

CARACTERIZACIÓN DE LA FAMILIA PROFESIONAL “TURISMO”

a. Introducción

El turismo es una actividad económica y social de enorme importancia para muchos países en el mundo. Genera muchas oportunidades de empleo y mejora la calidad de vida de la población de los territorios mediante el impulso de emprendimientos, infraestructura, generación de divisas por exportaciones, entre otros aspectos.

b. Definición

El Bachillerato Técnico en la familia Turismo tiene como finalidad desarrollar competencias en el estudiantado para que puedan desempeñarse eficazmente en actividades relacionadas con la hostelería, el arte culinario, la gestión, el aprovechamiento de recursos naturales y culturales; y la promoción turística, respondiendo a las demandas del sector y al potencial territorial.

En ese marco, la familia profesional "Turismo" tiene como principales campos de estudio y trabajo aquellos relacionados con la cadena de valor turística. Se centra en la **operación y promoción; servicios como son el alojamiento y la gestión de alimentos y bebidas**, así también, **la gestión de la cultura gastronómica**. El sector de servicios turísticos toma en cuenta, por un lado, las necesidades de los turistas acorde con las tendencias mundiales y por otro, genera ingresos económicos, complementarios a otras actividades económicas, que sirven de sustento a quienes trabajan en el medio; así como dinamiza la economía de las localidades receptoras.

c. Clasificador Industrial Internacional Uniforme - CIIU

En el Clasificador Industrial Internacional Uniforme CIIU, las variables de interés se expresan en términos de actividades económicas que permitirán relacionarse con el campo amplio, campo específico y campo detallado de la formación técnica a nivel medio, para vincularse con las carreras de tercer nivel, y posteriormente desempeñarse en el ámbito laboral.

Esta Familia Profesional se relaciona con las siguientes actividades codificadas en el CIIU:

N79 ACTIVIDADES DE AGENCIAS DE VIAJES, OPERADORES TURÍSTICOS, SERVICIOS DE RESERVAS Y ACTIVIDADES CONEXAS.

Esta división comprende la venta de servicios de viajes, de viajes organizados, de transporte y de alojamiento al público en general y a clientes comerciales y la organización de paquetes de servicios de viajes para su venta a través de agencias de viajes o por los propios operadores turísticos u otros agentes, así como otros servicios relacionados con los viajes y reservas. Se incluyen también las actividades de guías de turismo y de promoción turística.

N7912.0 ACTIVIDADES DE OPERADORES TURÍSTICOS.

N7912.00: Actividad de Operadores turísticos que se encargan de la planificación y organización de paquetes de servicios de viajes (tours) para su venta a través de agencias de viajes o por los propios operadores turísticos. Esos viajes organizados (tours) pueden incluir la totalidad o parte de las siguientes características: transporte, alojamiento, comidas,

visitas a museos, lugares históricos o culturales, espectáculos teatrales, musicales o deportivos.

N7990.0 OTROS SERVICIOS DE RESERVAS Y ACTIVIDADES CONEXAS.

N7990.01: Prestación de otros servicios de reservas relacionados con los viajes: reservas de transporte, hoteles, restaurantes, alquiler de automóviles, entretenimiento y deporte, etcétera.

En este sentido, es necesario preparar al bachiller con competencias genéricas para la familia Turismo en el primer y segundo año.

Dado el enfoque de los módulos impartidos en estos niveles, el estudiante puede construir una opinión más informada y tomar decisiones en mejores condiciones, para que, si fuese el caso, puedan y transitar entre figuras profesionales de Familia Turismo, y continuar con la trayectoria estudiantil, inserción laboral y/o emprendimiento.

Dentro de la Familia profesional Turismo, se han considerado las siguientes figuras profesionales:

1. Hostelería y arte culinario
2. Gestión turística

d. Unidades de Competencia de la Familia Profesional “Turismo”

La construcción de las unidades de competencias genéricas para la familia profesional de Turismo en el primer y segundo año responde a la necesidad de asegurar una formación integral y progresiva en el estudiantado. Estas unidades permiten consolidar las bases conceptuales, procedimentales y actitudinales que servirán de soporte para el desarrollo de competencias más especializadas en las distintas figuras profesionales.

A continuación, se desarrolla las unidades de competencia con sus componentes:

UNIDAD DE COMPETENCIA (UC)	
UC 1: Comprender los principios fundamentales, conceptos esenciales y prácticas pertinentes relacionadas con la cultura y la interculturalidad en el contexto de la industria turística y gastronómica.	
Elementos de la competencia (EC)	Criterios de desempeño (CD)
EC1: Explicar conceptos clave relacionados con la cultura, la interculturalidad, el patrimonio, la diversidad cultural a nivel mundial y nacional.	CD1.1: Investiga sobre la diversidad cultural del país, y su influencia en los productos turísticos y gastronómicos en la oferta actual
	CD1.2: Comprende al turismo más que como actividad económica como una relación intercultural que se da entre visitante y comunidades locales, en la que se genera un intercambio de conocimiento, culturas y promueve la paz entre territorios.
	CD1.3: Analiza las diferencias culturales que tiene el Ecuador y valora las costumbres y tradiciones de los grupos y nacionalidades que son parte del país.
EC2: Descubrir sobre los pueblos y nacionalidades del Ecuador, su espacio territorial, las manifestaciones y el patrimonio culturales material de cada una de ellas.	CD2.1: Selecciona características principales de los pueblos y nacionalidades del Ecuador.
	CD2.2: Distingue las manifestaciones culturales de cada pueblo y nacionalidad, detallando aspectos como sus tradiciones, festividades, costumbres y expresiones artísticas.
	CD2.3: Describe el patrimonio cultural material de los pueblos y nacionalidades, identificando elementos clave como la arquitectura, vestimenta, artesanías y otros bienes tangibles que representan su identidad.
	CD2.4: Relaciona el espacio territorial de cada pueblo o nacionalidad con sus manifestaciones culturales, y la influencia en el entorno geográfico, en su cultura, estilo de vida y prácticas tradicionales.
EC 3: Analizar los impactos positivos y negativos del turismo en las culturas del Ecuador.	CD3.1: Asocia los impactos positivos del turismo en las culturas del Ecuador, destacando su aporte a la preservación y difusión de las tradiciones, el patrimonio cultural y el desarrollo económico local.
	CD3.2: Analiza los impactos negativos del turismo en las culturas del Ecuador, señalando posibles amenazas como la pérdida de identidad cultural, la alteración de costumbres y la explotación excesiva de los recursos culturales y naturales.

	<p>CD3.3: Contrasta el rol de las comunidades locales en la gestión del turismo, evaluando su participación en las decisiones y en la protección de su patrimonio cultural.</p> <p>CD3.4: Propone estrategias que permiten fomentar un turismo sostenible y respetuoso con las culturas del Ecuador.</p>
Condiciones de ejecución de la Unidad de Competencia:	
Espacios e instalaciones:	Entorno de aprendizaje (aula, taller)
Insumos y recursos:	<p>Computador Proyector Internet Guías, documentales, revistas, folletos de turismo, gastronomía, entre otros. Motores de búsqueda con información breve y actualizada. Sitios web que permiten almacenar, buscar, compartir fotografías, imágenes, videos y material multimedia en general a través de comunidades de usuarios</p>
Información utilizada:	<p>Plan Nacional de Turismo 2030 – Ministerio de Turismo Manuales y Guías de Cultura Turística – Ministerio de Turismo Ley de Turismo Reglamento General a la Ley de Turismo Reglamento General de actividades turísticas Reglamento General de Alojamiento Turístico</p>

UNIDAD DE COMPETENCIA (UC)	
UC 2: Aplicar buenas prácticas empresariales en el sector turístico que respeten los aspectos ambientales, socioculturales y económicos, promoviendo una operación sostenible y responsable.	
Elementos de la competencia (EC)	Criterios de desempeño (CD)
EC1: Analizar los conceptos clave del turismo, la hostelería y las artes culinarias, comprendiendo su	CD1.1: Explica la relación entre los conceptos clave del turismo, la hostelería y las artes culinarias en la industria turística global.

relación y el impacto que tienen en la industria turística global.	CD1.2: Analiza las interacciones entre los sectores de turismo, hostelería y gastronomía, y su efecto en la industria turística.
	CD1.3: Distingue el impacto positivo o negativo de la interrelación entre los sectores de turismo, hostelería y gastronomía en la sostenibilidad de la industria turística.
EC2: Seleccionar las distintas modalidades turísticas, sus características principales y su contribución a la sostenibilidad del sector turístico.	CD2.1: Reconoce la diversidad de modalidades, servicios y empresas turísticas que conviven en un solo territorio.
	CD2.2: Describe la contribución de cada modalidad turística a la sostenibilidad del sector, desde la comprensión hasta la creación de propuestas innovadoras.
	CD2.3: Compara diferentes modalidades turísticas, sus beneficios y desafíos en términos de sostenibilidad.
	CD2.4: Diseña actividades considerando las modalidades turísticas y su impacto positivo en la sostenibilidad del sector.
EC3: Diferenciar los términos fundamentales del turismo, tanto en el ámbito de la hostelería como en el de las artes culinarias, y su influencia en la industria turística de manera positiva o negativa.	CD3.1: Clasifica los términos del turismo tanto en hostelería como artes culinarios y su contribución o afectación a la sostenibilidad y la economía local.
	CD3.2: Contrastar los diferentes roles de la hostelería y las artes culinarias en la satisfacción del turista.
	CD3.3: Analiza las prácticas sostenibles en la operación turística y gastronómica y sus beneficios tanto en la mejora de la industria turística como en la preservación del medio ambiente.
	CD3.4: Realiza actividades turísticas y gastronómicas que aborden de manera integral aspectos clave del turismo sostenible, incluyendo la conservación del entorno natural, la preservación del patrimonio cultural y la promoción de la responsabilidad social.
EC4: Analizar el impacto de la actividad turística en los ecosistemas, las comunidades receptoras y la economía	CD4.1: Examina los efectos del turismo sobre la economía local, tanto los beneficios como los desafíos.

local, reconociendo tanto los beneficios como los desafíos que genera.	CD4.2: Compara los productos, servicios y actividades turísticas potenciales en los destinos turísticos, evaluando su viabilidad, atractivo y sostenibilidad.
	CD4.3: Destaca las formas en que las comunidades locales han integrado el turismo sin perder sus tradiciones.
	CD4.4: Propone actividades turísticas que fortalezcan la identidad cultural de las comunidades locales, asegurando que el turismo sea una herramienta sostenible que beneficie a la comunidad, respete las tradiciones y promueva su participación activa.
EC5: Emplear buenas prácticas empresariales en el sector turístico, respetando los aspectos ambientales, socioculturales y económicos, con el fin de garantizar operaciones sostenibles y responsables.	CD5.1: Selecciona prácticas que minimicen el impacto ambiental, tales como la reducción de residuos, el ahorro de energía, el uso responsable de recursos naturales y la promoción de la biodiversidad.
	CD5.2: Practica el respeto por las costumbres y tradiciones locales, así como asegurar que las actividades turísticas beneficien directamente a las comunidades receptoras.
	CD5.3: Aplica estrategias operativas en empresas turísticas y gastronómicas que favorezcan el desarrollo económico y cultural de los destinos turísticos, promoviendo la sostenibilidad, la generación de empleo local y el respeto por el patrimonio cultural, asegurando un impacto positivo en la comunidad.
	CD5.4: Desarrolla actividades de conservación con el fin de proteger las áreas naturales y culturales, asegurando su preservación a largo plazo, involucrando a las comunidades locales y a los actores clave del sector turístico.
Condiciones de ejecución de la Unidad de Competencia:	
Espacios e instalaciones:	Entorno de aprendizaje
Insumos y recursos:	Computador Proyector Internet Aplicaciones/software relacionados con los recursos naturales, áreas protegidas. Plataformas de acceso a recursos naturales, biodiversidad, programas ambientales. Guías, documentales, revistas, folletos de turismo, recursos naturales entre otros.

	Plataformas que permiten acceder a recursos naturales. Motores de búsqueda con información breve y actualizada. Sitios web que permiten almacenar, buscar, compartir fotografías, imágenes, videos y material multimedia en general a través de comunidades de usuarios
Información utilizada:	Plan Nacional de Turismo 2030 – Ministerio de Turismo Manuales y Guías de Cultura Turística – Ministerio de Turismo Ley de Turismo Reglamento General a la Ley de Turismo Reglamento General de actividades turísticas Reglamento General de Alojamiento Turístico

UNIDAD DE COMPETENCIA (UC)	
UC 3: Aplicar las normativas y regulaciones en la industria turística y gastronómica, garantizando la calidad e inocuidad de productos y servicios.	
Elementos de la competencia (EC)	Criterios de desempeño (CD)
EC1: Distinguir las normativas y regulaciones tanto a nivel local como nacional e internacional que rigen la industria turística y gastronómica.	CD1.1: Comprende las normativas y regulaciones locales, nacionales e internacionales aplicables a la industria turística y gastronómica.
	CD1.2: Distingue las normativas y regulaciones, para aplicarlas de manera efectiva en las operaciones turísticas y gastronómicas.
	CD1.3: Clasifica las normas y los reglamentos de seguridad, higiene y protección ambiental dentro de la industria turística y gastronómica.
EC2: Utilizar de manera adecuada las normativas y regulaciones específicas relacionadas con la calidad e inocuidad de productos y servicios en el sector turístico y gastronómico.	CD2.1: Identifica de manera precisa las normativas y regulaciones específicas aplicables a la calidad e inocuidad de productos y servicios dentro del sector turístico y gastronómico.
	CD2.2: Distingue eficientemente cualquier incumplimiento de las normativas y regulaciones aplicables, tomando medidas correctivas de manera inmediata y efectiva para abordarlas y prevenir futuras infracciones.

	CD2.3: Aplica de manera eficiente y precisa los procedimientos establecidos por las normativas y regulaciones en productos y servicios en el sector turístico y gastronómico, garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad.
EC3: Aplicar las normativas y regulaciones en la cadena de producción y prestación de servicios, cumpliendo con los procedimientos y protocolos estandarizados, en la industria hotelera y gastronómica.	CD3.1: Analiza los procedimientos y protocolos operativos en todas las etapas de la cadena de producción y prestación de servicios, cumpliendo con la normativa vigente en el sector turístico y gastronómico.
	CD3.2: Emplea la normativa vigente del sector turístico y gastronómico en los procedimientos y protocolos estandarizados en las etapas de la cadena de producción y prestación de servicio.
	CD3.3: Plantea medidas correctivas oportunas en los procedimientos y protocolos estandarizados en cada etapa de la cadena de producción y prestación de servicios, garantizando el cumplimiento de las normas y regulaciones vigentes.
EC4: Utilizar sistemas de control de calidad que aseguren el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad que garanticen la excelencia en la producción y prestación de servicios, promoviendo la seguridad alimentaria, la satisfacción del cliente y el cumplimiento de las normativas pertinentes.	CD4.1: Describe de forma detallada y puntual todas las actividades relacionadas con la calidad e inocuidad de productos y servicios en el sector turístico y gastronómico, cumpliendo con las normativas y regulaciones pertinentes.
	CD4.2: Distingue riesgos potenciales en la calidad e inocuidad de los procedimientos y protocolos estandarizados en cada etapa de la cadena de producción y prestación de servicios.
	CD4.3: Utiliza los sistemas de control de calidad, estableciendo buenas prácticas de higiene, manipulación segura de alimentos, procedimientos de limpieza y desinfección, y otros aspectos relacionados con la calidad e inocuidad de productos y servicios.
Condiciones de ejecución de la Unidad de Competencia:	
Espacios e instalaciones:	Entorno de aprendizaje
Insumos y recursos:	Computador Proyector Internet

	<p>Aplicaciones/software relacionados con los recursos naturales, áreas protegidas.</p> <p>Plataformas de acceso a recursos naturales, biodiversidad, programas ambientales.</p> <p>Guías, documentales, revistas, folletos de turismo, recursos naturales entre otros.</p> <p>Plataformas que permiten acceder a recursos naturales.</p> <p>Motores de búsqueda con información breve y actualizada.</p> <p>Sitios web que permiten almacenar, buscar, compartir fotografías, imágenes, videos y material multimedia en general a través de comunidades de usuarios</p>
Información utilizada:	<p>Plan Nacional de Turismo 2030 – Ministerio de Turismo</p> <p>Manuales y Guías de Cultura Turística – Ministerio de Turismo</p> <p>Ley de Turismo</p> <p>Reglamento General a la Ley de Turismo</p> <p>Reglamento General de actividades turísticas</p> <p>Reglamento General de Alojamiento Turístico</p>

e. Relación de las Unidades de competencia de la familia Turismo y módulos genéricos

Tabla 1. Relación Unidades de competencia – módulo genérico

No.	Unidad de Competencia	Módulo genérico
1	Comprender los principios fundamentales, conceptos esenciales y prácticas pertinentes relacionadas con la cultura y la interculturalidad en el contexto de la industria turística y gastronómica.	Cultura e interculturalidad: una mirada desde el turismo
2	Aplicar buenas prácticas empresariales en el sector turístico que respeten los aspectos ambientales, socioculturales y económicos, promoviendo una operación sostenible y responsable.	Operación sostenible de la industria turísticas y gastronómica
3	Aplicar las normativas y regulaciones en la industria turística y gastronómica, garantizando la calidad e inocuidad de productos y servicios.	Normativas y regulaciones en la industria turística y gastronómica.