

CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL CIUDAD DE LEÓN

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

Título Profesional Básico en Servicios Administrativos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración
Título Profesional Básico en Peluquería y Estética

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Gestión Administrativa
Actividades Comerciales
Cocina y Gastronomía
Servicios en Restauración
Estética y Belleza
Peluquería y Cosmética Capilar

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

Administración y Finanzas
Asistencia a la Dirección
Gestión de Ventas y Espacios Comerciales
Comercio Internacional
Transporte y Logística
Guía, Información y Asistencias Turísticas
Dirección de Cocina
Dirección de Servicios en Restauración
Estética Integral y Bienestar

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

c/ La Torre, 7 . 24002 León
Tfno.: 987 276 281 . Fax: 987 220 581
correo@cifpciaddeleon.org//24022250@educa.jcyl.es
www.cifpciaddeleon.org

CICLOS FORMATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO
Complejo San Cayetano, pabellón Virgen María
Crta. de Carbajal, s/n
987 876 062



guía infor mación y asistencia turísticas

GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICAS

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR



¿QUÉ VOY A APRENDER Y HACER?

A planificar, promocionar e informar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en los mismos, así como en terminales, medios de transporte, eventos y otros destinos turísticos.

Serás capaz de:

- Asesorar e informar al turista tanto en puntos de información como en viaje o destino, teniendo en cuenta las normas de protocolo básicas, empleando los medios técnicos más adecuados en función del cliente, y así lograr una prestación de servicio satisfactoria y la fidelización del visitante.
- Guiar y asistir a viajeros en viajes, traslados o visitas, empleando las estrategias de comunicación, consiguiendo la satisfacción de éstos.
- Informar y conducir a turistas y viajeros, fomentando el respeto por la riqueza del patrimonio cultural y natural.
- Coordinar las operaciones de los diferentes tipos de eventos, prestando asistencia a los clientes en los casos que así lo requieran.
- Atender las contingencias, imprevistos y quejas que puedan surgir y afectar a viajeros y situaciones, solucionando los problemas que ocasionen permitiendo un desarrollo adecuado del servicio.
- Prestar servicios específicos al cliente en medios de transporte, así como en terminales de viajeros cumpliendo las formalidades propias de estos procesos de manera adecuada.

AL FINALIZAR MIS ESTUDIOS, ¿QUÉ PUEDO HACER?

Trabajar en el sector turístico, entendido éste en su sentido más amplio, lo que incluye todo tipo de eventos, terminales de viajeros y empresas de transporte, además de las áreas turísticas tradicionales, como destinos y puntos de información entre otros. Estás además capacitado para la creación e implantación de planes y actividades de desarrollo locales, ligados al mismo sector. Tanto por cuenta ajena como propia.

¿CUÁLES SON LAS SALIDAS PROFESIONALES?

Guía local, guía acompañante, guía en emplazamientos de bienes de interés cultural, informador/a turístico/a, jefe/a de oficinas de información, promotor/a turístico/a, técnico/a de empresa de consultoría turística, agente de desarrollo turístico local, azafata/Asistente en medios de transporte terrestre o marítimo, asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos), encargado/a de facturación en terminales de transporte, asistente en ferias, congresos y convenciones, o encargado/a de servicios en eventos.

¿CUÁL ES LA DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO?

Dos cursos académicos (*el último trimestre del segundo curso corresponde al módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo*).

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS DE ACCESO?

- Puedes acceder directamente cuando tengas alguno de estos títulos o estudios:

- Título de Bachiller o Segundo de Bachillerato de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Título de Técnico Superior o Especialista.
- Haber superado el curso de Orientación Universitaria (COU) o Preuniversitario.
 - Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria o equivalente.
- Mediante una prueba de acceso al ciclo formativo. Para presentarte tienes que tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico relacionado con el ciclo al que quieres acceder. Quienes tengan superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años, están exentos de hacer la prueba.
- Si tienes otros estudios post-obligatorios es conveniente que consultes las posibles convalidaciones existentes.

MÓDULOS PROFESIONALES

1º curso		2º curso	
Módulo profesional	Horas totales / horas semanales	Módulo profesional	Horas totales / horas semanales
Estructura del mercado turístico	96 / 3	Recursos turísticos	126 / 6
Protocolo y relaciones públicas	96 / 3	Servicios de Información turística	63 / 3
Marketing turístico	128 / 4	Procesos de guía y asistencia turística	189 / 9
Destinos turísticos	224 / 7	Diseño de productos turísticos	84 / 4
Inglés	160 / 5	Empresa e Iniciativa Emprendedora	63 / 3
Francés	160 / 5	Francés para guía, información y asistencia turística	42 / 2
Formación y Orientación Laboral	96 / 3	Inglés para guía, información y asistencia turística	63 / 3
		Proyecto	30 (3 ^{er} trim.)
		Formación en centros de trabajo	380 (3 ^{er} trim.)

¿QUÉ PUEDO SEGUIR ESTUDIANDO?

- Ciclo de grado superior de la misma familia profesional: Dirección de Cocina y Dirección de Servicios en Restauración
- Otros ciclos de grado superior
- Estudios universitarios

PUEDO OBTENER MÁS INFORMACIÓN

www.todofp.es
www.educacyl.es

