

## Datos básicos de la asignatura

<b>Titulación:</b>	Grado en Turismo (2024)
<b>Año plan de estudio:</b>	2024
<b>Curso implantación:</b>	2024-25
<b>Centro responsable:</b>	Facultad de Turismo y Finanzas
<b>Nombre asignatura:</b>	Practicum en Empresas Turísticas Internacionales
<b>Código asignatura:</b>	2600048
<b>Tipología:</b>	PRACTICAS EXTERNAS OPTATIVAS
<b>Curso:</b>	4
<b>Periodo impartición:</b>	Cuatrimestral
<b>Créditos ECTS:</b>	12
<b>Horas totales:</b>	300

## Objetivos y resultados del aprendizaje

### OBJETIVOS:

Favorecer una formación integral del alumnado.

Complementar formación teórica y prácticas.

Permitir el conocimiento de los procesos de trabajo propios de las salidas profesionales de la titulación.

Facilitar el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas en el seno de la empresa.

Obtener una experiencia práctica que facilite la inserción en el mercado de trabajo y mejore su empleabilidad futura.

Favorecer los valores de la innovación, la creatividad y el emprendimiento.

### COMPETENCIAS:

COM03: Ser capaz de usar el tiempo de forma efectiva.

COM07: Ser capaz de trabajar en equipo.

COM11: Tener compromiso ético en el trabajo.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	cDgnbCg+PyzYQ+m4CUGAtQ==	<b>Fecha</b>	29/01/2025
<b>Firmado Por</b>	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	<b>Página</b>	1/3
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/cDgnbCg%2BPyzYQ%2Bm4CUGAtQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/cDgnbCg%2BPyzYQ%2Bm4CUGAtQ%3D%3D</a>		



COM14: Aplicar conocimientos básicos generales y propios de los profesionales del área de Turismo a la práctica.

HD06: Comprender los procesos de aparición, innovación y desarrollo de la empresa y fomento del espíritu emprendedor, así como de la ética empresarial.

HD07: Ser capaz de aplicar los conocimientos teóricos, metodológicos y de técnicas (del área de la administración y dirección de empresas) de forma conjunta, adquiridas a lo largo de la formación, trabajando en equipo y desarrollando las habilidades y destrezas de un profesional del Turismo.

## Contenidos o bloques temáticos

Cada práctica llevará asociadas unas actividades concretas a realizar por el alumnado, que serán definidas por la empresa, en el marco general de estos contenidos:

- 1) Iniciación en las tareas profesionales propias de la empresa.
- 2) Integración de los conocimientos adquiridos hasta el momento en un entorno profesional real.
- 3) Adquisición de experiencia en la práctica profesional y conocimiento sobre el funcionamiento de las empresas e instituciones vinculadas al turismo.

Las prácticas se realizarán en las empresas vinculadas a la actividad turística internacional.

Estas prácticas estarán orientadas a la aplicación de las competencias adquiridas en la titulación y a la adquisición de una primera experiencia profesional.

## Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
J Prácticas Externas/Practicum	120

## Metodología de enseñanza-aprendizaje

Prácticas en empresa.

Las indicadas anteriormente.

Código Seguro De Verificación	cDgnbCg+PyzYQ+m4CUGAtQ==	Fecha	29/01/2025
Firmado Por	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	Página	2/3
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/cDgnbCg%2BPyzYQ%2Bm4CUGAtQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/cDgnbCg%2BPyzYQ%2Bm4CUGAtQ%3D%3D</a>		



## Sistemas y criterios de evaluación y calificación

---

Cuando finalice la práctica asignada, el tutor académico, a partir del sistema de seguimiento de la práctica

llevado a cabo con el alumno, y vista la memoria académica del estudiante y el informe final de la empresa o

institución, procede a calificar la práctica del estudiante

El sistema de evaluación se encuentra regulado en la normativa específica de prácticas para esta titulación

<b>Código Seguro De Verificación</b>	cDgnbCg+PyzYQ+m4CUGAtQ==	<b>Fecha</b>	29/01/2025
<b>Firmado Por</b>	JOSE ANGEL PEREZ LOPEZ	<b>Página</b>	3/3
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/cDgnbCg%2BPyzYQ%2Bm4CUGAtQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/cDgnbCg%2BPyzYQ%2Bm4CUGAtQ%3D%3D</a>		

