ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

# Didáctica de la Hostelería y el Turismo en Formación Profesional: Programación de Módulos y Situaciones de Aprendizaje

6 ECTS | 150 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



Especialízate con el Curso de Formación Permanente en Didáctica de la Hostelería y el Turismo en Formación Profesional: Programación de Módulos y Situaciones de Aprendizaje de ICUFOR. Esta formación está diseñada para docentes y futuros profesionales de la enseñanza que desean dominar las herramientas pedagógicas necesarias para impartir con excelencia módulos formativos en uno de los sectores económicos más dinámicos de nuestro país.

A lo largo del programa, profundizarás en el marco normativo actual de la Formación Profesional, analizando la estructura del sistema integrado y las cualificaciones específicas del sector hostelero y turístico. Aprenderás a diseñar programaciones didácticas completas, formulando resultados de aprendizaje y criterios de evaluación alineados con las demandas reales del mercado laboral.

Duración
**150 horas**

Créditos
**6 Créditos ECTS**

Metodología
**Online**

Matriculación
**Permanente**

# Objetivos del curso

Conocer el marco normativo y la estructura del sistema de Formación Profesional en España, identificando su desarrollo legislativo y su aplicación específica a los ciclos formativos de Hostelería y Turismo.

Fundamentar la práctica docente en Formación Profesional, aplicando teorías del aprendizaje, principios didácticos y el enfoque competencial a la enseñanza en el sector hostelero y turístico.

Elaborar situaciones de aprendizaje competenciales, contextualizándolas en escenarios profesionales reales de cocina, restauración, alojamiento y gestión turística.

Desarrollar sistemas de evaluación coherentes y formativos, diseñando técnicas e instrumentos válidos vinculados a los resultados de aprendizaje y a las competencias profesionales del sector.

Analizar la familia profesional de Hostelería y Turismo, relacionando sus títulos, cualificaciones profesionales y perfiles emergentes con las demandas actuales del sector productivo.

Diseñar programaciones didácticas de módulos profesionales, integrando de forma coherente todos los elementos curriculares prescriptivos y su contextualización al entorno formativo y productivo.

Dominar metodologías activas y recursos didácticos específicos, seleccionando y combinando las estrategias más adecuadas para la enseñanza práctica en el aula-taller y los entornos profesionales simulados.

Incorporar la atención a la diversidad, la sostenibilidad, la digitalización y la innovación como ejes transversales, implementando estrategias inclusivas y actualizadas en la programación de módulos de Hostelería y Turismo.

# Temario

## 01 Marco normativo y estructura del sistema de Formación Profesional en España con especial referencia al sector de Hostelería y Turismo

1.1. Evolución legislativa reciente de la Formación Profesional en el contexto educativo español
1.2. Estructura y organización del sistema integrado de Formación Profesional
1.3. Elementos curriculares prescriptivos y niveles de concreción: del Real Decreto de título al currículo autonómico
1.4. El perfil profesional y las competencias del docente de Formación Profesional
1.5. Modalidades de formación en alternancia con la empresa: dual general, dual intensiva y formación en centros de trabajo

# Temario

## 02 La familia profesional de Hostelería y Turismo: títulos, cualificaciones y demandas del sector productivo

2.1. Caracterización general de la familia profesional de Hostelería y Turismo dentro del sistema de Formación Profesional
2.2. Títulos de Formación Profesional Básica, Grado Medio y Grado Superior en Hostelería y Turismo
2.3. Cualificaciones profesionales y unidades de competencia del sector hostelero y turístico
2.4. Análisis del sector productivo de la hostelería y el turismo: estructura económica, tejido empresarial y demandas laborales
2.5. Perfiles profesionales emergentes y nuevas competencias del sector hostelero y turístico
2.6. Relación entre la formación y el entorno laboral: empresas, instituciones públicas y agentes del sector

# Temario

## 03 Fundamentos didácticos y pedagógicos de la enseñanza en Formación Profesional

3.1. Teorías del aprendizaje aplicadas a la formación técnico-profesional
3.2. Principios didácticos fundamentales para la enseñanza en ciclos formativos de Hostelería y Turismo
3.3. El enfoque competencial como eje vertebrador de la Formación Profesional
3.4. Motivación del alumnado de Formación Profesional: factores condicionantes y estrategias docentes
3.5. El rol del docente como facilitador, mediador y modelo profesional en el aula-taller

# Temario

## 04 La programación didáctica de módulos profesionales en Hostelería y Turismo: concepto, elementos y elaboración

4.1. Concepto, funciones y marco normativo de la programación didáctica en Formación Profesional
4.2. Contextualización de la programación: análisis del centro, del entorno productivo y del perfil del alumnado
4.3. Elementos prescriptivos y organizativos de la programación didáctica de un módulo profesional
4.4. Temporalización y secuenciación de las unidades de trabajo o situaciones de aprendizaje
4.5. Integración de elementos transversales en la programación: igualdad, sostenibilidad, emprendimiento y competencia digital
4.6. La programación como documento vivo: mecanismos de seguimiento, revisión y mejora continua
4.7. Análisis crítico de programaciones didácticas de módulos representativos del sector hostelero y turístico

# Temario

## 05 Diseño y formulación de resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos en módulos de Hostelería y Turismo

5.1. Los resultados de aprendizaje como referente curricular central del proceso formativo y evaluador
5.2. Análisis y concreción de los resultados de aprendizaje prescriptivos en módulos de Hostelería y Turismo
5.3. Criterios de evaluación: función, estructura y vinculación con los resultados de aprendizaje
5.4. Contenidos básicos: interpretación del currículo prescriptivo y ampliación contextualizada
5.5. Coherencia vertical y alineación curricular: resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos y actividades
5.6. Ejemplificación aplicada: ejercicios de concreción curricular en módulos representativos del sector

# Temario

## 06 Las situaciones de aprendizaje como eje de la práctica docente en Formación Profesional de Hostelería y Turismo

6.1. Concepto, origen y fundamentación pedagógica de las situaciones de aprendizaje
6.2. Características y principios de diseño de una situación de aprendizaje eficaz en módulos profesionales
6.3. Estructura y componentes de una situación de aprendizaje para módulos de Hostelería y Turismo
6.4. Contextualización en situaciones profesionales reales del sector hostelero y turístico
6.5. Inclusión de elementos transversales, Objetivos de Desarrollo Sostenible y valores cívicos
6.6. Tipología de situaciones de aprendizaje según complejidad, duración y ámbito competencial
6.7. Integración y articulación de las situaciones de aprendizaje en la programación didáctica anual del módulo
6.8. Diseño guiado de situaciones de aprendizaje: ejemplificación en módulos del sector

# Temario

## 07 Metodologías activas y estrategias didácticas específicas para la enseñanza de la Hostelería y el Turismo

7.1. Fundamentos y justificación de las metodologías activas en la enseñanza profesional del sector hostelero y turístico
7.2. Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) aplicado a módulos de Hostelería y Turismo
7.3. Aprendizaje Basado en Retos y resolución de problemas profesionales del sector
7.4. Aprendizaje cooperativo y técnicas de trabajo en equipo en el aula-taller y en el restaurante pedagógico
7.5. Simulación profesional, dramatización y gamificación en entornos formativos de hostelería y turismo
7.6. Aprendizaje-Servicio y clase invertida en la Formación Profesional de Hostelería y Turismo
7.7. Criterios para la selección, combinación e integración de metodologías según el módulo profesional y el perfil del alumnado

# Temario

## 08 Recursos didácticos, espacios formativos y entornos profesionales simulados para la enseñanza de Hostelería y Turismo

8.1. Clasificación y criterios de selección de recursos didácticos para módulos de Hostelería y Turismo
8.2. Herramientas digitales y tecnología aplicada a la enseñanza de Hostelería y Turismo
8.3. Diseño y organización de espacios de aprendizaje: aula polivalente, cocina didáctica y restaurante pedagógico
8.4. El entorno profesional simulado como estrategia formativa integral: diseño, gestión y evaluación
8.5. Colaboración con el sector productivo para el enriquecimiento de la formación

# Temario

## 09 La evaluación del aprendizaje en módulos profesionales de Hostelería y Turismo: técnicas, instrumentos y calificación

9.1. Marco conceptual y normativo de la evaluación en Formación Profesional
9.2. Modalidades y momentos de la evaluación: diagnóstica, formativa y sumativa
9.3. Técnicas e instrumentos de evaluación para competencias profesionales del sector hostelero y turístico
9.4. Evaluación por resultados de aprendizaje: sistemas de calificación y recuperación
9.5. Autoevaluación, coevaluación y evaluación entre iguales como herramientas formativas
9.6. Evaluación de la práctica docente y de la programación didáctica como instrumento de mejora

# Temario

## 10 Atención a la diversidad e inclusión educativa en la Formación Profesional de Hostelería y Turismo

10.1. Marco normativo y principios rectores de la atención a la diversidad en Formación Profesional
10.2. Perfiles del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo en los ciclos formativos del sector
10.3. Medidas de atención a la diversidad aplicadas a la programación didáctica de módulos profesionales
10.4. Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) aplicado a módulos de Hostelería y Turismo
10.5. Interculturalidad, diversidad lingüística y cohesión social en las aulas de Formación Profesional
10.6. Orientación profesional y acompañamiento del alumnado diverso hacia la inserción laboral en el sector

## 11 Integración de la sostenibilidad, la digitalización y la innovación en la programación didáctica de Hostelería y Turismo

11.1. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible como eje transversal en la programación del sector
11.2. Competencia digital docente y del alumnado en la Formación Profesional de Hostelería y Turismo
11.3. Innovación educativa y transferencia de buenas prácticas en la enseñanza de Hostelería y Turismo
11.4. Emprendimiento, tendencias emergentes y actualización curricular del sector hostelero y turístico

# Temario

## 12 Elaboración integral de programaciones didácticas y situaciones de aprendizaje: proyecto final aplicado

12.1. Protocolo metodológico para la elaboración completa de una programación didáctica de módulo profesional
12.2. Diseño completo de situaciones de aprendizaje integradas coherentemente en la programación didáctica
12.3. Presentación y defensa de la programación didáctica en contextos institucionales y procesos selectivos
12.4. Supuestos prácticos resueltos de programación y situaciones de aprendizaje en Hostelería y Turismo
12.5. Reflexión final sobre la identidad profesional docente y diseño de un plan personal de desarrollo profesional continuo

# 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 6 créditos ECTS y 150 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

