

TEMARIO ESPECÍFICO

AULATECNOS(Aula virtual)

**PREPARACIÓN INTEGRAL
HOSTELERÍA Y TURISMO**

CONCURSO - OPOSICIÓN, PÁG. 2

PLAN DE ESTUDIOS, PÁG. 10

AULATECNOS, PÁG. 12

958890387 REV. 21/04

www.tecnosubia.es

MODALIDADES Y PRECIOS, PÁG. 15

**OPOSICIONES:
HOSTELERÍA Y TURISMO**

Este curso capacita al alumno para afrontar con totales garantías el acceso a la función pública en la especialidad de Profesor de Hostelería y Turismo.

Miles de opositores en todo el territorio nacional han obtenido plaza con nuestro Centro a lo largo de los años.

Los requisitos para acceder al concurso oposición son: Estar en posesión del título de DOCTOR, LICENCIADO, INGENIERO, ARQUITECTO O EL TÍTULO DE GRADO correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.: DIPLOMADO EN TURISMO.

Es necesario el Máster de Especialización Didáctica, (Antiguo CAP).

La siguiente tabla muestra las plazas ofertadas en la última convocatoria:

Andalucía		
2008	→	15
2010	→	5
2012	→	25
2016	→	30
2018	→	30

A continuación, una tabla con los sueldos previstos en el año 2021 para el Cuerpo de Profesores de Secundaria:

PROFESORES (1^{ER} AÑO)	Sueldo Base	1.214,39
	Complemento destino	638,29
	Componente básico	617,85
	TOTAL	2470,53€

CONCURSO - OPOSICIÓN

El marco legislativo de ingreso a los cuerpos docentes está regulado en el Real Decreto 276/2007 de 23 de febrero (BOE nº 53 de 2 de marzo) por el que se aprueba el Reglamento de Ingreso, Accesos y Adquisición de Nuevas Especialidades en los Cuerpos Docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación, MODIFICADO RECIENTEMENTE, por el Real Decreto 84/2018, de 23 de febrero, (...) regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada ley.

FASE DE OPOSICIÓN: valoración 60%

1º PRUEBA. Prueba, que tendrá por objeto la demostración de los conocimientos específicos de la especialidad docente a la que se opta, y que constará de dos partes que serán valoradas conjuntamente:

- Parte A: En todas las especialidades, las Administraciones educativas convocantes incluirán una prueba práctica que permita comprobar que los candidatos poseen la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que opte.
- Parte B: Esta parte consistirá en el desarrollo por escrito de un tema elegido por el aspirante de entre 5 temas, extraídos al azar por el tribunal.

Para su superación, los aspirantes deberán alcanzar una puntuación mínima igual o superior a cinco puntos siendo ésta el resultado de sumar las puntuaciones correspondientes a las dos partes. A estos efectos la puntuación obtenida en cada una de las partes deberá ser igual o superior al 25 por 100 de la puntuación asignada a las mismas.

2º PRUEBA. Esta prueba, tendrá por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica del aspirante y su dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente, y que consistirá en la presentación de una programación didáctica y en la preparación y exposición oral de una unidad didáctica:

Presentación de una programación didáctica.

- Parte A: Defensa de la Programación Didáctica presentada (30% de valoración)
- Parte B: Preparación y exposición de una unidad didáctica, extraída al azar de dicha Programación Didáctica. (70% de valoración)

La preparación y exposición oral, ante el tribunal, de una unidad didáctica podrá estar relacionada con la programación presentada por el aspirante o elaborada a partir del temario oficial de la especialidad. En el primer caso, el aspirante elegirá el contenido de la unidad didáctica de entre tres extraídas al azar por él mismo, de su propia programación. En el segundo caso, el aspirante elegirá el contenido de la unidad didáctica de un tema de entre tres extraídos al azar por él mismo, del temario oficial de la especialidad.

En el momento de la redacción de este dossier informativo, está en vigor el Real Decreto 276/2007, por el que se rigen las pruebas mencionadas; sin embargo, ante posibles modificaciones legislativas que pudieran producirse con posterioridad al citado Real Decreto, los profesores de Centro de Estudios Tecnozubia se comprometen a la preparación y puesta en práctica tanto de hipotéticos formatos de acceso a la Función Pública Docente, cuanto a la elaboración de cambios que pudieran afectar al citado temario.

Como quiera que no sabemos en qué términos quedará definitivamente plasmado, a través de BOE, ni cuándo aparecerá de forma oficial, el Profesorado de Centro de Estudios Tecnozubia se compromete a seguir las directrices que marque el Real Decreto definitivo para una correcta preparación de la fase de concurso-oposición.

Sería el Profesor-Preparador de cada especialidad el encargado de emplear los procedimientos didácticos, pedagógicos y científicos para un correcto y eficaz planteamiento de las mismas, según cada materia.



FASE DE CONCURSO: VALORACIÓN 40%

Desarrollo de la fase de concurso.

En la fase de concurso se valorarán, en la forma que establezcan las convocatorias, los méritos de los aspirantes; entre otros figurarán la formación académica y la experiencia docente previa. En todo caso, los baremos de las convocatorias deberán respetar las especificaciones básicas y estructura que se recogen en el Real Decreto 84/2018, de 23 de febrero, (...) regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada ley.

Los aspirantes no podrán alcanzar más de 10 puntos por la valoración de sus méritos:

EXPERIENCIA DOCENTE PREVIA	MÁX 7 puntos y 10 años
FORMACIÓN ACADÉMICA	MÁX 5 puntos
OTROS MÉRITOS	MÁX 2 puntos

La calificación de la fase de concurso se aplicará únicamente a los aspirantes que hayan superado la fase de oposición.

TEMARIO

Según la Orden Ministerial ECD/191/2012, de 6 de febrero de 2012, el temario vigente (teóricamente) debería ser el que se recoge en la Orden de 01-02-1996, BOE nº 38 de 13-02-1996; antes bien, como quiera que todo el proceso de reforma educativa está en proceso, este temario pudiera ser susceptible de algunas modificaciones, entendiéndose que el temario, que podríamos entender como prioritario en esta especialidad, podría cubrir en gran medida los distintos aspectos curriculares, en el supuesto de que el temario vigente sufriera modificaciones sustanciales, asegurando de esta forma la mejor preparación posible para el correcto desarrollo de la fase de oposición

1. Fundamento, naturaleza y propósito de la administración de las empresas y entidades del sector de hostelería y turismo. Funciones y objetivos. Evaluación de las principales aportaciones históricas a la teoría de la administración empresarial.
2. La planificación empresarial en hostelería y turismo. Valoración de su importancia. Tipos de planes empresariales. Justificación del proceso de planificación.
3. Gestión y control presupuestarios en las empresas y entidades de hostelería y turismo. Justificación. Concepto y propósito de los presupuestos. Ciclo presupuestario. Tipos de presupuestos.
4. Instrumentos de control empresarial no estrictamente presupuestario aplicables a las empresas y entidades de hostelería y turismo. Instrumentos de control. Técnicas de programación y control. Métodos de cálculo de tiempo más aplicados en Hostelería. Utilidad de la planificación y control de procedimientos.
5. Adaptación del Plan General de Contabilidad a las empresas de hostelería y turismo. Principios contables. Estructura del Plan General de Contabilidad.
6. El ciclo contable en las empresas del sector de hostelería y turismo. Formalización de la cuenta de pérdidas y ganancias y del balance de situación.
7. Análisis de los estados financieros en las empresas del sector de hostelería y turismo: Interpretación financiera de los balances de situación y de la cuenta de pérdidas y ganancias. Análisis de los flujos de fondos de tesorería («cash-flow»).
8. Análisis de la rentabilidad en las empresas de hostelería y turismo. Tipos de márgenes de la empresa. Punto muerto de explotación. Análisis estático y dinámico de la rentabilidad. Rentabilidad de los capitales propios.
9. Análisis de la liquidez y del endeudamiento y sus especificidades en las empresas del sector de hostelería y turismo. Fondo de maniobra. Evaluación de los sistemas de cobro y pago. Valoración de los ratios de liquidez. Análisis del endeudamiento.
10. Evaluación de la estructura financiera de las empresas de hostelería y turismo: Determinación de la inversión necesaria según tipo de empresa. Relación óptima entre recursos propios y ajenos.
11. Evaluación de inversiones en el sector de hostelería y turismo. Tipos de inversión más usuales. Métodos para evaluar inversiones según cada tipo de empresa: «Pay-back», V.A.N., T.I.R.
12. La organización en las empresas y entidades de hostelería y turismo. Relación con otras funciones gerenciales. Patrones básicos de departamentalización tradicional. Estructura y cultura organizativas eficaces.

13. La profesionalidad en Hostelería y turismo: Análisis comparativo de las competencias profesionales. Análisis de los conocimientos, habilidades cognitivas, destrezas y actitudes más significativos. Principios deontológicos característicos en el marco de cada subsector.
14. Estadística descriptiva y análisis estadístico en hostelería y turismo. Técnicas y tipos de análisis estadísticos. Aplicaciones.
15. El fenómeno turístico. Valoración del hecho turístico desde la perspectiva de sus efectos económicos, culturales, socio-políticos y medioambientales. Dinámica de los flujos turísticos. Previsiones de la evolución futura del fenómeno turístico.
16. Mercado turístico y proceso global de prestación de servicios de esta naturaleza: Caracterización de la oferta turística. Caracterización y motivaciones de la demanda turística internacional y española. Proceso global de creación y prestación de los servicios turísticos en función de sus fases.
17. Marketing turístico. Diferenciación del marketing de productos del marketing de servicios. Justificación de las fases de conceptualización, estructuración, comercialización y prestación en la creación de un servicio. Aplicación en hostelería y turismo.
18. La aplicación del sistema de «servucción» a las empresas y entidades de hostelería y turismo: Justificación de la aplicación del sistema de «servucción» en las empresas y entidades de servicios.
19. Planificación estratégica y plan de marketing en las empresas de hostelería y turismo: Justificación de la utilidad del plan de marketing. Peculiaridades del plan de marketing según el tipo de empresa o entidad del sector.
20. Marketing operacional y marketing «mix» en el sector de hostelería y turismo: Definición de marketing operacional y caracterización de las variables. Instrumentos de comunicación según tipo de empresa o producto del sector.
21. Gestión y control de calidad en las empresas de hostelería y turismo. Sistemas aplicables en el sector. Peculiaridades de la gestión integral de la calidad en las empresas y entidades del sector. Relación entre calidad de servicios propios y ajenos y satisfacción del cliente.
22. El marketing interno en las empresas de hostelería y turismo. Plan de marketing interno. Utilidad de los manuales de empresa.
23. El subsector de restauración gastronómica: Estimación del peso económico actual y previsiblemente futuro en España y en la Unión Europea. Análisis de la evolución y tendencias en la oferta y demanda. Oferta y demanda de empleo en España. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus características, procesos básicos, ofertas, clientela y normativa aplicable.
24. El subsector de industrias de pastelería y panadería artesanales: Estimación del peso económico actual y previsiblemente futuro en España y en la Unión Europea. Análisis de la evolución y tendencias en la oferta y demanda. Oferta y demanda de empleo en España. Clasificación de los establecimientos del subsector de acuerdo con sus características, procesos básicos, ofertas, clientela y normativa aplicable.
25. Procesos y estructuras de los establecimientos y/o áreas de restauración. Procesos de elaboración y/o servicio de elaboraciones culinarias y bebidas. Instalaciones, equipos y maquinaria. Comparación de establecimientos de restauración gastronómica comercial y colectiva. Instrumentos de control de calidad.
26. Procesos en los establecimientos de pastelería y/o panadería artesanales. Procesos de elaboración de productos de pastelería, heladería y panadería artesanales. Instalaciones, equipos y maquinaria. Comparación de establecimientos de pastelería y panadería artesanales. Instrumentos de control de calidad.

DOSSIER INFORMATIVO
HOSTELERÍA Y TURISMO

27. Investigación de mercados en los sectores de la Hostelería y Turismo. Importancia como instrumento de planificación. Selección y segmentación del mercado, métodos y técnicas. Fuentes de información de Hostelería y Turismo. Métodos de obtención de información.
28. Oferta de servicios en empresas de restauración gastronómica y de pastelería y panadería artesanales: Definición de un concepto empresarial. Definición de públicos objetivos en estos subsectores. Definición de ofertas de servicios.
29. Composición, adaptación y aspecto físico de ofertas gastronómicas. Tendencias alimentarias en las sociedades occidentales. Análisis comparativo de menús, cartas y otras ofertas gastronómicas. Elaboración y adaptación de ofertas gastronómicas. Sistemas de rotación. Presentación de los distintos tipos de ofertas gastronómicas. Aplicación de las técnicas de «merchandising».
30. Alimentación y nutrición: Grupos de alimentos y su caracterización. Principios inmediatos. Composición nutricional y calórica de los alimentos. Estados carenciales del organismo.
31. Nutrición y dietética: Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano. Aplicación de los principios dietéticos en la elaboración de ofertas gastronómicas. Elaboración de dietas según colectivos.
32. Gastronomía española: Evolución y tendencias actuales. Tradiciones culinarias. Principales productos y elaboraciones por zonas.
33. Los vinos españoles. Geografía vinícola. Denominaciones de origen. Metodología para el análisis sensorial de los vinos.
34. Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas: Métodos utilizados para identificar necesidades de aprovisionamiento de géneros culinarios y bebidas y efectuar solicitudes de compra. Sistemas y procesos de recepción de géneros, almacenamiento, distribución interna, y control y valoración de inventarios de géneros culinarios y bebidas.
35. Evaluación de costes, consumos y productividad en las empresas de restauración gastronómica y de pastelería y panadería artesanales. Estructura de costes y margen bruto. Métodos para la determinación de costes. Métodos para la determinación, imputación, control y evaluación de consumos. Análisis de niveles de productividad en estos establecimientos.
36. Precios y control de ventas en los subsectores de restauración gastronómica y pastelería y panadería artesanales: Política de precios como variable del marketing operacional. Técnicas para la asignación de precios a los distintos componentes de las ofertas gastronómicas. Métodos para evaluar las ventas.
37. El subsector de alojamiento: Estimación del peso económico actual y previsiblemente futuro en España y en la Unión Europea. Análisis de la evolución y tendencias en la oferta y demanda. Oferta y demanda de empleo en España. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus características generales, tipo de oferta, clientela y normativa aplicable.
38. Procesos y estructuras en las empresas y áreas de alojamiento. Procesos de prestación del servicio. Comparación de tipos e instalaciones de alojamiento turístico y no turístico. Instrumentos de control de calidad.
39. Ofertas de servicios de alojamiento: Definición de un concepto empresarial. Definición de públicos objetivos en este subsector. Definición de ofertas de servicios de alojamiento.
40. Técnicas y procedimientos económico-administrativos que se derivan de la entrada, estancia y salida de huéspedes. Fases. Métodos de obtención, archivo y difusión de la

- información. Sistemas y procedimientos de facturación, control económico y cobro. Operaciones con moneda extranjera y cheques de viajero.
41. Servicios y venta en el departamento de recepción. Servicios de recepción, conserjería y comunicaciones. Sistemas de reservas de alojamiento. Análisis de la información de gestión de reservas. La gestión de reservas como instrumento de comercialización. Legislación europea y española sobre protección de usuarios de servicios en un alojamiento.
 42. Evaluación de costes y asignación de precios en alojamientos turísticos y no turísticos: Clasificación de los costes. Cálculo de costes. Cálculo de precios de venta. Determinación de desviaciones, análisis de causas y efectos, y propuesta de soluciones.
 43. Gestión de la seguridad en los alojamientos. Plan de seguridad. Riesgos. Sistemas y equipos. Legislación europea y española en materia de seguridad en los alojamientos. Coberturas de seguro privado que pueden garantizarse en el ámbito de los alojamientos.
 44. El subsector de intermediación de servicios turísticos y de viajes. Evolución de los servicios que prestan las agencias de viajes a sus clientes. Estimación del peso económico actual y previsiblemente futuro en España y en la Unión Europea. Análisis de la evolución y tendencias en la oferta y demanda nacional e internacional. Empleo en España. Definición, evolución histórica y clasificación de las agencias.
 45. Procesos y estructuras en las agencias de viajes. Proceso de prestación del servicio de intermediación. Relaciones externas con otras empresas, entidades y profesionales. Comparación de los tipos de agencias de viajes.
 46. Medios de transporte y construcción de tarifas. Análisis comparativo de las principales modalidades y medios de transporte. Legislación europea y española sobre medios de transporte y tarifas. Manejo de soportes informativos y la determinación y reconstrucción de tarifas según medios de transporte.
 47. Gestión de reservas y emisión de documentos acreditativos de derechos de uso de servicios en agencias de viajes. Procedimientos, técnicas y datos necesarios. Fuentes de información interna y externa y medios de comunicación utilizados. Tipos de documentos acreditativos del derecho de uso de los servicios vendidos por intermediación. Normas y procedimientos para su emisión y reemisión.
 48. Organización, operación y control de conjuntos complejos de servicios turísticos. Definición de un concepto empresarial en el subsector de agencias de viajes. Programación a la oferta y a la demanda. Definición de públicos objetivos. Fases y procedimientos para la estructuración, organización, operación y control de viajes combinados o eventos. Instrumentos de control de calidad.
 49. Atención al cliente, venta directa y negociación con proveedores en hostelería y turismo. Habilidades sociales, técnicas de comunicación, técnicas de protocolo e imagen personal y técnicas de venta según tipologías de situaciones y de clientes. Técnicas y procesos de negociación con proveedores de servicios.
 50. Sistemas y procedimientos derivados de las relaciones económicas con clientes y proveedores, y de gestión de registros, almacenamiento, reposición y control de existencias en las agencias de viajes. Legislación europea y española sobre protección de usuarios de servicios prestados por agencia de viajes.
 51. Evaluación de costes en agencias de viajes. Métodos para el cálculo de costes. Métodos para la determinación de desviaciones, análisis de causas y efectos, y propuesta de soluciones.
 52. Recursos y planificación territorial de la oferta turística. Técnicas para la evaluación de los recursos turísticos del entorno. Técnicas para la elaboración de inventarios turísticos.

DOSSIER INFORMATIVO
HOSTELERÍA Y TURISMO

- Normas urbanísticas y de ordenación turística como instrumentos para la protección del medio natural y cultural, y de la propia actividad turística.
53. Creación y desarrollo de productos turísticos locales. Análisis comparativo y caracterización de los diferentes tipos de productos turísticos locales. Definición de públicos objetivos para este tipo de productos. Definición, redefinición y desarrollo de productos turísticos locales. Ciclo de vida de un producto turístico. Viabilidad de productos turísticos.
 54. La actividad de asistencia y guía a grupos turísticos. Modalidades. Desarrollo de la actividad. Actividades complementarias. Relaciones de los profesionales de la asistencia a grupos turísticos con las empresas, entidades y otros profesionales del sector.
 55. Programación de itinerarios turísticos. Identificación y análisis comparativo de las fuentes de información turística más relevantes para la confección de itinerarios. Viabilidad de los distintos recursos turísticos del entorno a efectos de programar itinerarios. Técnicas de programación de itinerarios turísticos.
 56. Técnicas de asistencia, animación y comunicación aplicadas a la actividad de asistencia y guía de grupos turísticos. Comportamientos colectivos e individuales en el marco de los grupos turísticos. Técnicas de dinámica y animación de grupos en función de las fases y situaciones más características que se dan en el desarrollo de un viaje.
 57. Aeropuertos, puertos, estaciones y derechos de viajeros. Análisis comparativo desde el punto de vista de su estructura, servicios y trámites. Normativa internacional y española sobre viajeros en tránsito, trámites aduaneros, divisas y derechos de viajeros. Coberturas de los seguros de viajes de su normativa reguladora. Servicios que prestan consulados y embajadas a los viajeros.
 58. Servicios y entidades de información turística: Su justificación como servicio imprescindible en el mercado turístico actual. Tipos de entidades que prestan servicios de información turística. Relaciones externas con otras entidades. Estructuras organizativas y funcionales.
 59. Gestión de la información en entidades de información turística. Fuentes de información turística. Procedimientos para la gestión de la información turística. Análisis y evaluación de las necesidades de información, atención y resolución de quejas y reclamaciones de los usuarios.
 60. España como destino y producto turístico. Análisis comparativo y caracterización de los principales destinos y productos turísticos del mercado español. Evaluación de las potencialidades turísticas, previsible evolución, oportunidades y amenazas.
 61. Destinos y productos turísticos internacionales. Análisis comparativo y caracterización de los principales destinos y productos turísticos del mercado internacional. Evaluación de las potencialidades turísticas, previsible evolución, oportunidades y amenazas de los principales destinos y productos turísticos internacionales analizados.
 62. Gestión de pequeñas empresas o instituciones de actividades de tiempo libre y socioeducativas. Características específicas. Justificación de un modelo de organización. Constitución, puesta en marcha y desarrollo.
 63. Ocio y tiempo libre en la sociedad europea actual. Estimación de la importancia del ocio en la sociedad europea actual. Justificación de las demandas y necesidades de ocio y tiempo libre en función de distintos colectivos.
 64. El animador: Modelos y situaciones de trabajo. Proceso y métodos de intervención. La animación como educación no formal.
 65. Diseño y promoción de programas de animación turística. Elementos para la organización y funciones de un departamento de animación. Recursos de animación.

DOSSIER INFORMATIVO
HOSTELERÍA Y TURISMO

66. Actividades físicas y deportivas más usuales en la animación turística. El juego como elemento dinamizador. Adaptación de juegos y actividades deportivo/recreativas a distintos colectivos.
67. Planificación y organización de veladas y espectáculos para la animación turística. Adaptación a distintos colectivos. Instrumentos de control.

PLAN DE ESTUDIOS DE TECNOSZUBIA**DIRIGE****D. JOSÉ ALFONSO GÓMEZ**

Diplomatura Técnico en Empresas y Actividades Turísticas. Escuela Universitaria de Turismo de Murcia. 1993-1996.

Funcionario de Carrera del Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria. 2003. Antigüedad desde septiembre de 2001.

Técnico Auxiliar de Servicios en Hostelería y Turismo. 2002. I.E.S. La Flota. Murcia.

Puestos Docentes

3 años como Preparador de Oposiciones de Hostelería y Turismo.

Tutor profesor Secundaria Hostelería y Turismo. I.E.S. Costa Azahar (Escuela de Hostelería y Turismo de Castellón. Curso 2001/2002.

Jefe del Departamento de Hostelería y Turismo. C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza. 4 años: Desde 2006 hasta 2010.

2008. Presidente de la Comisión Evaluadora para Pruebas Libres de Cocina. (Escuela de Hostelería y Turismo de Granada).

2009. Presidente de la Comisión Evaluadora para Pruebas libres de Cocina (Escuela de Hostelería y Turismo de Granada).

2010. Miembro de la Comisión Evaluadora para Pruebas libres de Cocina (Escuela de Hostelería y Turismo de Granada).

Actualmente: Tutor profesor Secundaria Hostelería y Turismo. C.P.I.F.P. Hurtado de Mendoza (Escuela de Hostelería y Turismo de Granada). Desde 2002 hasta hoy.

2004. TRIBUNAL DE OPOSICIONES: Miembro del tribunal nº4 de Andalucía, para las oposiciones al cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria de Hostelería y Turismo.

PLAN DE TRABAJO

El planteamiento para este curso es consecuencia de la experiencia y trabajo acumulado de preparación de oposiciones docentes, tanto en Primaria como en Secundaria, de la experiencia de nuestros profesores como Preparadores de oposiciones y como Presidentes y miembros de Tribunales y de las sugerencias y rendimiento de cientos de alumnos que ya han pasado por nuestras aulas. El objetivo general del curso no es otro que dar respuesta a todas y cada una de las diferentes partes de que consta la prueba establecida por el actual sistema de oposiciones.

Nuestro centro iniciará en Septiembre de 2021 el curso de preparación de Oposiciones de Secundaria del siguiente modo:

1. La preparación se llevará a cabo a lo largo del curso escolar, es decir, desde Septiembre de 2021 a Junio de 2022, garantizando sus Preparadores una dedicación individualizada para las pruebas de que constará la oposición.
2. El seguimiento y asesoramiento de los opositores se extenderá hasta el momento de su presentación ante el Tribunal.

Para todo ello, durante este periodo, se le entregará al opositor la totalidad del temario, elaborado por los Profesores-Preparadores, así como los correspondientes modelos, materiales, asesoramiento y orientaciones didácticas personalizadas.



PROGRAMACIÓN CURSO 2021 / 2022. HOSTELERÍA Y TURISMO

SEMANAS:	MESES	PROGRAMACIÓN TEMARIO Y PRÁCTICOS	
Semana 1	Septiembre	PRESENTACIÓN-INICIO de CURSO	GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EMPRESARIAL
Semana 2		Temas 1 y 2	
Semana 3		Tema 3	
Semana 4		Tema 4	
Semana 5	Octubre	Tema 5	
Semana 6		Tema 6	
Semana 7		Tema 7	
Semana 8		Tema 8	
Semana 9	Noviembre	Tema 9	
Semana 10		Tema 10	
Semana 11		Tema 11	
Semana 12		Temas 12 y 13	
Semana 13		Temas 14 y 27	
Semana 14	Diciembre	Temas 15 y 16	MARKETING TURÍSTICO y CALIDAD
Semana 15		Temas 17 y 18	
Semana 16		Temas 19 y 20	
Semana 17		Temas 21 y 22	
Semana 18	Enero	Temas 23 y 24	COCINA/PAST
Semana 19		Temas 25 y 26	
Semana 20		Temas 28 y 29	RESTAURACIÓN/ NUTRICIÓN
Semana 21		Temas 30 y 31	
Semana 22	Febrero	Temas 32 y 33	ALOJAMIENTOS
Semana 23		Temas 34 y 35	
Semana 24		Temas 36 y 37	
Semana 25			
Semana 26		Marzo	
Semana 27	Temas 42 y 43		
Semana 28	Temas 44 y 45		AGENCIAS VIAJES
Semana 29	Temas 46 y 47		
Semana 30	Temas 48 y 49		

DOSSIER INFORMATIVO
HOSTELERÍA Y TURISMO

Semana 31	Abril	Temas 50 y 51	GUIAS, INF, ASIST TURISTICA
Semana 32		Temas 52 y 53	
Semana 33		Temas 54 y 55	
Semana 34		Temas 56 y 57	
Semana 35	Mayo	Temas 58 y 59	
Semana 36		Temas 60 y 61	
Semana 37		Temas 62 y 63	
Semana 38		Temas 64 y 65	
Semana 39		Temas 66 y 67	ANIMACIÓN TURÍSTICA
Semana 40	Junio	Actualización T. 15;	EXAMENES PRÁCTICOS ÚLTIMAS CONVOCATORIAS
Semana 41		Actualización T. 23 y 24	
Semana 42		Actualización T. 37 y 44	
Semana 43		Última clase de repaso general	

RESULTADOS OBTENIDOS EN LA ÚLTIMA CONVOCATORIA

CONVOCATORIA 2021	64 % aprobados 1ª prueba	83 % aprobados 2ª prueba	4 plazas conseguidas en diferentes CCAA	Nº s 1,2 3 en diferentes CCAA
------------------------------	---	---	--	--

DURACIÓN

6 Septiembre – 25 Junio

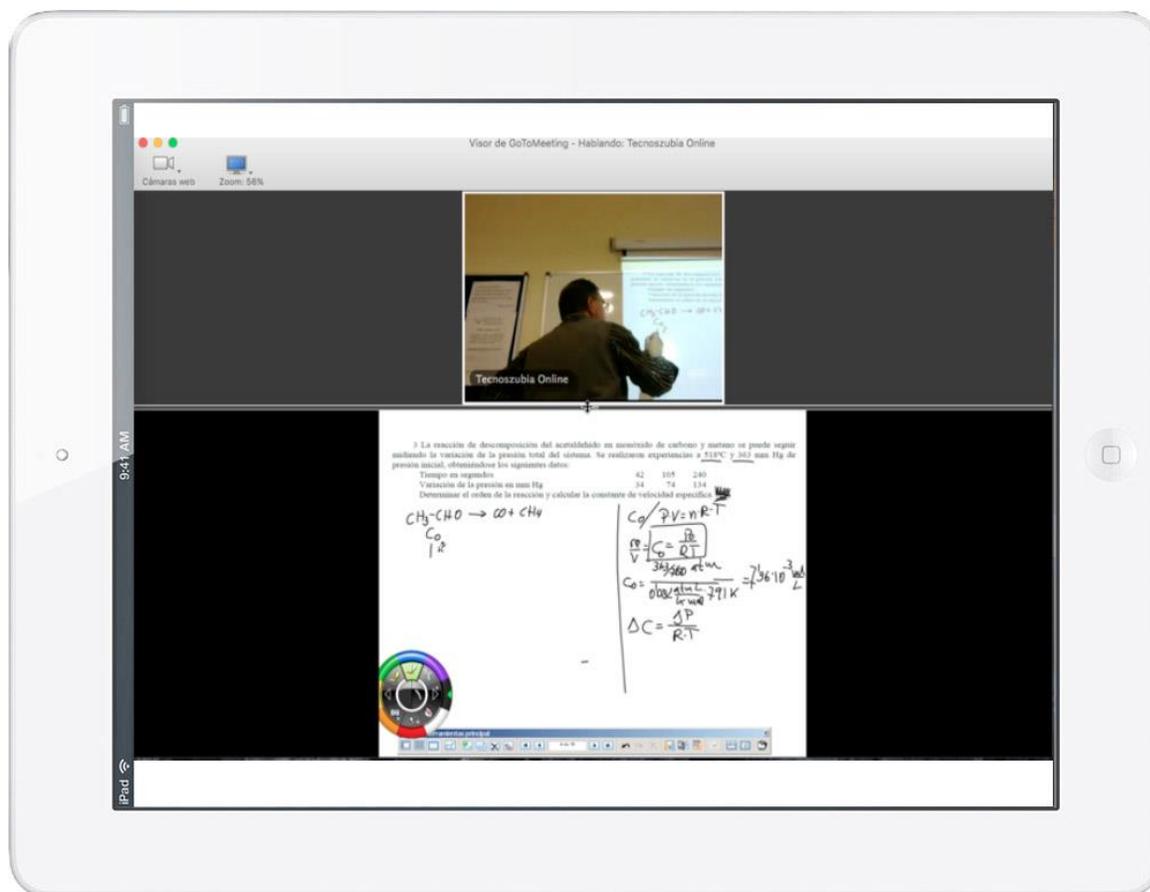
(Será posible la incorporación en meses posteriores según disponibilidad de plazas)

SISTEMA ONLINE

Nuestro método Online está basado en la virtualización del aula a través de un sistema de plataforma de videoconferencia con una arquitectura tecnológica muy avanzada. El alumno accede al aula como lo haría un alumno presencial, pero sin moverse de casa.

Para ello tan solo es necesario acceder a través de un enlace en el navegador web y podrá asistir a la clase en directo, con una calidad de audio y vídeo idóneas gracias a la alta capacidad de nuestra red y pudiendo, además, ver la **pizarra digital** en vivo, para no perder ni un segundo de la clase. El alumno puede participar a través de su propio micrófono, haciendo intervenciones, como las haría cualquier alumno presencial, o bien a través de la sala de chat en vivo, donde el preparador irá contestando de forma periódica durante la clase.

No es necesaria tener una conexión de internet muy rápida para poder acceder a la clase online. Además **se podrá acceder desde cualquier dispositivo** (ordenador, Tablet, Smartphone, etc.).



AULATECNOS

AulaTecnos es el aula virtual de Tecnosubia. Centro de Estudios Tecnosubia pretende usar de manera intensiva las nuevas tecnologías para que con el apoyo del equipo técnico se convierta en una ventaja con respecto al resto de aspirantes. En todo momento el personal del Centro estará accesible para ayudar a los alumnos que tuvieran más dificultad con el uso de las TIC.

AulaTecnos está dirigida a todos los alumnos y tienes dos funciones fundamentales:

1º Dar apoyo a los alumnos presenciales, de manera que puedan contactar con el resto de alumnos o tutores en un tiempo mínimo sin necesidad de esperar a la siguiente clase, descargar material, hablar por el chat, resolver dudas o contactar con el Centro para cualquier duda sobre convocatorias, bolsas, normativa.

2º Servir de entorno integral de aprendizaje para los alumnos matriculados on-line. De esta manera no es necesaria la asistencia a clase. El acceso es total pudiéndose incluso colgar las exposiciones orales y ser corregidas, realizar exámenes en tiempo real, utilizar la video conferencia etc.

El campus virtual constituye una comunidad virtual en la que pueden interactuar profesores, tutores, consultores, personal de secretaría, apoyo informático etc., acercando toda la experiencia en la preparación de oposiciones a cada alumno rompiendo las barreras del tiempo y del espacio. A continuación ofrecemos una breve descripción del funcionamiento

Se trata de una plataforma de aprendizaje online (E-Learning) al que el alumnado puede acceder mediante un nombre de usuario y su clave.



Nombre de usuario:

Contraseña:

Una vez se han ingresado las credenciales de usuario, el alumno tiene a su disposición aquellos cursos en los que se haya matriculado.



Mis cursos

-  **Oposiciones Primaria**
-  **Oposiciones Secundaria**
Enseñanza Secundaria - Informática  
-  **Oposiciones Otras**

Una vez seleccionado un curso, la navegación es muy sencilla, teniendo a un solo clic de ratón todos los recursos, actividades o tareas que haya disponibles en el entorno de formación y de forma ordenada según la secuenciación de contenidos que haya sido estipulada.

The screenshot shows the AULAtecnos interface for the course 'Física y Química'. The top navigation bar includes 'Mensajes', 'Admin User', and a search bar for 'Buscar cursos'. Below the navigation, there are tabs for 'Cursos', 'Oposiciones Cuerpo de Profesores', and 'F y Q'. The main content area is divided into sections: 'Últimas noticias' (no news yet), 'Eventos próximos' (listing three 'EXPOSICIONES PROGRAMACIÓN Y UNIDAD DIDÁCTICA' events on June 10, 17, and 24), and a calendar view for '31 de August - 6 de September' listing various documents and presentations like 'RELACIÓN 00 JULIO 2015 RESUELTA', 'FORMULARIO DE MECÁNICA', and 'TEXTOS REFUNDIDOS'.

Mediante el calendario, los estudiantes tienen toda la información sobre los eventos concretos que se hayan planificado a lo largo del curso.

The screenshot shows the 'Calendario' interface. On the left, there is a 'Clave de eventos' (event key) with four options: 'Ocultar eventos globales', 'Ocultar eventos de curso', 'Ocultar eventos de grupo', and 'Ocultar eventos del usuario'. Below this is the 'Vista del Mes' (month view) showing a calendar for May and June 2016. The main area displays 'Próximos eventos para:' (Next events for:) with a dropdown set to 'Todos los cursos' and a 'Nuevo evento' button. A list of events follows, including 'Examen Temario Completo' (today at 09:00), and three 'EXPOSICIONES PROGRAMACIÓN Y UNIDAD DIDÁCTICA' events on June 10, 17, and 24. The last event on June 24 lists participants 'MIRIAM' and 'MARISA'.

AulaTecnos ofrece un completo sistema de calificaciones, de forma que el alumno tiene siempre a su alcance su seguimiento personal, así como el cumplimiento de los objetivos marcados por el tutor.

The screenshot shows the 'AulaTecnos.es' web interface. At the top, there is a navigation bar with 'AULATECNOS.ES', 'Oposiciones Secundaria', 'Informática', and 'Calificaciones'. Below this are several tabs: 'Ver calificaciones', 'Preferencias', 'Categorías', 'Pesos', 'Calificar con letra', and 'Excluir'. There are also two buttons: 'Descargar en formato Excel' and 'Descargar en formato de texto'. The main content area is titled 'Todas las calificaciones por categoría' and contains a table with the following data:

Estudiante <small>Ordenar por apellido Ordenar por nombre</small>	Sin categorizar Estadísticas (100.00%)		Total Estadísticas	
	puntos (400)	contribución % ponderado	puntos (400) ↓↑	% ponderado (100) ↓↑
Ala, David Ala, María	142	71%	142	71%
Ala, David	0	0%	-	0%
Ala, David Ala, María	225	75%	225	75%
Ala, María del	201	67%	201	67%
Ala, María del	131	65.5%	131	65.5%
Ala, María del	292	73%	292	73%

MODALIDADES Y PRECIOS EN LA PREPARACIÓN DE OPOSICIONES

MODALIDADES

En Tecnosubia no queremos que tengas la obligación de adaptarte a nosotros, queremos adaptarnos a ti y a tu vida. Para ello contamos con tres tipos de preparación:

■ Semipresencial:

- 6 horas de clase semanales que se irán alternando de forma semipresencial, es decir, una clase presencial y una online.
- Acceso al campus AulaTecnos (mensajería, tutorías virtuales, chat, foros, descarga de material, etc.)

■ On-line

La preparación on-line se lleva a cabo a través de la plataforma de videoconferencia así como de la plataforma educativa AulaTecnos. En ésta queda detallada la temporización de contenidos. Al principio de cada bloque se encuentra disponible una guía didáctica, guía de estudio y un manual del alumno.

El alumno online puede asistir a la clase en directo a través de un enlace web proporcionado por el Centro. Accediendo al mismo se accede a una sala de videoconferencia donde podrá seguir el desarrollo de la especialidad desde casa, ya sea desde un ordenador, tablet o smartphone. En esta sala el alumno puede interactuar, ya sea a través de su propio micrófono, con intervenciones como las que haría cualquier alumno presencial, o a través de la sala de chat, a la que el preparador/a irá contestando de una forma periódica durante la clase.

La plataforma virtual es una potente herramienta de comunicación, aunque el verdadero valor lo proporciona la alta cualificación de los preparadores y la calidad de los materiales. El ritmo que se sigue es semejante al presencial y las asignaturas son dirigidas por los mismos docentes.

Al final de cada bloque se propone un examen que debe ser realizado en un tiempo determinado. Las actividades de interacción son los debates en los foros y charlas síncronas en las salas de chat con los preparadores.

Además al alumno se le ayudará en los posibles problemas técnicos que pudiera tener y se le guiará y asesorará sobre la matriculación, convocatorias y normativa de manera que se sienta respaldado en todo momento.

PRECIOS

Si te matriculas antes del 30 de junio, las tarifas de las mensualidades son las siguientes:

	Nuevos alumnos	Antiguos alumnos*
Precio mensualidad	160€	130€

Si te matriculas después del 30 de junio, el precio de la mensualidad varía en función del mes de incorporación, según la siguiente tabla:

Si comienzas en:	Nuevos alumnos	Antiguos alumnos*
Julio-Septiembre	170€	140€
Noviembre	180€	150€
Diciembre	190€	160€
Enero	200€	170€
Marzo	230€	200€
Abril	270€	240€

* Tienen consideración de antiguos alumnos aquellos que hayan estado al menos 6 meses completos durante un curso.

GRUPOS

- Martes de 16 h. a 22 h.
- On-Line.

(Los horarios de los grupos están sujetos al número de alumnos y, por tanto, podrían cambiar antes del inicio del curso).

*NOTICIAS, NOVEDADES, BOLSAS DE EMPLEO, LEGISLACIÓN, CURSOS,
 PUBLICACIONES, CAMPUS ON-LINE...*

*ENCUÉNTRALO TODO EN
 WWW.TECNOSZUBIA.ES*