes herramientas de Gestión Medioambiental. f) Se han utilizado los diferentes documentos del sistema de gestión ambiental.

g) Se ha realizado el control operacional, planes de emergencia y capacidad de respuesta.

h) Se ha asegurado una correcta gestión de los residuos.

7. Dirige establecimientos de alojamiento rural analizando su tipología, normativa aplicable y especificidad en la gestión y prestación del servicio.

a) Se ha identificado la normativa aplicable sobre alojamientos turísticos en el medio rural y sobre sus actividades asociadas.

b) Se ha caracterizado la tipología de alojamientos rurales de las diferentes comunidades autónomas.

c) Se han identificado las peculiaridades en la gestión de este tipo de establecimientos dependiendo del tipo, modalidad y características.

d) Se han reconocido las principales centrales de reserva y mayoristas dedicadas a la distribución y la intermediación del alojamiento rural.

e) Se han identificado los procesos para la gestión ambiental integral de los alojamientos rurales.

f) Se han identificado los estilos arquitectónicos y las construcciones propias de una zona objeto de estudio.

g) Se han caracterizado las elaboraciones típicas de una zona susceptibles de ser ofertadas en diferentes menús y los productos gastronómicos más representativos.

h) Se han analizado los estándares de calidad específicos en los establecimientos de alojamiento rural.

i) Se han analizado las dificultades en el medio rural para las personas con algún tipo de discapacidad y su posible solución.

j) Se han identificado diferentes actividades susceptibles de ser ofertadas en los establecimientos de alojamiento rural, así como su organización y los medios materiales y humanos para su desarrollo

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

Se realizarán tres evaluaciones teórico – prácticas:

La parte teórica consistirá en un examen que puede contener preguntas tipo test de respuesta alternativa o repuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo y ejercicios prácticos, en cada caso se reflejará en el examen la forma de valorar cada pregunta.

La parte práctica versará sobre los contenidos prácticos de los temas, a través de resolución de problemas, ejercicios o casos supuestos.

Se puede dar el caso de que el profesor plantee trabajos y proyectos que el alumno deberá presentar, exponer o defender según planificación planteada por el profesor. Todos estos casos deberán estar aprobados de forma independiente para que se pueda obtener la calificación final del alumno. No se evaluarán aquellos trabajos que se presenten en fecha posterior a la fijada como fecha de entrega tope.

La calificación en cada evaluación será el resultado de aplicar los porcentajes que se detallan a continuación, siempre que se tengan aprobadas todas las partes independientemente:

- 80 % de la calificación final se obtendrá de la nota de los contenidos conceptuales.

- 10 % de la calificación final se obtendrá de la nota de los contenidos prácticos.

- 10 % de la calificación final se obtendrá de la nota de los contenidos procedimentales.

Si en un trimestre no se programan trabajos ni actividades prácticas, la calificación del examen supondría el

100% de la calificación del trimestre.

Actitud a valorar:

- Participación en clase - Voluntad de trabajo en equipo - Propiedad en la comunicación verbal hablada y escrita - Corrección en las formas de comunicación verbal - Corrección en las formas de comunicación no verbal - Interés mostrado - Participación activa en actividades de clase - Progresión a lo largo del curso - Acatamiento de las normas generales de buena conducta - Acatamiento de las normas generales del Centro educativo - Acatamiento de las normas de clase - Respeto a sus compañeros y a las normas de convivencia del centro.

Será condición indispensable haber superado satisfactoriamente cada una de las partes anteriormente citadas (exámenes, ejercicios y actividades de clase, trabajos y actitud) para aprobar el módulo tanto por evaluaciones como de forma final.

La nota final del módulo será la media aritmética de las notas obtenidas en las tres evaluaciones, siempre y cuando el alumno haya obtenido una calificación positiva (mínimo de un 5) en todas y cada una de ellas

La falta injustificada del día de la prueba ordinaria conllevará a la pérdida del derecho a examen.

Los alumnos que no superen una o más de las evaluaciones se examinarán de las mismas en la evaluación ordinaria de junio.

RECUPERACIÓN: Si un alumno no supera alguna de las evaluaciones, éste tendrá derecho a un examen final a terminar el curso. **NO HABRÁ RECUPERACIONES PARCIALES** hasta las fechas oficiales establecidas por jefatura de estudios para las pruebas oficiales ordinarias.

- Para recuperar una determinada evaluación, se podrá exigir la presentación de los trabajos, o partes de los mismos que sea necesario mejorar para la superación de los contenidos del módulo.

Para el cálculo de la LA CALIFICACIÓN que se aplicará en esta recuperación final se tendrá en cuenta el siguiente baremo de puntos obtenidos partiendo de un total de 100:

50%-75%	Calificación de 5
75%-80%	Calificación de 6
81%-85%	Calificación de 7
86%-90%	Calificación de 8
91%-95%	Calificación de 9
96%-100%	Calificación de 10

PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA:

Tradicionalmente se computan los porcentajes de ausencias que se explican a continuación para ejecutar la Pérdida de Evaluación Continua:

- El alumno que tenga un 10 % de faltas de asistencia recibirá el aviso de pérdida de la posibilidad de hacer el examen trimestralmente.

- Aquellos alumnos que superen el 15 por ciento de faltas justificadas y no justificadas de las horas de formación del presente módulo perderán el derecho a la evaluación continua, teniendo en la evaluación ordinaria un examen específico.

El módulo cuenta con 4 horas lectivas semanales.

OTRAS NORMAS BÁSICAS:

Las clases comienzan en el horario establecido por Jefatura de Estudios, se darán 10 minutos de cortesía en la primera hora de la mañana o de la tarde, es decir, en la clase de las 08:00 h, pasado ese tiempo no se podrá acceder a clase.

El profesor PASARÁ LISTA todos los días y en cada uno de los períodos lectivos que tenga ese día con el grupo, una vez pasada lista no se podrá acceder a clase. Esa lista se tomará en cuenta para el cálculo del total de períodos lectivos de ausencias del alumno.

Queda PROHIBIDO el uso de teléfonos móviles, ordenadores personales y cámaras de fotos en clase. El alumno que utilice dicha tecnología será sancionado.

Se deberán respetar las FECHAS y PLAZOS ESTABLECIDOS para la presentación de los trabajos y tareas prácticas, sin que exista la posibilidad de recogida en una fecha posterior a la marcada para el grupo.

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

En este caso se mantendrán todos los criterios establecidos para el caso anterior incluidos los porcentajes de calificación, las actitudes a valorar, las recuperaciones, las normas generales, etc... Solo se contemplarían las modificaciones que se reflejan a continuación:

- Las pruebas-exámenes que se llevarían a cabo serían PRUEBAS-CUESTIONARIO TELEMÁTICAS de comprobación de adquisición de contenidos a través de la plataforma on line CLASSROOM.
- También se considerará la entrega en plazo de tareas y ejercicios propuestos a lo largo del curso a través de esta misma plataforma y se tendrán en cuenta las correcciones y calificaciones obtenidas por el alumno que quedarán reflejadas en la misma plataforma. Esta calificación se tendrá en cuenta para la nota final del alumno.
- Además tendremos en cuenta a aquellos alumnos que durante las clases "on line" han mostrado interés, han avanzado los contenidos y han presentado una actitud positiva y motivada.

Crterios de Calificación Extraordinaria

Los criterios de evaluación extraordinaria serán los mismos que los de la evaluación ordinaria.

En el presente módulo, la NOTA FINAL, siempre que haya sido positiva en el centro educativo, SE COMPLEMENTA CON LA NOTA QUE SE RECIBE DE LA EMPRESA tras realizar el módulo de Formación en el Centro de Trabajo.

Por lo tanto no existe evaluación extraordinaria como tal en el primer curso del ciclo, si no que hay que esperar a obtener la calificación que la empresa le otorga al alumno.

Si el alumno tiene pendiente la parte correspondiente al centro educativo, El DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO se reserva la posibilidad de hacer un EXAMEN FINAL al alumno en el tercer año del ciclo.

Dicho examen tendrá las siguientes características:

- Se realizará una prueba escrita global de TODOS LOS CONTENIDOS. Dicha prueba será teórico-práctica sobre la materia programada.
- Se podrá exigir como condición indispensable para poder desarrollar dicha prueba presentar por escrito todas las actividades, trabajos, ejercicios indicados y proyectos planteados durante el curso.

Se mantendrán los mismos criterios de calificación en esta prueba final global que los comentados para la calificación ordinaria.

Para aprobarlo deberá sacar al menos una nota de 5 puntos sobre 10. La calificación final se calculará según baremo explicado anteriormente para el caso de las recuperaciones.

La fecha para ello se determinará en base a calendario establecido por Jefatura de Estudios.

Mínimos exigibles (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Coordinación del área de alojamiento:

Normativa estatal o autonómica de establecimientos de alojamiento turístico.

Proceso de planificación. Principios, sistemas y tipos de organización. Departamentalización. Estructuras organizativas. Descripción de puestos de trabajo.

- Determinación de la rentabilidad económica y financiera de proyectos menores de inversión empresarial:

Clasificación del patrimonio. Análisis financiero. Estructura financiera de la empresa. Proceso de inversión. Valoración y selección de inversiones. Fuentes de financiación empresarial. Propias (autofinanciación y amortización) y externas. Cálculo de costes de las fuentes financieras. Responsabilidad en la toma de decisiones.

- Control de la explotación económica:

Análisis de la estructura de ingresos y gastos. Sistemas estandarizados de presentación de presupuestos. Control de presupuestos.

- Control del sistema de gestión de la calidad en los establecimientos de alojamientos turísticos:

Principios rectores de la calidad en el sector turístico. Gestión por procesos. Manejo de las herramientas de gestión de la calidad: Ciclo de gestión de la calidad. Autoevaluación, planificación de la mejora, sistemas indicadores, sistema de encuesta, sistema de quejas y sugerencias.

- Coordinación del sistema de gestión ambiental:

Análisis previo a la implantación de un sistema de Gestión Medioambiental. Cumplimentación de la documentación. Planes de emergencia. Seguimiento y medición. Gestión de las No Conformidades. Sistemas de auditorías: Internas y externa. Conciencia de una correcta Gestión Medioambiental en los establecimientos de alojamiento turísticos.

- Dirección de establecimientos de alojamiento rural:

Dirección de establecimientos de alojamiento rural. Gestión ambiental de establecimientos rurales. El servicio en establecimientos rurales. Planificación y organización de actividades en los establecimientos.

Fechas de las pruebas (evaluaciones ordinarias y extraordinarias)

- Evaluación ordinaria: SEGÚN CALENDARIO MARCADO POR JEFATURAS DE ESTUDIOS
- Evaluación extraordinaria: SEGÚN CALENDARIO MARCADO POR JEFATURAS DE ESTUDIOS

Valoración final del alumnado

1. CONCEPTOcarga parcial 80 % de la carga total
2. PROCEDIMIENTOS.....carga parcial 10 % de la carga total
3. ACTITUDEScarga parcial % de la carga total
4. TRABAJOScarga parcial 10 % de la carga total

Actividades formativas del módulo en la empresa

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

TODOS LOS CONTENIDOS IMPARTIDOS EN CLASE HAN DE SER DESARROLLADOS EN LA EMPRESA EN LA PRÁCTICA, APOYÁNDOSE EN LA TEORÍA IMPARTIDA CON ANTERIORIDAD.

BLOQUE Nº 1.- ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.

T.1. INTRODUCCIÓN. EL CONCEPTO DE EMPRESA Y LA EMPRESA TURÍSTICA COMO ORGANIZACIÓN.

T.2. LAS EMPRESAS DE ALOJAMIENTO. Modalidades y estructura de las empresas de alojamiento. Características. Estructura y organización departamental del hotel. Coordinación y funcionamiento interno. El departamento de Administración. Gestión de compras y consumos. Legislación autonómica de establecimientos de alojamiento turístico.

BLOQUE Nº 2.- COORDINACIÓN DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO:

T. 3. LA PLANIFICACIÓN EN LA EMPRESA. PLANIFICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE TRABAJO. Herramientas para el análisis empresarial y la toma de decisiones. Procesos de planificación. Concepto y análisis estratégico. Concepto, principios, sistemas y tipos de organización. Departamentalización. Estructuras organizativas. Planificación de trabajo. diagramas de Grantt.

BLOQUE Nº 3.- CONTROL DE LA EXPLOTACIÓN ECONÓMICA

T.4. LOS PRESUPUESTOS. Concepto, funciones y tipos de presupuestos. Presupuesto de ingresos y gastos, de tesorería, y otros. El control de costes en la empresa turística de alojamiento. Uniform System of Accounts for the Lodging Industry. RESULTADOS y CONTROL PRESUPUESTARIO.

BLOQUE Nº 4.- DETERMINACIÓN DE LA RENTABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DE PROYECTOS MENORES DE INVERSIÓN EMPRESARIAL

T.5. PATRIMONIO. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO. Conceptos, clasificación, análisis. Elementos y masas patrimoniales. Sistemas y técnicas de administración y contabilidad. Análisis de la rentabilidad en la empresa. Análisis financiero. Período medio de maduración. Fondo de rotación existente o de maniobra. El equilibrio financiero. Coeficiente básico de financiación. Ratios financieros y de endeudamiento. Análisis económico. Clasificación funcional de resultados. Umbral de rentabilidad. Análisis de variación de resultados. Ratios de rentabilidad.

T.6. INVERSIÓN y FINANCIACIÓN. Concepto y proceso de inversión. Valoración y selección de inversiones.

Concepto y fuentes de financiación empresarial. Cálculo de costes de las fuentes financieras. Responsabilidad en la toma de decisiones.

BLOQUE Nº 5.- CONTROL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS.

T.7. GESTIÓN DE LA CALIDAD. Conceptos. Fases. Gestión por procesos. Principios rectores de la calidad en el sector turístico. Manejo de las herramientas de gestión de la calidad: Ciclo de gestión de la calidad. autoevaluación, planificación de la mejora, sistemas indicadores, sistema de encuesta, sistema de quejas y sugerencias.

BLOQUE Nº 6.- COORDINACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

T.8 GESTIÓN AMBIENTAL. Conceptos de ecosistema, medio ambiente, calidad ambiental e impacto ambiental. Análisis previo a la implantación de un sistema de gestión medioambiental. Cumplimentación de la documentación. Planes de emergencia. Seguimiento y medición. Gestión de las No conformidades. Sistemas de auditorías: Internas y externa. Conciencia de una correcta gestión medioambiental en los establecimientos de alojamiento turísticos.

BLOQUE Nº 7.- INSTALACIONES AUXILIARES Y MANTENIMIENTO

T.9 INSTALACIONES AUXILIARES DE UNA EMPRESA DE ALOJAMIENTO. El Departamento de Mantenimiento. Tipos de energía, combustibles y otros recursos de los establecimientos turísticos. - Sistemas de reciclaje y eliminación de residuos.

BLOQUE Nº 8.- DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO RURAL.

T.10 ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO RURAL. Dirección de establecimientos de alojamiento rural. Gestión ambiental de establecimientos rurales. El servicio en establecimientos rurales. Planificación y organización de actividades en los establecimientos.

Resultados de aprendizaje

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

1. Coordina el área de alojamiento con el resto de las áreas del establecimiento turístico analizando su estructura organizativa.
2. Determina la rentabilidad financiera y económica de proyectos menores de inversión empresarial, caracterizando y valorando los diferentes sistemas de financiación.
3. Controla la explotación económica de los departamentos bajo su supervisión reconociendo y determinando la estructura de ingresos y gastos de los mismos.
4. Controla la aplicación de los sistemas de gestión de la calidad, valorando su implicación en una gestión más eficiente del establecimiento de alojamiento turístico.
5. Coordina el sistema de gestión ambiental caracterizando los diferentes sistemas de Gestión Medioambiental.
6. Dirige establecimientos de alojamiento rural analizando su tipología, normativa aplicable y especificidad en la gestión y prestación del servicio.

Bibliografía

El libro que se propone como referencia de texto es:

MARTÍNEZ SALVADOR S.: Dirección de alojamientos turísticos. Editorial Paraninfo. Madrid 2020.

Otros libros de referencia:

Dorado Juárez, José Antonio. Gestión de alojamientos. ASEHS

Dorado Juárez, Jose Antonio. Organización y control de empresas en hostelería y turismo. Sintesis

Cerra, Dorado, Estepa, García. Gestión de producción en alojamientos y restauración. Sintesis.

Felipe Gallego, Jesús. Principios generales para la dirección en establecimientos hoteleros.