



# UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

## GUÍA DOCENTE

### 1. DATOS GENERALES

**Asignatura:** IDIOMA INGLÉS III

**Tipología:** OBLIGATORIA

**Grado:** 408 - GRADO EN TURISMO

**Centro:** 401 - FACULTAD DE CC. SOCIALES DE CUENCA

**Curso:** 3

**Lengua principal de impartición:** Inglés

**Uso docente de otras lenguas:** Francés

**Página web:** <https://www.uclm.es/cuenca/csociales>

**Código:** 67325

**Créditos ECTS:** 6

**Curso académico:** 2022-23

**Grupo(s):** 30

**Duración:** C2

**Segunda lengua:** Español

**English Friendly:** S

**Bilingüe:** S

Profesor: <b>EUGENIO ENRIQUE CORTES RAMIREZ</b> - Grupo(s): <b>30</b>				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Gil de Albornoz 5.07	FILOLOGÍA MODERNA	926053780 Ext. 4737	eugenioe.cortes@uclm.es	Miércoles y Jueves: 19:00 - 21:00 Imprescindible: Las tutorías deberán ser solicitadas de manera previa por vía email.

### 2. REQUISITOS PREVIOS

En cumplimiento de los objetivos del espacio europeo de enseñanza superior, en el grado universitario se exige el conocimiento de una segunda lengua a un primer nivel de usuario independiente, nivel específicamente relacionado con sus estudios y su profesión.

El graduado universitario adquirirá la competencia de poder entablar comunicación a un primer nivel de usuario independiente, relacionado con el campo de trabajo y estudio en el que el alumno se mueva durante el grado y al finalizarlo.

El estudiante de grado universitario necesitará consultar libros, hacer búsquedas en Internet en lengua extranjera o comprender lo que se dice en un video.

También le facilitará el entrar en un programa de intercambio como son Sócrates, Erasmus +.

Al finalizar sus estudios, el graduado con conocimientos especializados en una segunda lengua aplicada al mundo laboral, académico, y de la industria turística, por lo que tendrá más posibilidades de encontrar trabajo en el extranjero y de disfrutar de becas de movilidad como el proyecto Leonardo.

Con este curso se facilita al alumno que prosiga por su cuenta hasta la adquisición del certificado del nivel de aprendizaje B1, nivel requerido por el marco común europeo para el aprendizaje de una lengua extranjera como el nivel necesario para la obtención del grado como establece la normativa vigente de la UCLM.

Los estudiantes que comienzan el Grado en Turismo deben poseer un nivel intermedio de Inglés (A2-B1), por lo tanto deben de estar familiarizados con el aprendizaje y el funcionamiento de la lengua inglesa así como de la cultura que ésta implica.

La asignatura Idioma Inglés III tiene como objetivo específico la adquisición de competencias que le permita comunicarse en inglés en situaciones comunes dentro del mundo turístico. Así mismo, se tratarán temas directamente relacionados con el entorno turístico, como son la resolución de quejas, el lenguaje telefónico, la planificación de vacaciones, el alojamiento, los viajes y medios de transporte, etc.

La asignatura también facilita al alumnado la adquisición los conocimientos necesarios que le permitan desenvolverse en este ambiente en lengua inglesa oral y escrita.

### 3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Las competencias o fines educativos que persigue este curso son los siguientes:

1. Conocer y utilizar diferentes fuentes de información orales, documentales (repertorios bibliográficos, archivos, etc.) y referencias en la Web.
2. Redactar diversos tipos de textos en la propia lengua (especializados y divulgativos).
3. Adquisición de un vocabulario especializado y de las expresiones formales relacionadas con el inglés especializado (histórico, turístico, de viaje y artístico, desarrollado en las asignaturas 44742 LENGUA INGLESA I, 44745 LENGUA INGLESA II y 44746 LENGUA INGLESA III del Grado de Humanidades: Historia Cultural) de este campo del saber.
4. Expresarse en una lengua extranjera (Inglés) en un nivel intermedio de forma oral, empleando el vocabulario específico asociado al campo de especialización histórico y artístico del inglés en su contexto adecuado.
5. Dominio de una segunda lengua extranjera en el nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.
6. Capacidad para trabajar de forma autónoma en un marco de responsabilidad individual.

En cuanto a la justificación de sus métodos de aprendizaje quedan sometidos al criterio académico del profesor titular de la asignatura, en virtud del Principio de Libertad de Cátedra establecido por la Constitución Española, en su Título I, Capítulo 2, Sección 1ª, Art. 20 y Letra c.

### 4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

#### Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la

CB01	educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB02	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
CE13	Utilizar el inglés como lengua extranjera adaptada al entorno turístico.
CG01	Capacidad de trabajo en equipos disciplinares y multidisciplinares, en un contexto nacional e internacional, en el área de Turismo.
CG03	Conocimiento y sensibilidad hacia la diversidad cultural y temas medioambientales del área de Turismo.
CG04	Razonamiento crítico y capacidad de análisis y síntesis en el área de Turismo.
CG05	Capacidad de gestión de la información en el área de Turismo.
CG06	Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones en el ámbito turístico.
CG07	Capacidad de aprendizaje continuado, autodirigido y autónomo en el área de Turismo.
CT01	Conocer las TIC como herramientas esenciales en la gestión, promoción y comercialización de las empresas e instituciones del sector turístico, tanto a nivel interno de la empresa como a nivel externo.
CT02	Utilizar una correcta comunicación oral y escrita.
CT03	Conocer el compromiso ético y la deontología profesional.

## 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

### Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

#### Descripción

Conocer las estructuras básicas léxicas y gramaticales de la lengua inglesa y su función comunicativa en un determinado contexto para ser capaz de ponerlas en práctica en cada situación comunicativa concreta.

Desarrollar, perfeccionar y emplear habilidades comunicativas a partir del desarrollo de las cuatro destrezas básicas en lengua inglesa: comprensión lectora, comprensión auditiva, expresión oral y expresión escrita.

Emplear el vocabulario específico asociado al campo de especialización turístico del inglés en su contexto adecuado.

### Resultados adicionales

Conocer las estructuras básicas léxicas y gramaticales de la lengua inglesa y su función comunicativa en un determinado contexto para ser capaz de ponerlas en práctica en cada situación comunicativa concreta.

- Desarrollar, perfeccionar y emplear habilidades comunicativas a partir del desarrollo de las cuatro destrezas básicas en lengua inglesa: comprensión lectora, comprensión auditiva, expresión oral y expresión escrita.

- Desarrollar, perfeccionar y emplear habilidades comunicativas a partir del desarrollo de las cuatro destrezas básicas en lengua inglesa: comprensión lectora, comprensión auditiva, expresión oral y expresión escrita.

En cuanto a los objetivos y resultados de aprendizaje quedan sometidos al criterio académico del profesor titular de la asignatura, en virtud del Principio de Libertad de Cátedra establecido por la Constitución Española, en su Título I, Capítulo 2, Sección 1ª, Art. 20 y Letra c.

## 6. TEMARIO

### Tema 1: NEW TRENDS IN TOURISM

**Tema 1.1** Continuous Aspects. History of Tourism. Tourist Motivations. Push and Pull Factors. Describing Visuals. Using Visuals.

**Tema 1.2** Case Study: Tailor a Package

### Tema 2: HOW TO GET THE MESSAGE

**Tema 2.1** Countable and Uncountable Nouns. Advertising and publicity, web words, collocations maintaining a web site

**Tema 2.2** Case Study: Improve a Media Profile

### Tema 3: HOTEL BRANDING

**Tema 3.1** Countable and Uncountable Nouns. Advertising and Publicity. Web Words. Collocations. Maintaining a Web Site.

**Tema 3.2** Case Study: Invest in a Hotel.

### Tema 4: SUSTAINABILITY

**Tema 4.1** Reporting Verbs. Tourism and Community. Ecotourism. Verb+Noun Collocation. Chairing a Meeting.

**Tema 4.2** Case Study: Develop an Eco-Resort

### Tema 5: COME & FLY WITH ME

**Tema 5.1** The Passive. Airport Facilities. Airport Security Procedures. Dealing with Difficult Situations.

**Tema 5.2** Case Study: Develop Airport Infrastructures

### Tema 6: HERITAGE

**Tema 6.1** Talking about the Past. Describing a Heritage Site. Architecture. Guiding Expressions. Working as a Tour Guide.

**Tema 6.2** Case Study: Design a Museum Exhibition

### Tema 7: MANAGING EVENTS

**Tema 7.1** Hypothetical Situations. Collocations with Event Management. Contracts. Understanding Contracts.

**Tema 7.2** Case Study: Make a Festival Profitable.

### Tema 8: CAREERS

**Tema 8.1** Dependent Prepositions. Applying for a Job. Remuneration. Adjectives. Describing Personality. Interviews.

**Tema 8.2** Case Study: Recruit the Right Person.

### Tema 9: GASTRONOMY

**Tema 9.1** Relative Clauses. Food & Drinks. Culinary Tourism. Describing Food & Drinks. Giving Feedback.

**Tema 9.2** Case Study: Plan a New Itinerary.

### Tema 10: RISK

**Tema 10.1** Modal Verbs. Types of Risk. Risk Prevention. Adventure Sports. Dealing with Crises.

**COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO**

Las actividades formativas de la asignatura se han elaborado con el objetivo de adaptar el proceso de aprendizaje a las diferentes capacidades, necesidades e intereses de los alumnos.

Las actividades formativas de esta asignatura ha sido dividido en tres temas, bajo dos sistemas de trabajo:

- Trabajo continuo. Se trata de actividades de desarrollo de las cinco skills: Reading, Listening, Use of English, Writing, Speaking.
- Participación en eventos. Son eventos programados a lo largo del curso: trabajos, foros de debate, test, etc.
- Prácticas. Se trata de actividades evaluables y recuperables de estas cinco skills.

Además, sus contenidos quedan avalados por el criterio académico del profesor titular de la asignatura, en virtud del Principio de Libertad de Cátedra establecido por la Constitución Española, en su Título I, Capítulo 2, Sección 1ª, Art. 20 y Letra c.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA							
Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Estudio de casos	CB01 CB02 CB03 CB04 CB05 CE13 CG01 CG03 CG04 CG05 CG06 CG07 CT01 CT02 CT03	0.6	15	S	S	Comprensión y uso de gramática para las tareas evaluables.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Lectura de artículos científicos y preparación de recensiones	CB01 CB02 CB03 CB04 CB05 CE13 CG01 CG03 CG04 CG05 CG06 CG07 CT01 CT02 CT03	1.8	45	N	-	Elaboración de textos en función de un caso dado.
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje orientado a proyectos	CB01 CB02 CB03 CB04 CB05 CE13 CG01 CG03 CG04 CG05 CG06 CG07 CT01 CT02 CT03	2.28	57	S	N	Presentación oral de proyectos o análisis de casos.
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Trabajo en grupo	CB01 CB02 CB03 CB04 CB05 CE13 CG01 CG03 CG04 CG05 CG06 CG07 CT01 CT02 CT03	1.2	30	N	-	Lecturas y adquisición de vocabulario en clase explicado por el profesor.
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.12	3	S	S	Examen de conocimiento de la materia.
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 1.92</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 48</b>				
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 4.08</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 102</b>				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba final	50.00%	100.00%	La prueba final será obligatoria para poder alcanzar la suficiencia.
Presentación oral de temas	25.00%	0.00%	Presentación oral de casos, analizando de forma crítica la información. En el caso de no superar estas presentaciones, los alumnos habrán de realizar un examen final oral.
Resolución de problemas o casos	25.00%	0.00%	Presentación por el alumno de los trabajos encargados.
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	

\* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

**Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:**

**Evaluación continua:**

- El examen final valdrá el 50% de la nota.
- El resto se alcanza con la actividades descritas.

**Evaluación no continua:**

- El examen final valdrá el 100% de la calificación.

**Particularidades de la convocatoria extraordinaria:**

El 100% de la nota final se alcanza con el examen.

**Particularidades de la convocatoria especial de finalización:**

Consistirá en un examen final.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL
No asignables a temas

<b>Horas</b>	<b>Suma horas</b>
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Lectura de artículos científicos y preparación de reseñas]	45
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje orientado a proyectos]	57
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
<b>Tema 1 (de 10): NEW TRENDS IN TOURISM</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	2
<b>Periodo temporal:</b> Temas 1 y 2 del Curso	
<b>Comentario:</b> El profesor explicará los contenidos del Tema 1, planteando los supuestos correspondientes.	
<b>Tema 2 (de 10): HOW TO GET THE MESSAGE</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	3
<b>Periodo temporal:</b> Semanas 3 y 4 del Curso	
<b>Comentario:</b> El profesor abordará el Tema 2 y repasará los contenidos del Tema 1. Planteará casos prácticos que resolverán los alumnos.	
<b>Tema 3 (de 10): HOTEL BRANDING</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	3
<b>Periodo temporal:</b> Semanas 5 y 6 del Curso	
<b>Comentario:</b> El profesor abordará el Tema 3 y repasará los contenidos del Tema 2. Planteará casos prácticos que resolverán los alumnos.	
<b>Tema 4 (de 10): SUSTAINABILITY</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	3
<b>Periodo temporal:</b> Semanas 7 y 8 del Curso	
<b>Comentario:</b> El profesor abordará el Tema 4 y repasará los contenidos del Tema 3. Planteará casos prácticos que resolverán los alumnos.	
<b>Tema 5 (de 10): COME &amp; FLY WITH ME</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	3
<b>Periodo temporal:</b> Semanas 9 y 10 del Curso	
<b>Comentario:</b> El profesor abordará el Tema 5 y repasará los contenidos del Tema 4. Planteará casos prácticos que resolverán los alumnos.	
<b>Tema 6 (de 10): HERITAGE</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	3
<b>Comentario:</b> El profesor abordará el Tema 6 y repasará los contenidos del Tema 5. Planteará casos prácticos que resolverán los alumnos.	
<b>Tema 7 (de 10): MANAGING EVENTS</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje orientado a proyectos]	2
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	3
<b>Periodo temporal:</b> Semana 11	
<b>Comentario:</b> El profesor abordará el Tema 7 y repasará los contenidos del Tema 6. Planteará casos prácticos que resolverán los alumnos.	
<b>Tema 8 (de 10): CAREERS</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	2
<b>Periodo temporal:</b> Semana 12	
<b>Comentario:</b> El profesor abordará el Tema 8 y repasará los contenidos del Tema 7. Planteará casos prácticos que resolverán los alumnos.	
<b>Tema 9 (de 10): GASTRONOMY</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	3
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
<b>Periodo temporal:</b> Semana 14	
<b>Comentario:</b> El profesor abordará el Tema 9 y repasará los contenidos del Tema 8. Planteará casos prácticos que resolverán los alumnos.	
<b>Tema 10 (de 10): RISK</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	1
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	3
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
<b>Periodo temporal:</b> Semana 15	
<b>Comentario:</b> El profesor explicará el Tema 10 y repasará los contenidos de toda la asignatura, planteando casos prácticos globales en las últimas semanas.	
<b>Actividad global</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Suma horas</b>
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Estudio de casos]	10
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Lectura de artículos científicos y preparación de reseñas]	45

Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Trabajo en grupo]	28
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	8
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje orientado a proyectos]	59
<b>Total horas:</b>	<b>150</b>

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
O'Keeffe, Margaret & Dubicka, Iwonna	English for International Tourism	Pearson Longman	London	978 1447923916	2014	Libro de Consulta. Última Edición.
Strutt, P.	English for International Tourism	Longman	Essex	978 0582479838	2016	Libro de Consulta. Última Edición.
Harding, Keith & Walker, Robin	Tourism. Oxford English for Careers	Oxford University Press	Oxford	978 0194551069	2021	Libro de Consulta. Última Edición.
Scott, Trish & Pohl, Alison	Highly Recommended	Oxford University Press	Oxford	978 0194577533	2018	Libro de Consulta. Última Edición.
Lockwood, Andrew & Medlik, S.	Tourism and Hospitality in the 21st Century	Routledge	London	978 0750646765	2019	Libro de Consulta. Última Edición.
Muñoz Camino, M. P.	Inglés profesional para turismo.	IC Editorial	Málaga	978 8491989189	2021	Libro de Consulta. Última Edición.
Lickorish, Leonard J & Jenkins, Carson L	An Introduction to Tourism.	Routledge	London	978 0750619561	2018	Libro de Consulta. Última Edición.
Medlick, S & Ingran, H.	The Business of Hotels	Routledge	London	B019TM10BC	2015	Libro de Consulta. Última Edición.
Davidson, Rob & Cope, Beulah	Business Travel	FT Prentice Hall	London	0582404444	2019	Libro de Consulta. Última Edición.
Inkson, Clare & Minnaert, Lynn	Tourism Management. An Introduction.	SAGE Publications	London	978 1848608702	2016	Libro de Consulta. Última Edición.
Riley, Michael	Managing People. A guide for Managers in the Hotel and Catering Industry	Taylor & Francis	London	B01K0PEX9I	2017	Libro de Consulta. Última Edición.
Jones, L.	WELCOME. English for Tourism and Travel Industry.	Cambridge University Press	Cambridge	978 0521606615	2015	Libro de Consulta. Última Edición.