ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Atención a la Diversidad en los Ciclos de Hostelería y Turismo: Adaptación de las Actividades, los Tiempos y la Evaluación

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Atención a la Diversidad en los Ciclos de Hostelería y Turismo: Adaptación de las Actividades, los Tiempos y la Evaluación de ICUFOR. En un sector tan dinámico y orientado al servicio como el hostelero y turístico, garantizar una educación inclusiva resulta fundamental para formar profesionales capaces de responder a las necesidades reales del mercado laboral. Este programa te proporcionará las competencias necesarias para diseñar e implementar estrategias pedagógicas que atiendan eficazmente al alumnado diverso en los ciclos formativos del sector.

A lo largo de la formación, profundizarás en el marco normativo vigente, los principios del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) y las distintas tipologías de adaptaciones curriculares aplicables tanto a módulos teóricos como prácticos.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo y conceptual de la atención a la diversidad en Formación Profesional, identificando la legislación estatal y autonómica aplicable a los ciclos de Hostelería y Turismo.

Aplicar los principios del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA), distinguiendo los tipos de adaptaciones curriculares —de acceso, no significativas y significativas— y sus repercusiones sobre la cualificación profesional.

Dominar las estrategias de flexibilización temporal del proceso formativo, implementando medidas como la ampliación de tiempos de ejecución, la secuenciación de tareas complejas, la matrícula parcial y la planificación individualizada del itinerario del alumno.

Clasificar los perfiles del alumnado diverso presente en los ciclos de Hostelería y Turismo, diferenciando sus necesidades formativas específicas según el tipo de diversidad funcional, cultural, lingüística o socioeconómica.

Diseñar actividades de enseñanza-aprendizaje inclusivas para los módulos prácticos de cocina, restauración y alojamiento turístico, adaptando procedimientos, espacios, equipamientos y materiales didácticos a las capacidades del alumnado.

Adaptar los procedimientos e instrumentos de evaluación en los módulos teóricos y prácticos, elaborando rúbricas inclusivas, pruebas alternativas y herramientas de seguimiento que garanticen objetividad, equidad y no discriminación.

Objetivos del curso

Desarrollar mecanismos de coordinación con empresas del sector hostelero y turístico, diseñando programas formativos individualizados e instrumentos de evaluación específicos para el módulo de Formación en Centros de Trabajo.

Saber llevar a cabo el registro y seguimiento institucional de todas las adaptaciones realizadas, fundamentando las decisiones adoptadas y sus consecuencias sobre la titulación y la cualificación profesional del alumnado.

Temario

01 Marco normativo y conceptual de la atención a la diversidad en los ciclos formativos de Hostelería y Turismo

1.1. Concepto de diversidad y su evolución en el contexto de la Formación Profesional
1.2. Marco legislativo estatal y autonómico sobre atención a la diversidad en Formación Profesional
1.3. Características y perfiles del alumnado diverso en los ciclos de Hostelería y Turismo
1.4. Planificación institucional y coordinación para la atención a la diversidad en el centro de Formación Profesional

Temario

02 Adaptación de las actividades de enseñanza-aprendizaje en los módulos profesionales de Hostelería y Turismo

2.1. Principios del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) aplicados a la Formación Profesional de Hostelería y Turismo
2.2. Tipos de adaptaciones curriculares aplicables a los módulos profesionales del sector
2.3. Estrategias metodológicas inclusivas para los módulos con mayor carga teórica
2.4. Adaptación de las actividades prácticas en talleres de cocina, restauración y alojamiento turístico
2.5. Adaptación de las actividades vinculadas al módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT)
2.6. Apoyos personales y recursos complementarios para la realización de actividades por parte del alumnado con necesidades específicas
2.7. Elaboración y selección de materiales didácticos accesibles e inclusivos para los módulos profesionales del sector

Temario

03 Flexibilización y gestión de los tiempos en el proceso formativo del alumnado diverso en Hostelería y Turismo

3.1. Fundamentos pedagógicos y normativos de la flexibilización temporal como estrategia de atención a la diversidad
3.2. Estrategias de flexibilización temporal en las actividades de aula y taller de Hostelería y Turismo
3.3. Matrícula parcial y adaptación de la duración del ciclo formativo para el alumnado con necesidades específicas
3.4. Flexibilización temporal en el módulo de Formación en Centros de Trabajo y en el módulo de proyecto integrado
3.5. Gestión del tiempo en las pruebas y situaciones de evaluación del alumnado diverso

Temario

04 Adaptación de los procedimientos, instrumentos y criterios de evaluación en los ciclos formativos de Hostelería y Turismo

4.1. Principios de la evaluación inclusiva en la Formación Profesional
4.2. Marco normativo regulador de la evaluación del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en Formación Profesional
4.3. Adaptación de los instrumentos de evaluación en los módulos con mayor componente teórico
4.4. Adaptación de los instrumentos de evaluación en los módulos prácticos de taller y servicio
4.5. Adaptación de los criterios de calificación y su relación con los resultados de aprendizaje
4.6. Evaluación del alumnado con necesidades específicas en la Formación en Centros de Trabajo y el módulo de proyecto
4.7. Documentación, registro y seguimiento institucional de las adaptaciones evaluativas realizadas a lo largo del ciclo formativo

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01 **Formación accesible**
Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02 **Calidad universitaria**
Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03 **Impulso a tu carrera**
Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04 **Especialización**
Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05 **Atención de calidad**
Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

