

MÓDULO: ESTRUCTURA DEL MERCADO TURÍSTICO

● Características

- La prueba del módulo de Estructura del Mercado Turístico consistirá en la realización de un examen de una duración máxima de dos horas. La tipología de preguntas será variada, tipo test, de respuesta corta y alguna de desarrollo. Serán tanto teóricas como de aplicación en casos prácticos y todas ellas relacionadas con los diferentes Resultados de Aprendizaje que marca la normativa y que se detalla al final del apartado.
- La prueba tendrá lugar el miércoles 15 de noviembre de 13:00 a 14:55 horas en la CPIFP San Lorenzo, en el aula 15.
- El Real Decreto 1255/2009, de 24 de Julio («Boletín Oficial del Estado» 5/09/09) establece el título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- ORDEN de 14 de julio de 2010, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece el currículo del título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas para la Comunidad Autónoma de Aragón.

● Útiles necesarios

- Bolígrafo.
- Se tomará como libro de texto recomendado de referencia:
- Estructura del Mercado Turístico: Lourdes Olmos Suárez y Rafael García Cebrián.- Editorial Paraninfo. Segunda edición.

● Criterios de evaluación

- Para superar el módulo, será necesario sacar una nota igual o superior a 5 en los distintos RA que lo configuran. La nota final del módulo se calculará aplicando el porcentaje que tiene cada RA dentro del módulo y para ello han de estar TODOS los RA superados. La ponderación de cada uno de los RA se detalla a continuación:

21 %	RA 1. Contextualiza el sector turístico, su evolución histórica y situación actual, analizando sus implicaciones como actividad socioeconómica.
11 %	RA 2 Identifica las diferentes tipologías turísticas relacionándolas con la demanda y su previsible evolución.
42 %	RA 3 Analiza la oferta turística caracterizando sus principales componentes, así como los canales de intermediación y distribución.
26%	RA 4 Caracteriza la demanda turística relacionando los diferentes factores y elementos que la motivan, así como sus tendencias actuales.