

Ciclos Formativos de Grado Superior

Técnico Superior

en

Información y Comercialización Turísticas

ESICA

Escuela Superior de Informática, Comercio y Administración

INFORMACIÓN EN:

Travesía de Vigo, 42-44

Teléfono/Fax: 986 27 34 69

ESICA (Escuela Superior de Informática Comercio y Administración)

Travesía de Vigo 42 – 44, 986 27 34 69

www.esica.net

esica@esica.net

A. DURACIÓN

1.400 horas repartidas a lo largo de un año académico y posteriormente las prácticas en el segundo año.

B. TITULACIÓN OBTENIDA:

T. S. en Información y Comercialización Turísticas

C. PLAN DE ESTUDIOS:

MÓDULOS	CURSO	HORAS
Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales	1º	160
Asistencia y guía de grupos	1º	135
Información turística en destino	1º	135
Productos y destinos turísticos nacionales e internacionales	1º	80
Lengua extranjera (inglés)	1º	130
Segunda lengua extranjera	1º	130
Proyecto integrado	1º	80
Formación y orientación laboral	1º	55
Horas a disposición del centro	1º	55
Formación en el centro de trabajo	2º	440

D. SALIDAS PROFESIONALES

El alumno Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas, podrá trabajar en:

- Jefe de oficinas de información turística.
- Promotor turístico.
- Asistente de publicidad y promoción.
- Técnico en planificación turística local.
- Guía local.
- Guía de turismo.

- Relaciones públicas. Gestión hotelera.
- Informador turístico.
- Técnico en organización de ferias y eventos.
- Investigador de mercados turísticos.
- Dinamizador de mercados y destinos turísticos.

E. ACCESO A ESTUDIOS UNIVERSITARIOS

- Diplomado en Turismo.
- Diplomado en Ciencias Empresariales.

MODULOS PROFESIONALES

1. MÓDULO DE DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS LOCALES Y REGIONALES

- 1.1 El fenómeno turístico. Mercado y sector turístico internacional, español y gallego.
- 1.2 Marketing turístico. Investigación de mercados, planificación estratégica y plan de marketing en hostelería y turismo.
- 1.3 Marketing operacional y marketing mix en el sector de hostelería y turismo.
- 1.4 Recursos turísticos del contorno local. Planificación territorial y turística.
- 1.5 Creación y desarrollo de productos turísticos locales y regionales.
- 1.6 El marketing interno en las empresas y entidades del sector de hostelería y turismo.

2. MÓDULO DE ASISTENCIA Y GUÍA DE GRUPOS

- 2.1 Tipología y características de la actividad de asistencia y guía de grupos.
- 2.2 Legislación sobre viajeros en tránsito. Regulación de la actividad profesional.
- 2.3 Técnicas de programación de itinerarios turísticos y de planificación de visitas y circuitos.

- 2.4 El desarrollo de un circuito o excursión. La asistencia y animación de grupos.
- 2.5 Técnicas de comunicación y habilidades sociales aplicadas a la actividad.
- 2.6 Solución de problemas y toma de decisiones en el desarrollo de la actividad.
- 2.7 La naturaleza y el arte como recursos turísticos.

3. MÓDULO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA EN DESTINO

- 3.1 El servicio de información turística. Intervención de la Administración Pública en la normativa turística.
- 3.2 Las fuentes de información turística. Información, orientación y asistencia turística.
- 3.3 Gestión administrativa.
- 3.4 Ofimática aplicada.

4. MÓDULO DE PRODUCTOS Y DESTINOS TURÍSTICOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

- 4.1 España como producto turístico.
- 4.2 La planificación turística. Desarrollo de los destinos turísticos.
- 4.3 Explotación de los destinos turísticos.
- 4.4 El marketing turístico institucional.
- 4.5 Destinos turísticos internacionales.
- 4.6 Destinos turísticos especializados.
- 4.7 Productos turísticos españoles y mundiales según los medios de transporte.

5. MÓDULO DE LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)

- 5.1 Comunicación oral: comprensión de mensajes orales, interpretación de mensajes, obtención de información profesional, comunicación presencial, comunicación telefónica, negociación.
- 5.2 Comunicación escrita: análisis del contenido de un documento, interpretación de léxico específico,

consulta de la normativa, obtención de información, comprobación de datos, producción de textos.

5.3 Aspectos socio - profesionales.

6. MÓDULO DE SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA (FRANCÉS)

6.1 Comprensión de mensajes orales procedentes de diversas fuentes. Interpretación de mensajes. Obtención de información profesional en lengua extranjera.

6.2 Comunicación presencial. Comunicación telefónica. Negociación. Análisis y contenido de un documento.

6.3 Interpretación de léxico específico. Obtención de información. Comprobación de datos. Traducción directa e inversa de textos relacionados con la actividad profesional, identificando los elementos y las relaciones del texto.

7. MÓDULO DE PROYECTO INTEGRADO

7.1 Identificar, diferenciar e integrar en las actividades de información, guía y comercialización turística que se realicen o desarrollen, los conocimientos científicos, tecnológicos y organizativos, teóricos y prácticos adquiridos.

7.2 Integrar ordenadamente distintos conocimientos sobre organización, características, condiciones, tipologías, técnicas y procesos que se desarrollen en las distintas actividades productivas así como tener una visión global y coordinada de los procesos de creación de servicios a los que está vinculada la competencia del título.

7.3 Diseñar con capacidad innovadora y creativa un plan de marketing específico para un producto turístico.

8. MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

8.1 Salud laboral.

- 8.2 Legislación y relaciones laborales.
- 8.3 Orientación e inserción socio – laboral.
- 8.4 Principios de economía.
- 8.5 Economía y organización de la empresa.
- 8.6 El sector productivo en La Comunidad Autónoma de Galicia.

9. FORMACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO

Las prácticas se desarrollarán en empresas cuya organización se ajuste a los conocimientos y aptitudes adquiridas por el alumno en la Escuela con el fin de facilitar su posterior inserción en el mercado laboral. Para ello se han establecido convenios con las empresas y organismos más destacados del sector turístico y/o hotelero.

G. OTROS SERVICIOS

En ESICA los alumnos reciben además otros servicios sin coste adicional:

- Posibilidad de preparación para superar el Examen Oficial del Trinity College.
- Uso de las herramientas informáticas del centro cuando en horas no lectivas cuantas veces sea necesario.
- Orientación profesional permanente.
- Descuentos en la compra de material informático o consejos en su reparación o modernización.
- Consultas o refuerzos en horas extraescolares con profesor a su disposición.
- Biblioteca especializada.
- Bolsa de trabajo.
- Utilización del programa de reservas por excelencia SAVIA-AMADEUS.