



Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Presentación

La Facultad de Ciencias Empresariales de Ourense está localizada en el Edificio Jurídico Empresarial del Campus Universitario en pleno centro de la ciudad.

La oferta educativa para el próximo curso 2023-2024 en el Centro es:

Títulos de Grado:

- **GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS**
- **GRADO EN TURISMO**
- **PROGRAMA CONJUNTO DE ESTUDIOS ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS + INGENIERÍA INFORMÁTICA**
- **PROGRAMA CONJUNTO DE ESTUDIOS ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS + DERECHO**
- **PROGRAMA CONJUNTO TURISMO + GEOGRAFÍA E HISTORIA**
- **GRADO EN ADE CON RECONOCIMIENTO MUTUO DE ESTUDIOS POR LA UNIVERSIDAD DE VIGO Y LA HOCHSCHULE BREMENERHAVEN (ALEMAÑA)**
- **Bachelor of arts in Cruise Tourism Management**

Desde el curso 2015-2016, gracias a un acuerdo de cooperación Inter-Institucional con Hochschule Bremerhaven, la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo oferta el **Programa de Doble Grado Internacional en Administración y Dirección de Empresas** (Business Administration & Management) de la Universidad de Vigo y Bachelor of Arts in Business Administration en Hochschule--Bremerhaven. Además, por tercer año consecutivo se oferta el programa **ADE INTERNACIONAL** con más de 60 créditos impartidos en inglés. En el curso 2016-17 se inicia la oferta del programa **TURISMO INTERNACIONAL** con más de 39 créditos impartidos en inglés.

Con estos acuerdos y programas la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo apuesta por la internacionalización de los estudios y la participación de los estudiantes en programas de movilidad e intercambio, abriendo un abanico a nuevos horizontes y opciones de futuro.

En cuanto a la oferta de **POSTGRADOS** de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo:

- **MÁSTER OFICIAL EN DIRECCIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TURISMO**
- **MÁSTER OFICIAL EN GESTIÓN EMPRESARIAL DEL DEPORTE**

Para obtener más información visita nuestra página web <http://www.fcetou.uvigo.es/>

¡Ven a visitarnos!

Organigrama

EQUIPO DECANAL

Decana

María Montserrat Cruz González

Teléfono: 988 368 800

e-mail: decano.eto@uvigo.es

Secretaría

Alberto Vaquero García
Teléfono: 988 368 762
e-mail: secretario.facultade.eto@uvigo.es

Vicedecano de Ordenación Académica

Francisco Tugores Martorell
Teléfono: 988 368 770
e-mail: ftugores@uvigo.es

Vicedecano de Estudios de Grado y Gestión Informática

Javier Sánchez Sellero
Teléfono: 988 368 742
e-mail: javiss@uvigo.es

Vicedecano de Calidad

Juan Manuel de los Rios Sánchez
Teléfono: 988 368 816
e-mail: jmrrios@uvigo.es

Vicedecana de Relaciones Internacionales

Maria Beatriz González Sánchez
Teléfono: 988 368 712
e-mail: bgonzale@uvigo.es

Localización

Edificio Jurídico-Empresarial
Campus Universitario Las Lagunas
32004 Ourense

Conserjería: + 34 988 368 700

Secretaría de alumnado: +34 988 368 803; administracion.eto@uvigo.es

Secretaría de Decanato: +34 988 368 800; secretario.eto@uvigo.es

Relaciones Internacionales: bgonzale@uvigo.es

Información general: info.eto@uvigo.es

Fax: + 34 988 368 923

Página web: www.fcetou.uvigo.es

Grado en Turismo

Asignaturas

Curso 3

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01501	Turismo y desarrollo económico territorial	1c	6
004G240V01502	Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés	1c	3
004G240V01503	Sistemas de información para la gestión turística	1c	6
004G240V01504	Gestión de restauración	1c	6
004G240V01505	Gestión de los recursos financieros	1c	6

O04G240V01506	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances	1c	3
O04G240V01507	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán	1c	3
O04G240V01508	Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués	1c	3
O04G240V01601	Fiscalidad de empresas turísticas	2c	6
O04G240V01602	Investigación de mercados turísticos	2c	6
O04G240V01603	Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés	2c	3
O04G240V01604	Planificación pública del desarrollo turístico	2c	6
O04G240V01605	Gestión de alojamientos	2c	6
O04G240V01606	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés	2c	3
O04G240V01607	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Alemán	2c	3
O04G240V01608	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués	2c	3

DATOS IDENTIFICATIVOS**Turismo y desarrollo económico territorial**

Asignatura	Turismo y desarrollo económico territorial			
Código	O04G240V01501			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Profesorado	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Correo-e	nemesio@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo/nemesio			
Descripción general	Diversas teorías sobre el desarrollo territorial y factor determinante el turismo en sus diversas acepciones			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código				
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.			
A2	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.			
A3	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.			
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto			
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita			
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual			
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo			
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado			
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones			
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos			
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales			
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística			
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas			
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística			
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo			
D5	Motivación por la calidad			

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
identificar las diferentes teorías aportadas a la Teoría económica sobre el desarrollo económico y su relación con el turismo	A1	B3	C1	D5
	A2	B5	C9	
	A3	B7		
		B8		
		B9		
identificar las políticas económicas que actúan en el mercado	A4	B9	C2	D5
	A5	B10	C5	

distinguir las potencialidades de un territorio relacionadas con su capacidad turística	A1 A3	B5 B7 B8	C3	D5
distinguir las interrelaciones entre los territorios y su desarrollo turístico	A1 A5	B8 B9 B10	C5	
aplicar las técnicas de análisis de investigación sobre mercados turísticos	A1	B3 B5	C9 C10	D5

Contenidos

Tema	
1. El contexto económico	1.1 Principales escuelas de economía 1.2 El desarrollo de la economía
2. Los datos macroeconómicos	2.1 Principales macro-magnitudes económicas 2.2 Producto Nacional y Producto Interior 2.3 La inflación 2.4 El desempleo 2.5 Los déficits presupuestarios
3. Tipos de mercado y empresa turística	3.1 Tipos de mercado 3.2 La competencia perfecta 3.3 La competencia imperfecta 3.4 La discriminación de precios
4. El Territorio	4.1 Concepto 4.2 Unidades de análisis territorial 4.2.a La región 4.2.b La ciudad
5. El desarrollo regional	5.1 El crecimiento económico 5.2 Disparidades regionales
6. Política económica regional	6.1 Fallos de mercado 6.2 Política económica regional
7. Principales teorías del crecimiento	7.1 Modelos en economía 7.2 Modelo de Harrod-Domar 7.3 Modelo neoclásico de crecimiento 7.4 Crecimiento endógeno 7.5 Modelos keynesianos

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Debate	24	0	24
Seminario	6	0	6
Estudio de casos	15	10	25
Trabajo tutelado	3	3	6
Lección magistral	0	29	29
Examen de preguntas objetivas	1	29	30
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	29	30

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Debate	Temas de actualidad a discutir en aula
Seminario	Entrevistas con alumnos sobre trabajos de aula
Estudio de casos	Análisis de casos reales y discusión
Trabajo tutelado	Realización y análisis de supuestos prácticos
Lección magistral	Explicación en aula de los temas de la asignatura

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Debate	Plantear temas relacionados con el temario y debatir en aula por parte de los alumnos
Seminario	Realización de temas concretos para ser estudiados y presentados por grupos de alumnos en aula
Estudio de casos	Análisis de un caso particular relacionado con el temario y propuestas sobre el mismo por parte de los alumnos en aula
Trabajo tutelado	Realización de ejercicios numéricos en aula

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test	50	A1	B3	C1	D5
			A2	B5	C2	
			A3	B7	C3	
			A4	B8	C5	
			A5	B9		
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de casos practicos	50	B10			
					C9	C10

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrà dos posibilidades de evaluación:

Continua: Se realizará el 23 de octubre un examen parcial que supondrà el 20% de la nota en la parte teórica, y el 20% de la nota en la parte práctica. Se realizará un examen final que supondrà el 40% de la nota de la parte teórica y el 40 % de la nota de la parte práctica. El 10% de la parte teórica y el 10% de la parte práctica, se obtendrá por la asistencia a clases y la entrega a lo largo del curso de algún ejercicio propuesto

Global: Los alumnos que no hayan realizado el sistema de evaluación continua tendrán derecho a un examen final que incluirá una prueba de preguntas objetiva (50%), una prueba de resolución de ejercicio (50%)

En las pruebas de Julio se seguirá el mismo criterio que el de los alumnos que no sigan la evaluación continua.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2023-2024. En caso de disparidad o conflicto entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la Facultad de C. Empresariales y Turismo.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

DEBRAJ RAY, **ECONOMIA DEL DESARROLLO**, ANTONI BOSCH,

CHARLES I. JONES, **INTRODUCCION AL CRECIMIENTO ECONOMICO**, PRENTICE HALL,

ALBERTO GOMEZ BARAHONA, **LA PLANIFICACION ECONOMICA REGIONAL**, INSTITUTO DE ESTUDIOS FISCALES,

DAVID ROMER, **MACROECONOMIA AVANZADA, 2ª EDICION**, McGRAW HILL,

JOAN HORTALA ARAU, **TEORIA ECONOMICA:MACROECONOMIA**, VICENS VIVES,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Comercio internacional y turismo/O04G240V01905

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés			
Código	O04G240V01502			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua	Inglés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación en el sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código				
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.			
A2	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.			
A3	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.			
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información			
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera			
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita			
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones			
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual			
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo			
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico			
C15	Orientación del servicio al cliente			
D3	Creatividad			
D5	Motivación por la calidad			

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Expresar oralmente y por escrito mensajes en inglés, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Gestionar la relación con los clientes en inglés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5

Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
1. Sustainability	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
2. Heritage	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
3. Tour guides	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
4. Adventure tourism	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
5. Literary tourism	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
6. World treasures	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	5	2	7
Seminario	1	4	5

Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Aprendizaje basado en proyectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas de desarrollo	2	0	2

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos
Seminario	Trabajo en profundidad sobre temas específicos del ámbito turístico con un enfoque profesional en el que se puedan poner a prueba las competencias a adquirir en la materia
Resolución de problemas	Práctica a través de ejercicios de distinto tipo de las diferentes destrezas comunicativas tanto en su faceta receptiva como productiva
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada de las diferentes destrezas comunicativas emulando situaciones habituales en el desarrollo de la actividad profesional en el ámbito del turismo
Aprendizaje basado en proyectos	Profundización de los contenidos de los bloques temáticos complementado con el trabajo on-line, familiarización con las Tics y desarrollar competencias como el trabajo en equipo.
Actividades introductorias	Preparación para la asignatura tanto a nivel gramatical como léxico. Consolidación de las principales funciones comunicativas necesarias para el ejercicio profesional en el sector turístico

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Actividades introductorias	Actividad académica desarrollada en la clase, que tiene como finalidad presentar la materia y realizar unas actividades introductorias, atendiendo a las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con el estudio y/o temas vinculados con la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Lección magistral	Actividad académica desarrollada en grupo grande, que tiene como finalidad dar explicaciones generales al alumnado sobre temas vinculados con la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Seminario	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender a las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con el estudio y/o temas vinculados con la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Resolución de problemas	Actividad académica desarrollada de forma individual o en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la resolución de problemas y o ejercicios de la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Aprendizaje basado en proyectos	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender a las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la realización de los proyectos de la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de realización de los mismos.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Comprensión y asimilación de los principales contenidos teóricos	10	A3	B4		
			A4	B5		
				B8		
Seminario	Trabajo individualizado sobre las principales competencias comunicativas en el sector turístico	5		B5	C14	D3
					C15	D5
Resolución de problemas	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso	5		B4	C14	D3
				B5		D5
Prácticas de laboratorio	Realización de ejercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4	B7	C14	D3
					C15	
Aprendizaje basado en proyectos	Realización y presentación de un tema	15	A1	B1	C14	D3
			A2	B4	C15	D5
			A3	B6		
			A4	B7		
			A5			
Actividades introductorias	Evaluación de las competencias comunicativas	5	A4	B4		D5
			A5			

Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	20	B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Examen de preguntas de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura	20	B1 B4 B5 B8	C14	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

El alumnado se podrá acoger a la evaluación continua (A.1) o a la evaluación única (A.2). El alumnado deberá poner en conocimiento del docente a cuál de las dos opciones se acoge.

Se recomienda la evaluación continua, siendo el sistema más adecuado para el aprendizaje de la materia. Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá entregar el 80% de las tareas programadas y realizar las pruebas descritas en el apartado A.1

El plazo para cambiar de evaluación continua a global es de un mes desde el comienzo del período de docencia.

La Evaluación Global se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

A.1) Evaluación continua

Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá realizar las siguientes pruebas:

- Speaking (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Writing (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Listening (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Reading (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Use of English (40%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

Las fechas de las pruebas de evaluación continua serán anunciadas en el cronograma publicado en la página web de la Facultad.

Para superar la materia será necesario:

- 1) Obtener una nota mínima de 5 como resultado de la media de las pruebas escritas, con arreglo a la siguiente ponderación: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).
- 2) Obtener una nota mínima de 5 en la prueba de speaking (20%).

Los exámenes y pruebas de la evaluación continua no realizadas contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación continua. Para la segunda edición de las actas (julio) se conservarán las partes aprobadas de la materia: a) parte escrita de la materia (incluyendo Use of English, writing, reading y listening) b) parte oral de la materia (speaking).

A.2) Evaluación única

El alumnado que no asista a las clases con regularidad ni realice ninguna prueba parcial podrá presentarse a la evaluación única, que consistirá en una única prueba global final que computará el 100% de la calificación final. El examen final escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

El examen oral final (solo para el alumnado de evaluación final) tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito final y

supondrá el 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesaria una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de evaluación única no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación única.

La fecha de esta prueba de evaluación única de la primera edición de las actas será fijada por la facultad y publicada en su página web. Para la segunda edición de actas (julio) se conservarán las partes aprobadas: a. examen oral (speaking) o b. examen escrito (incluyendo use of English, writing, reading y listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

El alumnado que suspenda o no se presente a la primera edición de las actas será evaluado en la segunda edición en julio mediante una prueba única que tendrá las mismas características que la prueba única de la primera edición de actas:

- El examen escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

- El examen oral tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito y supondrá un 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesario obtener una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de la segunda edición de los actas no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias.

La fecha de esta prueba de julio será fijada por la facultad y publicada en su página web. De no superar la materia en julio, los/las alumnos/as deberán examinarse de la totalidad de la materia en cursos académicos posteriores, ya que las partes superadas carecerán de validez para fechas posteriores.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

De Prada Creo et al, **Travel Leisure and Socializing for Spanish Speakers**, T&T,

Duckworth, Michael, **High Season**, Oxford University Press,

Strutt, P., **English for International Tourism, Upper intermediate**, Pearson Education Limited,

Strutt, P., **English for International Tourism, Intermediate**, Pearson Education Limited,

Jones, L., **Welcome!**, Cambridge University Press,

Harding, K, **Going International. English for Tourism**, Oxford University Press,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés/O04G240V01603

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

DATOS IDENTIFICATIVOS**Sistemas de información para la gestión turística**

Asignatura	Sistemas de información para la gestión turística			
Código	O04G240V01503			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	<p>En el contexto de la actual sociedad de la información, los sistemas que permiten gestionar esta son vitales para la supervivencia de cualquier organización que, tal como sucede con aquellas que integran el sector turístico, participe activamente en el mundo de los negocios globales. En esta asignatura se pretende poner de manifiesto la importancia que para las organizaciones del sector turístico tiene diseñar e implantar un sistema de información eficiente. Esta herramienta de gestión debe permitirles captar los datos disponibles en un entorno altamente complejo y dinámica, procesarlos en el seno de la organización para convertirlos en información útil y difundir dicha información a las personas idóneas. Asimismo, se pretende resaltar las nuevas oportunidades de negocio electrónico que han surgido en el sector.</p> <p>La asignatura está integrada por dos tipos de contenidos íntimamente relacionados. Por una parte, los teóricos, centrados en el análisis de los sistemas de información en las organizaciones, en general, y en las del sector turístico, en particular. Para ello, se abordarán aspectos tales como el papel que juegan los sistemas de información en los negocios actuales, los rasgos distintivos que caracterizan la denominada sociedad de la información, así como las transformaciones experimentadas por el turismo en el seno de la misma, el impacto de los sistemas de información en las organizaciones y su utilización para obtener ventajas competitivas o los nuevos modelos de negocio electrónico en el sector turístico. Por otro lado, los prácticos, en los que se formularán actividades que permiten profundizar en el conocimiento de los sistemas de información utilizados en la gestión de las organizaciones turísticas.</p>			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Explicar cómo funcionan los sistemas de información y por qué son tan esenciales para los negocios actuales.	A1 A5	B5 B8		
Valorar las transformaciones experimentadas por el turismo en la sociedad de la información.	A1 A5	B8	C10	D3
Describir los principales impactos de los sistemas de información sobre la economía y la estructura de las organizaciones.	A1 A5	B5		
Aplicar el modelo de las cinco fuerzas de Porter para analizar cómo las empresas desarrollan estrategias competitivas mediante el uso de sistemas de información.	A1 A2 A5	B9		D3
Identificar los sistemas y tecnologías que pueden apoyar la gestión de la información y de los procesos de negocio de las empresas turísticas.	A1 A5	B8	C13	
Distinguir las características únicas del comercio electrónico, sus diferentes tipos y sus principales modelos de ingresos.	A1 A5	B8		
Valorar los cambios introducidos por Internet en el modelo de negocio de las empresas turísticas.	A1 A5	B7 B8	C10 C13	
Utilizar distintas herramientas de gestión de la información para simular tareas propias de una empresa turística que impliquen convertir datos en información a presentar de forma nítida y estructurada.	A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C10 C13	D1 D2 D3 D4 D5

Contenidos

Tema	
Tema 1. La sociedad de la información.	1.1. Caracterización básica de la sociedad de la información. 1.2. Sistemas de información en los negocios globales actuales. 1.3. El turismo en la sociedad de la información.
Tema 2: Gestión de la información y del conocimiento en empresas turísticas.	2.1. Cómo utilizan las empresas los sistemas de información: impactos y estrategias. 2.2. Gestión de los flujos de información en las empresas del sector turístico.
Tema 3: Estrategias de negocios turísticos basados en la red.	3.1. Comercio electrónico e internet. 3.2. Negocio y comercio electrónico en el turismo.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	0.5	1.5
Flipped Learning	21.5	75.25	96.75
Prácticas con apoyo de las TIC	21	0	21
Examen de preguntas objetivas	1.25	18	19.25
Presentación	1.5	10	11.5

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Actividades encaminadas a tomar contacto y reunir información sobre el alumnado, así como a presentar la asignatura.
Flipped Learning	Algunas actividades de aprendizaje se realizarán fuera del aula, y con la presencia del docente se facilitará y potenciará otros procesos de adquisición y práctica de conocimientos.
Prácticas con apoyo de las TIC	Actividades de aplicación de conocimientos a situaciones concretas, y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio, que se realizan en aulas de informática. Es obligatorio asistir a las clases prácticas para realizar esta actividad.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Flipped Learning	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los aspectos teóricos explicados en el aula. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula o en tutorías). También podrá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), bajo la modalidad de concertación previa.

Prácticas con apoyo de las TIC	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con las prácticas realizadas en el aula de informática. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula o en tutorías). También podrá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), bajo la modalidad de concertación previa.
--------------------------------	---

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test de los contenidos desarrollados mediante Flipped Learning en las sesiones teóricas.	40	A1 A2 A5	B7 B8 B9	C10 C13	D2
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el/la docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo. Se realizarán dos presentaciones a lo largo del curso. Cada una de ellas supondrá el 30% de la calificación final.	60	A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C10 C13	D1 D2 D3 D4 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Primera oportunidad: el conjunto de criterios de evaluación arriba expuesto constituye el sistema de evaluación continua en la primera oportunidad. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada prueba (en cada una de las Presentaciones y en el Examen de preguntas objetivas) para poder compensarla y superar la asignatura.

Podrá valorarse, adicionalmente, cualquier contribución realizada por los alumnos en las sesiones presenciales.

El alumno tiene derecho a optar por la evaluación global según el procedimiento y el plazo que establezca el centro para cada convocatoria. El plazo establecido para este curso es del 11 de septiembre al 11 de octubre. Antes de que finalice el plazo, el alumno deberá enviar un correo electrónico al profesor manifestando que opta por la evaluación global.

El alumno que no siga el procedimiento de evaluación continua deberá realizar un examen final, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota (**evaluación global**). La parte teórica consistirá en un examen de preguntas objetivas (tipo test) y la parte práctica en la resolución de casos y/o preguntas prácticas. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura. Mediante este examen, se evaluarán todas las competencias de la asignatura.

Segunda oportunidad (y convocatoria extraordinaria): los alumnos que no superen la materia en la primera oportunidad, tienen dos opciones:

- Realizar un examen, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. La parte teórica consistirá en un examen de preguntas objetivas (tipo test) y la parte práctica en la resolución de casos y/o preguntas prácticas. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la materia. Mediante este examen, se evaluarán todas las competencias de la asignatura.

- Conservar la nota obtenida en las Presentaciones (30% cada una), siempre que sea superior a 3.5 (sobre 10) en cada una de ellas, y realizar sólo el Examen de preguntas objetivas (40%). Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en esta prueba para poder compensarla y superar la asignatura.

Si en cualquiera de las dos oportunidades no se aprueba la asignatura por no alcanzar el mínimo en alguna prueba o parte, y la puntuación total es igual o superior a 5 (sobre 10), la calificación en actas será 4.9 (sobre 10).

La concreción de las actividades a realizar dependerá en gran medida del número de alumnos, medios para trabajar en grupo, etc.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

IMPORTANTE: es obligación de los alumnos conocer y seguir las instrucciones relativas a las distintas pruebas de evaluación, tanto las contenidas en la Guía docente o en cualquier otro documento de organización de la materia que el profesor ponga a su disposición, como las que se le hagan llegar puntualmente a través de los canales habituales (correo electrónico y/o Moovi).

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Laudon, K.C., Laudon, J.P., **Sistemas de información gerencial**, 14ª edición, Pearson Educación, 2016

Parra, E., Calero, F.J., **Gestión y Dirección de Empresas Turísticas**, McGraw-Hill Interamericana, 2006

Bibliografía Complementaria

Çeltek, E. (editor), **Handbook of research on smart technology applications in the tourism industry**, IGI Global, 2020

Pesonen, J., Neidhardt, J. (Editores), **Information and Communication Technologies in Tourism 2019**, Springer, 2019

Pius, A., Alharahsheh, H.H., Adesanmi, A.A. (editores), **Contemporary Management Approaches to the Global Hospitality and Tourism Industry**, IGI Global, 2020

Valacich, J., Schneider, C., Hashim, M., **Information systems today : managing the digital world**, Pearson, 2022

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Otros comentarios

La copia o plagio total o parcial en cualquier tipo de trabajo o examen supondrá un cero en esa prueba. Alegar desconocimiento de lo que supone un plagio no eximirá a los alumnos de su responsabilidad en este aspecto.

En la evaluación se tendrá en cuenta no solo la pertinencia y calidad del contenido de las respuestas, sino también su corrección lingüística.

Es responsabilidad de los alumnos consultar los materiales disponibles en la plataforma de teledocencia Moovi (novedades, documentos, calificaciones) y estar al tanto de los avisos y de las fechas de realización de las diferentes pruebas.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de restauración**

Asignatura	Gestión de restauración			
Código	004G240V01504			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Profesorado	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La restauración es uno de los pilares claves en el sistema turístico y parte esencial de su cadena de valor. Los futuros profesionales del turismo deberán tener en cuenta las nuevas tendencias de la demanda para planificar,organizar y gestionar empresas de restauración, bajo las premisas de calidad, innovación y creatividad.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
El alumnado al final de la asignatura deberá poseer conocimientos prácticos sobre la gestión de servicios de restauración, en particular sobre la atención al cliente, empleando habilidades que en el futuro asesorarlo y ofrecerle un servicio de calidad	A1 A2 A4 A5	C5 C11 C12 C15	D3 D4 D5
El alumnado presentará un interés relevante sobre normas de calidad, así como seguridad e higiene, y protección ambiental, conociendo protocolos normativos aplicables en restauración.	A3 A5	C8 C11 C15	D5
El alumnado diferenciará entre el funcionamiento global de una pyme y una gran empresa, utilizando herramientas y técnicas diferenciales de gestión y planificación de hostelería y restauración	A4	C5 C8 C11 C12 C15	D4
Los alumnos y alumnas de esta asignatura poseerá conocimientos prácticos actualizados sobre técnicas de dirección y gestión, para el trabajo en equipo y la toma de decisiones individualizada.	A3 A4	B7	D3

El alumnado realizará búsquedas de información para obtener resultados que le permitan conocer una panorámica fiel del sector de la restauración a nivel nacional, así como la realización de análisis de gustos y preferencias de los consumidores

A2 C12 D3
A3 C15 D4
A4

Contenidos

Tema

Con esta asignatura se quiere dar una visión práctica de las áreas y funciones que desempeña una empresa de restauración. Se pretende que el alumnado domine conceptos básicos sobre el negocio y las actividades de la restauración.	1.1.- Concepto de restauración 1.2.- Referentes históricos 1.3.- Tendencias, rutas y foodies 1.4.- Tipos de empresas 1.5.- Datos del Sector 1.6.- Corrientes culinarias y tipos de cocina
TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS Y FORMULACIONES.	2.1.- Contextualización 2.2.- Organización del Restaurante 2.3.- Organización y Funciones de Cocina 2.4.- Organización y Funciones de Sala o Comedor
TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.	2.5.- Formas de Gestión 2.6.- Operaciones y Procesos en Almacén, Economato y Bodega 3.1.- Mise en Place
TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN	3.2.- Herramientas básicas en cocina 3.3.- Sistemas y modalidades de servicios de restauración 3.4.- Tipos de ofertas gastronómicas: menús y cartas
TEMA 4: GESTIÓN DE COSTES EN RESTAURACIÓN	3.5.- Acciones dirigidas a incrementar el consumo 3.6.- Servicios Especiales: Banquetes 4.1.- Control de costes en la determinación del beneficio. 4.2.- Estructura de costes de restauración. 4.3.- Elementos básicos en la determinación del Beneficio 4.4.- Precio de coste de un plato 4.5.- Documentos y herramientas para la determinación del precio de coste 4.6.- Técnicas de análisis de ofertas gastronómicas

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	24	26	50
Resolución de problemas	10	32	42
Trabajo tutelado	9	17	26
Presentación	2	5	7
Examen de preguntas objetivas	3	22	25

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia.
Resolución de problemas	Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/las por el profesor.
Trabajo tutelado	Trabajos en el aula de los alumnos, tanto individual como en grupo para la resolución de ejercicios y casos prácticos, o de temas de actualidad relacionados con la materia.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	El alumnado será guiado en la clase en la realización de ejercicios y problemas para poder resolver de forma autónoma otras propuestas de trabajo.
Trabajo tutelado	Trabajos en el aula de los alumnos, tanto individual como en grupo para la resolución de ejercicios y casos prácticos, o de temas de actualidad relacionados con la materia que serán dirigidos y guiados por la profesora.

Evaluación

Descripción		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Resolución de problemas	Consiste en la resolución de ejercicios y de trabajos bien de forma individual o en grupo	15	A1 A2 A3 A4	B7	C5 C11 C15
Trabajo tutelado	Realización de ejercicios y casos en la propia aula	15	A1 A2 A3 A4	B7	C5 D3 C8 D4 C11 D5 C12 C15
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante lo/la docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo.	10	A3 A4	B7	D3
Examen de preguntas objetivas	Prueba de tipo mixto que puede incluir preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta, preguntas de respuesta corta e una parte práctica de ejercicios e problemas.	60	A1 A2 A3 A4		C5 C8 C11 C12

Otros comentarios sobre la Evaluación

*EVALUACIÓN CONTINUA:

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua (asistencia mínima del 80%). Por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula en los Gms, la presentación de un trabajo y la realización de dos pruebas parciales eliminatorias a lo largo del cuatrimestre.

Será necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en las pruebas parciales para superarlas y si algún examen parcial es calificado con nota inferior a 4, podrá presentarse con ese parcial en la fecha fijada para el examen final.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la junta de centro para el curso presente. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la fctou.

Segunda convocatoria: la nota correspondiente a los trabajos de aula y presentación se conservarán durante un curso académico convocatorias de junio y julio.

Esta guía docente, anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el estudiante en la materia, puede requerir reajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios o por la relevancia de las situaciones que pudieran surgir. Se acercará a los estudiantes la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo. Moovi será la plataforma utilizada para la difusión de esa información.

*EVALUACIÓN NO CONTINUA

Los alumnos y alumnas que no sigan evaluación continua realizarán un examen final teórico- práctico sobre todos los contenidos de la materia que representará el 100% de la nota.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Blasco, A; Vives, R., **Fundamentos de gestión de alojamientos y restauración**, Síntesis,

Bibliografía Complementaria

Arguedas, R. Noguera, M.T., **Planificación, dirección y gestión financiera de empresas turísticas**, Ediciones universitaria Ramón Areces,

Martin, I., **Dirección y Gestión de Empresas del sector turístico**, Piramide,

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de los recursos financieros**

Asignatura	Gestión de los recursos financieros			
Código	O04G240V01505			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición	Castellano Gallego Inglés			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Sánchez Fernández, Patricio			
Profesorado	Barajas Alonso, Ángel Antonio Sánchez Fernández, Patricio			
Correo-e	patricio@uvigo.es			
Web	http://patricio.webs.uvigo.es			
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es proporcionar al alumnado, los conocimientos básicos y esenciales de la gestión de los recursos financieros tanto en lo referente a la valoración de los recursos financieros en general como en la toma de decisiones financieras, sean estas de inversión o de financiación			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código			
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.		
A2	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.		
A3	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.		
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita		
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones		
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual		
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística		
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas		
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos		
D4	Iniciativa empresarial		

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Elegir alternativas óptimas para la planificación, dirección y control de empresas turísticas.	C7 C13	
Aplicar decisiones estratégicas en el entorno económico y financiero	C7 C13	
Elegir los datos relevantes que permitan emitir juicios de carácter social, científico o ético.	A1 A2 A3 A4 A5	
Identificar los procesos básicos relativos a la iniciativa empresarial y ser capaz de ponerlos en marcha	B5 B6 B7	D1 D4

Contenidos

Tema	
Tema 1. Marco conceptual de la gestión financiera. Análisis de los estados contables.	1.1. Función financiera de la empresa y objetivo. 1.2. El patrimonio de la empresa. 1.3. Estructura económico-financiera. 1.4. Cuentas anuales y medición de rentabilidad económica y financiera.
Tema 2. Tipos de interés y valor temporal del dinero.	2.1. El valor del dinero en el tiempo. 2.2. Capital financiero. 2.3. Operaciones financieras de capitalización. 2.4. Rentas
Tema 3. Inversión en activo circulante de la empresa turística.	3.1. Concepto y composición del activo circulante. 3.2. Concepto de ciclo en la empresa. 3.3. El PMM de la empresa o duración del ciclo de explotación. 3.4. Determinación del activo circulante: especial referencia a tesorería. 3.5. Evaluación de la inversión según criterios financieros.
Tema 4. Inversión en activo fijo de la empresa turística.	4.1. Naturaleza y características del activo fijo en las empresas turísticas. 4.2. Variables explicativas de la inversión. 4.3. Criterios de evaluación económica.
Tema 5. Fuentes financieras de la empresa turística a largo plazo: determinación y coste	5.1. Préstamos 5.2. Leasing 5.3. Renting
Tema 6. Fuentes financieras de la empresa turística a corto plazo: determinación y coste	6.1. Crédito comercial 6.2. Descuento bancario 6.3. Póliza de crédito 6.4. Comparativa crédito-prestamo 6.5. Factoring

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	15	30	45
Lección magistral	15	60	75
Estudio de casos	15	15	30

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problema y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele utilizar como complemento de la lección magistral.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Posibilidad de desarrollo de ejemplos prácticos con el objetivo de clarificar los conceptos teóricos.
Estudio de casos	

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Atención personalizada en horario de docencia de los grupos medianos (GM) o en horas de tutoría de atención al alumnado

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Resolución de problemas	Resolución de una prueba escrita presencial compuesta de parte teórica (preguntas cortas o test) y parte práctica. Se podrá exigir un nivel mínimo para superarla.	33	B5 C7 D1 B6 C13 D4 B7
Lección magistral	Evaluación mediante la realización de ejercicios y/o preguntas cortas/test sobre los contenidos expuestos en las sesiones magistrales. En las pruebas se podrá exigir un nivel mínimo para superarlas.	33	A1 B5 C7 A2 B6 C13 A3 B7 A4 A5
Estudio de casos	Evaluación mediante la realización de ejercicios y/o preguntas cortas/test sobre los contenidos expuestos en las sesiones magistrales. En las pruebas se podrá exigir un nivel mínimo para superarlas.	33	B5 C7 D1 B6 C13 D4 B7

Otros comentarios sobre la Evaluación

O alumnado poderá elixir ser avaliado mediante o sistema de Avaliación continua (AC), ou alternativamente optar por unha proba de Avaliación Global (AG).

A avaliación por defecto é a AC.

O alumnado poderá elixir AG segundo o procedemento e o prazo establecido polo centro. A elección de AG supón a renuncia ao dereito de seguir avaliándose mediante as actividades de AC que resten e á cualificación obtida ata ese momento en calquera das probas que xa tiveron lugar.

-- Avaliación continua. En caso de non renunciar á avaliación continua:

Neste caso o alumnado deberá realizar unha serie de actividades e un conxunto de exercicios durante o curso que valerán o 33% da nota respectivamente.

-- Avaliación global.

O alumnado será avaliado mediante unha proba teórico-práctica na data oficial fixada no calendario de exames da Facultade. Esta proba representa o 100% da nota.

No suposto de non superar a nota en primeira oportunidade, o alumnado poderá ser avaliado de novo na segunda oportunidade a través dunha probateórico-práctica na data oficial fixada no calendario de exames da Facultade. Esta proba suporá o 100% da nota.

En convocatorias posteriores (fin de carreira), o alumnado poderá ser avaliado de novo a través dunha proba teórico-práctica na data oficial fixada no calendario de exames da Facultade. Esta proba suporá o 100% da nota.

En todos os casos necesitarase unha nota media igual ou superior a 5 para superar a materia. No caso de avaliación continua, será necesaria unha nota mínima de 4 en cada actividade ou parcial para que faga media co resto e unha nota media igual ou superior a 5; en caso contrario non se superará a materia.

En caso de avaliación global, necesitarase unha nota mínima de 4 en cada unha das partes da proba (teoría e práctica) para facer media, e unha nota igual ou superior a 5 para aprobar a proba de avaliación.

Os estudantes que non participen na AC nin na AG, figurarán nas actas como non presentados.

Recoméndase ao alumnado ter en conta o Título VII (Do uso de medios ilícitos), do Regulamento sobre a Avaliación, a calificación e a calidade da docencia e do proceso de aprendizaxe do estudantado (<https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/normativa/public/normativa/documento/downloadbyhash/4904ced4d24eb81fe5715ddde2c48c59c0a7c4d624cd0e7491df7a753985ccfa>)

As datas e horas das probas de AG (de primeira e segunda oportunidade) son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Facultade para o presente curso. En caso de conflito ou disparidade entre as datas de exames, prevalecerán as publicadas na web da Facultade

Fuentes de información

Bibliografía Básica

AMAT SALAS,O, **Contabilidad y Finanzas de Hoteles**, Ed. Gestión 2000, 1992

ANTICH CORGOS,J. MOYA CLARAMUNT,M, **Gestión Financiera. Edición para técnicos en empresas turísticas**, Ed. Síntesis, 1995

GARCIA VILLANUEVA, R Y OTROS, **Gestión Financiera en el Sector Turístico. Inversión y Financiación a L.P.**, Ed. Pirámide, 2007

Bibliografía Complementaria

BREALEY, R.A. y MYERS, S.C., **Fundamentos de Financiación Empresarial**, Ed, Mc Graw Hill, 2000

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

Otros comentarios

Esta guía docente anticipa las líneas de actuación para el desarrollo de la materia y se plantea con flexibilidad, por lo que puede darse el caso de que se apliquen ajustes a lo largo del curso académico.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances			
Código	O04G240V01506			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	La asignatura tiene como objetivo perfeccionar los conocimientos de la lengua francesa en contexto turístico (nivel A2-B1).			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Gestionar la relación con los clientes en francés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1	B1	C14	D5
	A2	B4		
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.

A1 B1 C14 D3
 A2 B4 D5
 A3 B5
 A4 B6
 B7
 B8

Contenidos

Tema

1. Conocer el aeropuerto y el personal. Realizar la facturación.	Las tareas del agente de escala. Los espacios y los servicios en el aeropuerto. La facturación. Gramática: los pronombres de OD y OI.
2. Hacer el embarcar y hacer anuncios. Aplicar consignas de seguridad a bordo.	Los anuncios. La seguridad. Las prohibiciones. Gramática: el no del imperativo y del infinitivo.
3. Alquiler y devolución de un coche. Rellenar la ficha del estado de un coche.	El alquiler. El coche. Gramática: la interrogación directa (repaso).
4. Informarse de los desajustes y reaccionar de manera adaptada a las reclamaciones de los pasajeros.	El transporte ferroviario. Los incidentes. Las quejas. Gramática: los conectores de causa y consecuencia.
5. Identificar las funciones del recepcionista e informar un cliente sobre las características del hotel.	Las tareas en recepción. Las prestaciones y los equipamientos de hostelería. Gramática: los pronombres relativos où y dont.
6. Acoger un cliente, contestar las reclamaciones y facturar una estancia.	La habitación. Las reclamaciones. Gramática: el imperfecto.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	11	12	23
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Lección magistral	4	0	4
Seminario	1	0	1
Examen de preguntas objetivas	1	3	4
Resolución de problemas y/o ejercicios	0	3	3
Trabajo	0	3	3
Práctica de laboratorio	0	4	4

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	Resolución de problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele emplear como complemento de la lección magistral.
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/el ejercicio de forma autónoma.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y de procedimientos relacionados con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamientos especializados (laboratorios, aulas informáticas, etc.)
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	Se ofrecerá resolución de dudas en pequeños grupos.
Resolución de problemas de forma autónoma	El alumno podrá consultar con el profesor los resultados de las tareas.
Prácticas de laboratorio	Se ofrecerá evaluación interactiva al finalizar cada práctica.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdader/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos, etc.) Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades	20	A1	B1	D3 D5	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas que incluyen actividades, problemas o casos a resolver. El alumnado debe dar respuesta a la actividad suscitada, plasmando de manera práctica, los conocimientos teóricos y prácticos de la materia	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1	C14 C15	D3 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente la cada una de las unidades del programa	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5
Práctica de laboratorio	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas sobre situaciones prácticas. Las pruebas serán orales y escrituras	40	A1	B1 B4 B5 B6 B8	D3 D5	

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse de la evaluación continua (con más de 3 faltas sin justificar se perderá el derecho a la evaluación continua) que consistirá en la recogida de tareas y actividades de clase o casa (40%), realizar 1 control al finalizar el cuatrimestre (40%, mínimo 5) y entregar un glosario (20%). Para la evaluación continua, será necesario comprar el método de lengua que se utiliza en clase y traerlo a diario.

Aquellos alumnos que non superen la materia durante el curso terán que presentarse al examen final escrito (80%, mínimo un 5) yy entregar un glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

En la segunda convocatoria los alumnos deberán realizar un examen final da materia (80%, mínimo un 5) y entregar un glosario (20%).

Las datas y los horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro. En caso de conflicto ou disparidade entre las datas de los exámenes, prevalecerán las indicadas en la página web da FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Aragón M., Eurrutia, M y otros, **Diccionario de términos de turismo.**,

Laygues, Arnaud; Coll, Andreu, **Le français en contexte: tourisme,**

Bibliografía Complementaria

Calmy, A.M, **Le français du tourisme,**

Corbeau, S, **Tourisme.com,**

Penformis, J.L., **Communication progressive du français des affaires,**

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Otros comentarios

Se recomienda haber cursado Francés I y II, y seguir la modalidad de la evaluación continua para superar la materia.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán			
Código	O04G240V01507			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua	Alemán			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Seidel , Isabell			
Profesorado	Seidel , Isabell			
Correo-e	seidel@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Introducción a la lengua alemana con especial aplicación al sector turístico			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en alemán procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en alemán, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Gestionar la relación con los clientes en alemán, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Unidad 7 · Arbeitsalltag	<ul style="list-style-type: none"> · Entender una entrada en un blog, escribir sobre las rutinas laborales, conversaciones en el ámbito laboral, indicar un lugar, describir procesos, escribir y entender una carta, mantener conversaciones con funcionalidad social (*Smalltalk) · Reserva, check-in, información interna y externa, servicios, quejas, checkout · Las conjunciones *und, *oder, *aber, el artículo con Dativ, la preposición *mit + Dativ
Unidad 8 · Fit und gesund	<ul style="list-style-type: none"> · Dar y entender instrucciones, dar información personal, las partes del cuerpo, dar, entender y transmitir instrucciones, conversaciones en el médico, dar y entender consejos de salud, enfermedades, medicamentos · El imperativo con *du, *ihr, *Sie, las oraciones exhortativas/imperativas, los verbos modales *sollen, *müssen, (nicht) *dürfen
Unidad 9 · Meine Wohnung	<ul style="list-style-type: none"> · Entender anuncios de pisos, describir las estancias de un piso y su mobiliario, los colores, hablar de diferentes tipos de viviendas y formas de convivencia, escribir un texto sobre un piso. · *Sein + Adjektiv, la preposición *in + Akkustativ, Wechselpräpositionen + Dativ

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Resolución de problemas	11.25	16	27.25
Lección magistral	1	3.5	4.5
Práctica de laboratorio	2	6	8
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	3	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipación especializada (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele emplear como complemento de la lección magistral.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
--------------	-------------

Prácticas de laboratorio	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con las prácticas de laboratorio. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula de laboratorio).
Resolución de problemas	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los problemas y/o ejercicios realizados. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).

Evaluación							
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje				
Práctica de laboratorio	Pruebas para la evaluación que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben dar respuesta a la actividad formulada, aplicando los conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas serán orales y escritas.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen la redacción de breves textos y la preparación de presentaciones orales sobre aspecto del sector, especialmente de "Landeskunde".	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7	C14 C15	D3	
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Es condición obligatoria para ser evaluado/a de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia inferior, que deberán ser comunicados al profesorado cuanto antes.

La práctica de laboratorio (40%) consiste en una **participación activa** en todas las actividades que se desarrollan en clase - y su adecuada preparación en casa - con atención especial a la producción oral.

La resolución de problemas/ejercicios (20%) consiste tanto en la redacción de breves textos como presentaciones orales adaptados al nivel de aprendizaje del alumnado sobre aspectos relacionados con el sector turístico, especialmente de "Landeskunde".

El examen de preguntas objetivas (40%) consiste en evaluar las competencias adquiridas en clase incluida la comprensión oral mediante un examen escrito. Este control final se realiza en la última clase del cuatrimestre y es necesario obtener como mínimo un 5 para hacer la media con las otras partes y aprobar la evaluación continua.

En el caso de optar por la evaluación global es necesario comunicarlo al profesorado entre el 11 de septiembre y el 11 de octubre. El 100% de la nota es la obtenida en el examen final.

El mismo sistema se aplica en la segunda convocatoria (julio).

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso actual.

En el caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Netzwerk neu A1.2, 978-3-12-607155-0 o media bundle 978-3-12-607187-1, Klett, 2019

<https://dict.leo.org/spanisch-deutsch/>, Diccionario con pronunciación y tablas de flexión,

Bibliografía Complementaria

<http://dw-world.de>,

<http://idiomas.astalaweb.com/alem%C3%A1n/e/Diccionarios-a.asp>,

<http://www.aulafacil.net/CursoAleman/CursoAleman.htm>,

<http://www.deutschonline.de/Grammatik/inhalt.htm>,

<http://www.daf-portal.de/uebungen/index.php?viewCat=1%20>,

Deutsch ganz klar (CD-ROM),,

-Deutsch im Hotel,

Zimmer frei neu:- Lehrbuch, Arbeitsbuch, Lehrerhandreichungen, 2CDs zum Lehrbuch, 1CD zum Arbeitsbuch, Langenscheidt,

Hallo aus Berlin (Video),

Schritte international 1, 2010,

Schritte international 2, 2010,

Menschen A1.1, A1.2, 2012,

www.turgalicia.es,

Menschen A2.1, A2.2, 2012,

Ja, gerne, 2014,

Herzlich willkommen, 2012,

Panorama, 2015,

studio 21, A1, 2013,

Linie 1 A1, 2016, Libro del alumno y ejercicios + audio + vídeoclips,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Alemán/O04G240V01607

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán/O04G240V01407

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués			
Código	O04G240V01508			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua	Gallego			
Impartición	Filología gallega y latina			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	González Vázquez, María Mercedes			
Profesorado	González Vázquez, María Mercedes			
Correo-e	mercedes@uvigo.es			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado adquiera conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa en continuación de los contenidos de Lengua extranjera para turismo II de cara al nivel A2/B1.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en portugués procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1	B4	C14	D5
	A2	B6	C15	
	A3	B8		
	A5			
Expresar oralmente y por escrito mensajes en portugués, sobre diversos temas y experiencias.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A4	B6		
	A5	B8		
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Gestionar la relación con los clientes en portugués, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.)	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema

Contenidos gramaticales

Verbo: revisión.
Verbo: imperativo, presente de subjuntivo, futuro de indicativo, condicional.
Pronombres personales directo e indirecto.
Pronombres: colocación del pronombre átono.
Preposiciones.
Falsos amigos.

Contenidos léxico-semánticos

Identificación personal: Formación y experiencia laboral. Entrevista de trabajo. Profesiones ligadas al turismo.
Descripción de personas (carácter, preferencias, creencias) y lugares.
Paisaje y naturaleza. Campo y ciudad. Orientarse y dar indicaciones.
Puntos de interés turístico.
Viajes y transportes: Vacaciones. Tipos de alojamiento. Equipaje.
Documentación.
Tiempo libre y ocio: Pasatiempos e intereses.
Correspondencia formal e informal.
Alimentación: recetas. Materiales y utensilios.
Compras y actividades comerciales.
Clima, condiciones atmosféricas.

Contenidos pragmáticos

Prácticas orales.
Redacción de textos cortos relacionados con el turismo.

Elementos de cultura lusófona

Elementos seleccionados de la cultura e historia de Portugal con relevancia para el turismo.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	10	23	33
Trabajo tutelado	10	23	33
Actividades introductorias	6	0	6
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas de desarrollo	1	0	1
Práctica de laboratorio	1	0	1

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Sesiones teóricas
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo
Actividades introductorias	

Atención personalizada

Metodologías	Descripción

Trabajo tutelado Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clase, como en el horario de tutorías. Tutorías: La atención al alumnado podrá tener lugar de forma presencial durante el horario de tutorías establecido en el curso. Bajo la modalidad de concertación previa, las sesiones de tutorización podrán realizarse por medios telemáticos (destacadamente, por correo electrónico y por videoconferencia mediante el Campus Remoto).

Evaluación						
Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje				
Lección magistral Prueba teórica escrita y prueba oral	60	A1	B4	C14	D3	
		A3	B5	C15	D5	
		A5	B8			
Trabajo tutelado Realización/presentación de trabajos varios	40	A2	B1	C14	D3	
		A3	B4	C15	D5	
		A4	B5			
			B6			
			B7			
			B8			

Otros comentarios sobre la Evaluación

Las/los estudiantes deberán escoger en el inicio del curso entre dos opciones: un sistema de evaluación continua o un sistema de evaluación única.

EVALUACIÓN CONTINUA Se recomienda optar por esta modalidad de evaluación. La/el estudiante será evaluado teniendo en consideración: La asistencia y participación continuada deberá concretarse en la realización de las tareas encomendadas; dentro y fuera del aula. La asistencia y participación no podrá ser inferior al 75%. Si se da una asistencia y participación inferior (e independientemente de si existen motivos justificados), la/el estudiante deberá optar por la evaluación única. Valoración de la participación activa y realización de tareas: hasta 10% Trabajo escrito obligatorio (individual o en pareja). Valoración: hasta 15% Trabajo oral obligatorio (individual). Valoración: hasta 15% Prueba escrita teórico-práctica: 1. Expresión escrita y conocimientos gramaticales: hasta 15% 2. Comprensión escrita: hasta 15% 3. Comprensión oral: hasta 15%. Prueba de expresión oral 4. Expresión oral: hasta 15% (esta prueba será grabada) **EVALUACIÓN ÚNICA** Evaluación única de carácter presencial. Quien opte de forma directa por la evaluación única será examinado al final del primero período, en la primera edición de las actas Prueba escrita teórico-práctica: Expresión escrita y conocimientos gramaticales: 25% Comprensión escrita: 25% Comprensión oral: 25% Prueba de expresión oral. Expresión oral: 25% (esta prueba será grabada) ES preciso superar ambas pruebas [escrita y oral] para superar la materia. La copia o el plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas. La convocatoria de las pruebas de expresión oral deberá acordarse con el profesorado con la antelación necesaria (mínimo 2 días antes de la fecha oficial de la prueba escrita), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado. La no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una calificación de 0 (cero) puntos en la misma. Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio). Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Português XXI. Nivel B1**, 2011,
Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 1**, 3ª, Lidel, 2011
Robert Kuzka, José Pascoal, **Passaporte para Português. Livro do Aluno. Níveis A1/A2**, Lidel, 2014
Luísa Coelho, Carla Oiveira, **Português em Foco I**, Lidel, 2015
VV AA, **Histórias de bolso**, Lidel, 2016

Bibliografía Complementaria

Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 2**, 3ª, Lidel, 2011

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués/O04G240V01608

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués/O04G240V01408

Otros comentarios

Un buen dominio de la lengua gallega facilita la adquisición rápida de un nivel A2/B1 de lengua portuguesa.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Fiscalidad de empresas turísticas**

Asignatura	Fiscalidad de empresas turísticas			
Código	O04G240V01601			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Molina Abrales, Antonio			
Profesorado	Molina Abrales, Antonio			
Correo-e	molina@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal			
Descripción general	Fiscalidad de las Empresas Turísticas tiene como objetivo introducir a los alumnos en el ámbito de la fiscalidad aplicada a la empresa. En particular, se estudian los principales impuestos, prestando especial atención a su aplicación en el ámbito de la empresa turística.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
El alumno será capaz de realizar una liquidación básica completa del Impuesto sobre Sociedades para una Empresa de Reducida Dimensión	A1	B1	C5
	A4	B5	C8
	A5	B7	C13
		B8 B9	
El alumno será capaz de realizar una liquidación básica del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, así como entender el funcionamiento teórico del impuesto	A1	B1	C5
	A4	B5	C8
	A5	B7	C13
		B8 B9	
		B10	

El alumnado será capaz de debatir con otras personas diferentes alternativas para solucionar un problema de índole fiscal

A2 B5 C8
A3 B6
B7
B10

Contenidos

Tema	
Parte I. Introducción	Tema 1. Impuestos y sistema fiscal. Ingresos públicos, tributos e impuestos. Naturaleza y clasificación de los impuestos. El sistema fiscal español. Esquema liquidatorio de un impuesto.
Parte II. IRPF	Tema 2: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IRPF. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. No sujeción y exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Período impositivo.
Parte III. IRPF	Tema 3: Rentas gravadas y base imponible. Rendimientos del trabajo. Rendimientos del capital mobiliario e inmobiliario. Rendimientos de actividades económicas en estimación directa y objetiva. Ganancias y pérdidas patrimoniales. Imputaciones de rentas.
Parte IV. IRPF	Tema 4: Liquidación. Integración y compensación de rentas. Mínimo Personal y Familiar. Cuota íntegra y deducciones
Parte V. IS	Tema 5: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IS. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Período impositivo.
Parte VI. IS	Tema 6: Ajustes fiscales y base imponible. Ingresos computables y gastos deducibles. Ajustes por imputación temporal o permanente. Ajustes para entidades de reducida dimensión. Compensación de bases imponibles negativas de ejercicios anteriores.
Parte VII. IS	Tema 7: Liquidación. Proceso de liquidación. Cuota íntegra y deducciones.
Parte VIII. IVA	Tema 8: Descripción general y liquidación. Naturaleza, características y funcionamiento del IVA. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Tipos impositivos. Regímenes especiales. Declaraciones.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	0.5	0	0.5
Lección magistral	22	22	44
Estudio de casos	12	36	48
Prácticas con apoyo de las TIC	6	18	24
Resolución de problemas y/o ejercicios	4.5	29	33.5

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Presentación del contenido y objetivos de la materia. Metodología de trabajo y sistemas de control y evaluación.
Lección magistral	Para cada tema el docente presentará en el aula las cuestiones mas relevantes y formulará la metodología a seguir para interpretar las consecuencias y efectos prácticos de la norma tributaria. Posteriormente el alumno deberá revisar de forma autónoma los contenidos expuestos.
Estudio de casos	Se resolverán supuestos prácticos relacionados con las diferentes figuras impositivas explicadas en el aula, y que el alumnado deberá resolver con el apoyo de la normativa vigente.
Prácticas con apoyo de las TIC	Cada semana, después de la sesión magistral, se abrirá un formulario práctico digital (de respuesta corta o test), relativo a los contenidos desarrollados en la sesión magistral y en la práctica.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	El alumnado contará con la atención del profesor, tanto en el aula, para resolver dudas y dificultades que vayan surgiendo en el transcurso de la lección magistral, como posteriormente mediante las horas de atención al alumnado (tutorías).

Prácticas con apoyo de las TIC	Cada semana, después de la sesión magistral se abrirá un formulario práctico digital (de respuesta corta o test) relativo a los contenidos de la sesión magistral y la práctica. Dicho cuestionario se realizará en la sesión de los GM bajo la supervisión del profesor.
Estudio de casos	Durante las prácticas de laboratorio, se pretende orientar, supervisar, atender y resolver las dudas del alumno en su proceso de adquisición de las competencias, en general, y en la realización de las actividades propuestas, en particular.

Evaluación					
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Estudio de casos	La realización y entrega de los ejercicios es necesaria para que la siguiente metodología de evaluación (Prácticas con Apoyo de las TIC) puntúe. Pues los cuestionarios que debe resolver el alumnado tienen como base los estudios de casos propuestos.	0	A2 A3 A4 A5	B10 C8 C13	C5
Prácticas con apoyo de las TIC	El alumnado deberá responder a los cuestionarios sobre los estudios de casos propuestos.	25	A1 A2 A3 A5	B1 B6 B7 B8 B9	C5 C8 C13
Resolución de problemas y/o ejercicios	El alumnado realizará pruebas escritas evaluables en las que deberá resolver ejercicios relacionados con las liquidaciones de los diferentes impuestos. Durante el cuatrimestre habrá tres pruebas de este tipo que ponderarán un 25% cada una en la nota final.	75	A1 A2 A3 A5	B6 B8 B9	C5 C8 C13

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la **primera oportunidad** habrá dos formas de evaluación:

Opción A: La modalidad de evaluación preferente será la evaluación continua. Se anunciará un cronograma al inicio de la docencia de la asignatura donde aparecerán las fechas de todas las pruebas de evaluación continua.

Los alumnos que se acojan al sistema de evaluación continua tendrán la obligación de colocar una fotografía tipo carné en Moovi antes de la primera prueba de evaluación y de acceder regularmente a la plataforma de teledocencia, para estar así al corriente de las novedades que se produzcan.

El sistema de evaluación por defecto será el de evaluación continua. Aquellos estudiantes que deseen la evaluación global (100% de la calificación en el examen oficial) deben comunicarlo al responsable de la materia por email desde el 29 de enero al 29 de febrero inclusive.

Opción B (evaluación global): El estudiante será evaluado mediante la realización de un examen final de carácter escrito en la fecha oficialmente establecida. La nota máxima posible en dicho examen será 10 puntos.

Recuperación:

Para la **2ª oportunidad (julio 2024)** habrá también dos formas de evaluación:

Opción A: A los estudiantes que hayan aprobado las Prácticas con apoyo de TIC (25%) se le conservará esta nota en la recuperación. Tendrán entonces que realizar un examen que ponderará un 75%. En caso contrario, el estudiante deberá realizar un examen que pesará el 100%.

Opción B (evaluación global): Los estudiantes que eligieron la evaluación global en 1ª oportunidad serán evaluados mediante la realización de un examen escrito en la fecha oficialmente establecida. La nota máxima en este examen será 10 puntos.

Convocatoria Fin de carrera:

El alumno que opte por examinarse en fin de carrera será evaluado únicamente con un examen teórico-práctico que valdrá el 100% de la nota.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes ediciones son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Facultad para el curso académico actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Es necesario traer el DNI o documento análogo cuando tenga lugar la realización de los exámenes. El incumplimiento de este requisito puede tener como consecuencia que el alumno no realice el examen en cuestión.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

BOE, **Normativa do IRPF**, Última edición,

BOE, **Normativa do Imposto de Sociedades**, Última edición,

AEAT, **Manual Práctico do IRPF**, Última edición,

AEAT, **Manual Práctico do Imposto de Sociedades**, Última edición,

AEAT, **Manual Práctico do IVE**, Última edición,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas. Casos Prácticos**, Última Edición,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre Sociedades. Casos Prácticos**, Última edición,

Bibliografía Complementaria

Pla Vall, Ángeles e Salvador Cifre, Concha, **Impuesto sobre Sociedades. Régimen general y empresas de reducida dimensión**, Última Edición, Tirant lo Blanch,

Moreno Moreno, M^a Carmen e Paredes Gómez, Raquel, **Fiscalidad individual y Empresarial. Ejercicios resueltos**, Última Edición, Civitas,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Derecho: Legislación turística/O04G240V01201

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

DATOS IDENTIFICATIVOS**Investigación de mercados turísticos**

Asignatura	Investigación de mercados turísticos			
Código	004G240V01602			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio			
Profesorado	Fraiz Brea, José Antonio			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Proceso de investigación comercial en el sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Identificar los principales estudios y fuentes de información e investigación en el ámbito turístico	A1 A3	B2 B3	C9	
Ser capaz de realizar una investigación de mercados para ayudar a la toma de decisiones empresariales	A2	B1 B9	C10	D1
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección personal	A2	B8	C12	
Adquirir habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A4 A5	B1		D3
Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	A3	B2 B3	C12	D2
Deducir el funcionamiento de las organizaciones turísticas y herramientas e instrumentos de salida	A1	B2	C9	

Contenidos	
Tema	
Tema 1.- LA INVESTIGACIÓN COMERCIAL EN EL SECTOR TURÍSTICO.	1.1. La investigación comercial como herramienta de obtención de información. 1.2. Concepto de investigación comercial. 1.3. Los sujetos de la investigación comercial en el sector turístico. 1.4. Áreas de investigación comercial en el ámbito turístico. 1.5. Técnicas de investigación comercial en el entorno turístico. 1.6. Consideraciones éticas.
Tema 2.- EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN COMERCIAL.	2.1. Fases del proceso de investigación comercial. 2.2. Fuentes de errores en el proceso de investigación comercial.
Tema 3.- SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE MARKETING EN ORGANIZACIONES TURÍSTICAS.	3.1. Concepto, estructura y funcionamiento. 3.2. Fuentes de información secundaria en el ámbito turístico. 3.3. Fuentes de información primaria en el entorno turístico. 3.4. Nuevas tecnologías y sistemas de información de Marketing en organizaciones turísticas.
Tema 4.- LOS ESTUDIOS DE MERCADO TURÍSTICOS.	4.1. Los estudios de mercado en el entorno turístico. 4.2. Identificación del problema y objetivos de estudio. 4.3. Diseño general de la investigación. 4.4. Recolección, tabulación y análisis de datos. 4.5. Preparación de conclusiones e informe.
Tema 5.- EL CUESTIONARIO EN LOS ESTUDIOS DE MERCADO TURÍSTICOS.	5.1. Características básicas. 5.2. Tipología de preguntas. 5.3. Redacción y ordenación. 5.4. Prueba piloto y corrección de problemas.
Tema 6.- ESCALAS DE MEDICIÓN EN EL SECTOR TURÍSTICO.	6.1. Medición y escalas. 6.2. Escalas de medida. 6.3. Escalas de actitud. 6.4. Otras tipologías de escalas de medida.
Tema 7.- MUESTREO EN MERCADOS TURÍSTICOS.	7.1. Concepto de muestreo. 7.2. Determinación del tamaño de la muestra. 7.3. Método de muestreo.
Tema 8.- PREPARACIÓN DE LOS DATOS PARA EL ANÁLISIS DE DATOS TURÍSTICOS.	8.1. Etapas en el proceso de preparación de los datos. 8.2. Codificación. 8.3. Creación del fichero. 8.4. Análisis de consistencia. 8.5. Ponderación del fichero.
Tema 9.- ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE LOS DATOS TURÍSTICOS: CONCEPTOS Y PROCEDIMIENTOS GENERALES.	9.1. Técnicas de análisis de datos: Conceptos básicos y clasificación. 9.2. Procedimientos generales para la selección de las técnicas y variables en el análisis de datos. 9.3. Análisis de una variable. 9.4. Análisis de dos variables. 9.5. Análisis multivariantes.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Aprendizaje basado en proyectos	45	90	135
Seminario	5	8	13
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	0	2

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Aprendizaje basado en proyectos	Lección magistral. Análisis y debate de casos prácticos. Trabajos individuales y trabajos en equipo.
Seminario	Explicación de las directrices para los trabajos individuales y en grupo. Resolución de dudas de contenidos teóricos y de ejercicios prácticos.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	Orientaciones para el desarrollo de los trabajos. Resolución de dudas.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Aprendizaje basado en proyectos	Trabajos individuales: 40%	60	A1	B2	D1	
	Trabajos en equipo: 10%		A2	B3	D2	
	Resolución de ejercicios y salidas formativas: 10%		A3	B7	D3	
			A4	B8		
			A5	B9		
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas escritas:	40		B1	C9	D3
				B10	C10	
					C12	
	-Parcial 1: 10%					
	-Parcial 2: 15%					
	-Parcial 3: 15%					
Se realizarán en la fecha asignada en el cronograma de la asignatura						

Otros comentarios sobre la Evaluación

EVALUACIÓN CONTINUA (EC)

Se debe superar, indistintamente, cada una de las dos partes: teórica (a través de tres pruebas parciales), o práctica (a través de la evaluación continua mediante los trabajos individuales, en grupo, resolución de ejercicios y salidas formativas). Es decir, se exige un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder hacer promedio con la otra parte.

Conductas inadecuadas, contrarias y perjudiciales a la convivencia, podrán ser sancionadas con la pérdida del derecho a la evaluación continua por parte del estudiante responsable.

EVALUACIÓN GLOBAL (EG)

En caso de que el estudiante no opte por la evaluación continua, éste tendrá que realizar una prueba escrita. Dicha prueba se compondrá de tres partes: test (20% nota); preguntas cortas y de desarrollo (40% nota); resolución de un caso práctico (40% nota). La duración de la prueba será de noventa minutos.

En segunda convocatoria (2ª OPORTUNIDAD), se mantendrá el procedimiento de evaluación anteriormente descrito. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2023-24. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo.

AVISOS SOBRE LA EVALUACIÓN

Los alumnos matriculados manifestarán formalmente (por correo electrónico oa través de Moovi) su intención de participar en el sistema de evaluación continua. El plazo para el cambio al sistema de evaluación global será el que establezca la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

PEDRET, R. y OTROS, **La investigación comercial como soporte del marketing**, 1, Deusto, 2000

LÓPEZ, J.M y LÓPEZ, L.M., **Manual de investigación de mercados turísticos**, 1, Pirámide, 2015

MONTFORT, A. y OTROS, **Investigación de mercados en entornos digitales y convencionales**, 1, ESIC, 2020

Bibliografía Complementaria

ÁLVAREZ, R., **Principios de investigación del mercado turístico**, 1, Corditur, 2004

BIGNÉ, E.; FONT, X. y ANDREU, L., **Marketing de destinos turísticos**, 1, ESIC, 2000

SANTESMASES, M., **DYANE: Diseño y análisis de encuestas**, 4, Pirámide, 2009

FERNÁNDEZ NOGALES, A., **Investigación y técnicas de mercado**, 1, ESIC, 2002

TRESPALACIOS, J.A.; VÁZQUEZ, R. Y BELLO, L., **Investigación de mercados**, 1, Thomson, 2005

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés			
Código	O04G240V01603			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua	Inglés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/edeprada			
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación en el sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Expresar oralmente y por escrito mensajes en inglés, sobre diversos temas y experiencias.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A4	B6		
	A5	B8		
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Gestionar la relación con los clientes en inglés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		

Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
1. Event organization	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
2. Marketing and promotion	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
3. Special hotels	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
4. Film/tv series locations	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
5. Luxury breaks	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
6. Tourism in Galicia	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	5	2	7
Seminario	1	4	5

Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Aprendizaje basado en proyectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas de desarrollo	2	0	2

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos
Seminario	Trabajo en profundidad sobre temas específicos del ámbito turístico con un enfoque profesional en el que se puedan poner a prueba las competencias a adquirir en la materia
Resolución de problemas	Práctica a través de ejercicios de distinto tipo de las diferentes destrezas comunicativas tanto en su faceta receptiva como productiva
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada de las diferentes destrezas comunicativas emulando situaciones habituales en el desarrollo de la actividad profesional en el ámbito del turismo
Aprendizaje basado en proyectos	Profundización de los contenidos de los bloques temáticos complementado con el trabajo on-line, familiarización con las Tics y desarrollar competencias como el trabajo en equipo.
Actividades introductorias	Preparación para la asignatura tanto a nivel gramatical como léxico. Consolidación de las principales funciones comunicativas necesarias para el ejercicio profesional en el sector turístico

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Actividades introductorias	Se tendrá en cuenta el nivel individual de cada del alumno a cara descubierta a detectar posibles problemas de comprensión y asimilación
Lección magistral	Aclaración de los conceptos teóricos que necesiten explicaciones adicionales comprobando que todo el alumnado los comprende.
Seminario	Práctica extensiva de las destrezas orales basada en los contenidos del programa
Resolución de problemas	Revisión de las dudas relacionadas con los contenidos del programa.
Aprendizaje basado en proyectos	Revisión de las presentaciones individuales de los alumnos tanto en la parte oral como en la escritura.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Comprensión y asimilación de los principales contenidos teóricos	10	A3 A4	B4 B5 B8		
Seminario	Trabajo individualizado sobre las principales competencias comunicativas en el sector turístico	5			C14 C15	D3 D5
Resolución de problemas	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso	5		B4 B5	C14	D5
Prácticas de laboratorio	Realización de ejercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4	B7	C14 C15	D3 D5
Aprendizaje basado en proyectos	Realización y presentación de un tema	15	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Actividades introductorias	Evaluación de las competencias comunicativas	5	A4 A5			D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	20		B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Examen de preguntas de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura	20		B1 B4 B5 B8	C14	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

El alumnado se podrá acoger a la evaluación continua (A.1) o a la evaluación única (A.2). El alumnado deberá poner en conocimiento del docente a cuál de las dos opciones se acoge.

Se recomienda la evaluación continua, siendo el sistema más adecuado para el aprendizaje de la materia. Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá entregar el 80% de las tareas programadas y realizar las pruebas descritas en el apartado A.1

El plazo para cambiar de evaluación continua a global es de un mes desde el comienzo del período de docencia.

La Evaluación Global se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

A.1) Evaluación continua

Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá realizar las siguientes pruebas:

- Speaking (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Writing (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Listening (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Reading (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Use of English (40%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

Las fechas de las pruebas de evaluación continua serán anunciadas en el cronograma publicado en la página web de la Facultad.

Para superar la materia será necesario:

1) Obtener una nota mínima de 5 como resultado de la media de las pruebas escritas, con arreglo a la siguiente ponderación: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).

2) Obtener una nota mínima de 5 en la prueba de speaking (20%).

Los exámenes y pruebas de la evaluación continua no realizadas contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación continua. Para la segunda edición de las actas (julio) se conservarán las partes aprobadas de la materia: a) parte escrita de la materia (incluyendo Use of English, writing, reading y listening) b) parte oral de la materia (speaking).

A.2) Evaluación única

El alumnado que no asista a las clases con regularidad ni realice ninguna prueba parcial podrá presentarse a la evaluación única, que consistirá en una única prueba global final que computará el 100% de la calificación final. El examen final escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

El examen oral final (solo para el alumnado de evaluación final) tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito final y supondrá el 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesaria una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de evaluación única no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación única.

La fecha de esta prueba de evaluación única de la primera edición de las actas será fijada por la facultad y publicada en su página web. Para la segunda edición de actas (julio) se conservarán las partes aprobadas: a. examen oral (speaking) o b. examen escrito (incluyendo use of English, writing, reading y listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

El alumnado que suspenda o no se presente a la primera edición de las actas será evaluado en la segunda edición en julio mediante una prueba única que tendrá las mismas características que la prueba única de la primera edición de actas:

- El examen escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).
- El examen oral tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito y supondrá un 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesario obtener una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de la segunda edición de los actas no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias.

La fecha de esta prueba de julio será fijada por la facultad y publicada en su página web. De no superar la materia en julio, los/las alumnos/as deberán examinarse de la totalidad de la materia en cursos académicos posteriores, ya que las partes superadas carecerán de validez para fechas posteriores.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

De Prada Creo et al, **Travel Leisure and Socializing for Spanish Speakers**, T&T,

Duckworth, Michael, **High Season**, Oxford University Press,

Strutt, P., **English for International Tourism, Upper intermediate**, Pearson Education Limited,

Strutt, P., **English for International Tourism, Intermediate**, Pearson Education Limited,

Jones, L., **Welcome!**, Cambridge University Press,

Harding, K, **Going International. English for Tourism**, Oxford University Press,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación pública del desarrollo turístico**

Asignatura	Planificación pública del desarrollo turístico			
Código	O04G240V01604			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua Impartición	Gallego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/course/view.php?id=10561			
Descripción general	<p>Planificación Pública del Desarrollo Turístico es una materia básica que se imparte en el segundo semestre del tercer curso del Grado en Turismo. Consta de un total de 6 créditos ECTS, que se corresponden con 150 horas de trabajo del alumno, de las cuales casi 50 son actividades presencias, mientras que el resto serán actividades no presenciales.</p> <p>Esta materia pretende iniciar al estudiante en el conocimiento del papel de las Administraciones Públicas en el sector turístico. Analizaremos cuáles son los principios básicos de las políticas públicas en relación al turismo, presentaremos la organización administrativa turística y los principales instrumentos de planificación y gestión turística con los que cuentan las Administraciones Públicas. Finalmente, abordaremos el Análisis Coste-Beneficio como técnica de evaluación de proyectos y políticas públicas en relación al turismo.</p>			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Adquirir conocimientos básicos para entender las competencias y funcionamiento de las instituciones públicas en materia turística.	A1	B3	C1
	A3	B8	C2
			C10

Recopilar, sintetizar, y analizar información y datos de forma crítica. Elaborar e interpretar indicadores.	A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3 B9 B10	C1 C2 C10	
Buscar, seleccionar, leer y comprender bibliografía, y a partir de ella elaborar y presentar resultados e informes.	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B10	C1 C2 C10	D3
Conocer y aplicar técnicas de evaluación de impactos turísticos, así como métodos de análisis de la viabilidad social de proyectos turísticos.	A1 A2	B1 B2 B9 B10	C2 C10	D3
Conocer los principales instrumentos de planificación y gestión pública del turismo. Ser capaz de analizar el uso de estos instrumentos de forma crítica.	A1 A2 A5	B1 B3 B8 B10	C2 C10	

Contenidos

Tema	
1. Introducción al papel de las administraciones públicas en el turismo.	Efectos ambientales, sociales y económicos del turismo. El papel de la Administración Pública. Principios básicos de la intervención pública en turismo.
2. La organización administrativa turística	UE, Estado, CCAA y Administración Local. Distribución de competencias. Cooperación y coordinación.
3. Instrumentos de planificación y gestión turística desde las Administraciones Públicas	Concepto e indicadores de Turismo Sostenible, Turismo en espacios naturales. Valoración económica de servicios recreativos e impactos ambientales. Impuestos turísticos. Planes de Turismo.
4. El Análisis Coste-Beneficio de proyectos y políticas públicas en relación al turismo.	Conceptos básicos de la evaluación económica desde la perspectiva pública. Criterios de decisión. Risco. Efectos distributivos.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	30	50
Prácticas con apoyo de las TIC	6	4,5	10,5
Presentación	2,5	5	7,5
Seminario	2	0	2
Resolución de problemas de forma autónoma	15	30	45
Examen de preguntas objetivas	0	10	10
Trabajo	0	20	20
Resolución de problemas y/o ejercicios	5	0	5

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Prácticas con apoyo de las TIC	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas, y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio, desarrolladas en aulas de informática.
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante lo docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo.
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje.
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
--------------	-------------

Resolución de problemas de forma autónoma	Apoyo al alumnado tanto de forma presencial (directamente en el aula y en los momentos que el profesor tiene asignados a tutorías de despacho) como de forma no presencial (a través de correo electrónico o de plataforma de teledocencia) para la resolución de problemas y/o ejercicios planteados en el aula.
Prácticas con apoyo de las TIC	Apoyo al alumnado de forma presencial (directamente en el aula y en los momentos que el profesor tiene asignados a tutorías de despacho) para el análisis de datos y elaboración de informes mediante herramientas informáticas.
Seminario	Apoyo al alumnado tanto de forma presencial en aula para el seguimiento de proyectos y tareas realizadas en grupo.
Pruebas	Descripción
Examen de preguntas objetivas	Apoyo durante las pruebas de tipo test y despues de las mismas para obtener y proporcionar feedback sobre metodología y contenidos.
Trabajo	Apoyo al alumnado tanto de forma presencial (directamente en el aula y en los momentos que el profesor tiene asignados a tutorías de despacho) como de forma no presencial (a través del correo electrónico o de la plataforma de teledocencia) para la elaboración de trabajos de investigación y proyectos.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Presentación	Se valorará la entrega de los informes asociado a la realización de trabajos y proyectos, así como la calidad de su presentación y defensa en aula.	5	A1 A4 A5	B5 B7 B9	D3	
Resolución de problemas de forma autónoma	Se valorará la capacidad de resolución de problemas, elaboración de informes e indicadores, y aplicación de los conocimientos adquiridos en las clases prácticas.	20	A2 A5	B1 B2 B3 B8 B10	C1 C2 C10	
Examen de preguntas objetivas	Se realizarán dos pruebas/exámenes (25 % cada uno) para evaluar la comprensión de conocimientos impartidos en clase magistral y en prácticas	50	A1 A5	B1 B2 B3 B9	C1 C2 C10	
Trabajo	Se valorará la capacidad para buscar información, organizar el tiempo y colaborar con equipos para la realización de trabajos y proyectos en grupo.	25	A3	B7 B8 B9 B10	C1 C2 C10	D3

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrà dos posibilidades de evaluación, Evaluación Continua (EC) y Evaluación Global (EG):

A) La evaluación de la materia por defecto será EC. El 50% de la nota se configurará a partir de dos exámenes sobre los contenidos de la materia (25% cada examen), el 20 % de la nota se basará en la resolución de ejercicios, prácticas, problemas y análisis de caso, y el 30 % será la nota de un proyecto en grupo, de obligatoria entrega y exposición. Para superar la materia por EC es preciso haber realizado los dos exámenes, y realizar y presentar el trabajo en grupo. La resolución de problemas en las clases prácticas, que serán evaluables, no impiden continuar en EC en caso de no ser entregadas, pero figurarán con nota de cero. Es necesario alcanzar una nota mínima de 3 en cada examen y en el trabajo para integrar las notas de las prácticas (resolución de problemas de forma autónoma). El segundo exame de EC coincidirá en fecha con la EG en primera oportunidad.

B) Cuando proceda la EG porque el alumnado así lo haya decidido en los plazos establecidos por el centro, realizarse la EG, Esta EG incluirá preguntas de tipo test y de respuesta corta/problemas sobre el contenido de las clases magistrales, de las prácticas de aula informática, y demas ejercicios y tareas del curso. En este caso la nota de la parte test del examen constituirá el 60% de la nota final y la parte de respuesta corta el 40%. Se exige una nota mínima de 3 puntos en cada parte del examen para el cálculo de la nota final. La nota mínima para aprobar la materia será un 5.

Los estudiantes que no participen en la EC nin realicen EG, figurarán en las actas como no presentados. Se entenderá que el alumnado participa en EC cuando entregue alguna tarea, trabajo o se presente a algún de los exámenes. En este caso la nota final será la de EC. No se guardan notas de exámenes, prácticas o trabajos para la segunda oportunidad.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Facultades para el curso actual.

El horario y lugar de realización de tutorías estará publicado en la plataforma de teledocencia (MooVi), así como el procedimiento de solicitud de las mismas.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Oriol Miralbell Izard, Ramon Arcarons i Simon, Josep Capellà i Hereu, Francesc González Reverté, Jos, **Gestión Pública del Turismo**, 1ª, UOC, 2010

Bengochea, A., Magadán, M., y Rivas, J., **Actividad turística y medio ambiente**, 1ª, Septem Ediciones, 2006

De Rus., G., **Análisis Coste y Beneficio. Evaluación Económica de Políticas y Proyectos de Inversión**, 3ª, Ariel, 2008

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Economía aplicada al turismo/O04G240V01301

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

Otros comentarios

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir reajustes al largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios real o por la relevancia de las situaciones que pudieran surgir.

Asimismo, se aportará al alumnado a información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Gestión de alojamientos				
Asignatura	Gestión de alojamientos			
Código	004G240V01605			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Blanco Cerradelo, Lidia Cruz González, María Montserrat			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La materia aborda los instrumentos necesarios para la gestión empresarial, profundizando en las particularidades de las empresas que prestan servicios de alojamiento en el sector turístico. Análisis de las estructuras y organización de las empresas de alojamiento. Análisis de los aspectos operacionales de la gestión hotelera.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
El alumnado contextualizará el sector de alojamiento turístico, analizando la evolución y sus cambios, considerando el dinamismo y avance del mismo, obteniendo conocimientos que satisfagan las necesidades de una clientela cada vez más exigente	A2	B3	C1	D2
	A3	B5	C5	D3
	A4	B7	C11	D4
		B8	C13	D5

Los alumnos y alumnas recibirán una capacitación suficiente para tratar con la clientela de empresas del sector del alojamiento, desarrollando habilidades en recepción y acogida, tipificando las actividades diferenciadas de los recursos humanos que integren los diferentes departamentos funcionales	A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C11 C13	D2 D3 D4 D5
El alumnado obtendrá conocimientos sobre nomenclatura específica aplicándola a las diferentes áreas de un hotel, así como conocimientos sobre normativas legales aplicables a alojamientos turísticos, tanto de ámbito nacional como local	A3	B1 B3 B8 B9	C1 C5 C7 C8	D5
Siendo una asignatura con un marcado cariz de servicio al cliente, el alumnado deberá estar capacitado para solucionar y afrontar situaciones que se darán en su futuro profesional	A3 A4	B3 B7 B8 B10	C1 C11 C13	D2 D3 D4

Contenidos

Tema

En los contenidos de esta asignatura se impartirán conocimientos tanto teóricos como prácticos, para afrontar procesos de gestión de alojamientos, diferenciando las actividades de los distintos departamentos y tipos de alojamientos.

TEMA 1: INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS	1.1. Concepto de alojamiento 1.2. Tipos de alojamiento 1.3. Grandes cadenas de hoteles. Los protagonistas
TEMA 2: AREAS Y SUBAREAS EN ALOJAMIENTOS	2.1. Departamento de Recepción 2.2. Departamento de Pisos
TEMA 3: ANALISIS FINANCIERO DE ALOJAMIENTOS	3.1. Los costes en el análisis interdepartamental 3.2. USALI 3.3. Revenue Management 3.4. Comsept Competitivo

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	18	18	36
Resolución de problemas	4	12	16
Prácticas con apoyo de las TIC	13	26	39
Estudio de casos	8	24	32
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	25	27

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos.
Prácticas con apoyo de las TIC	Actiividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia desarrolladas en el aula de informática.
Estudio de casos	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor

Atención personalizada

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos	20	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7	C1 C5 C7 C8	D2 D3 D4 D5
				B8 B9 B10	C11 C13	
Prácticas con apoyo de las TIC	Actividades de aplicación de conocimientos a situaciones concretas e de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la gestión de alojamientos y desarrolladas en el aula de informática.	20	A2 A3 A4	B1 B3 B5	C7 C11 C13	D2 D3 D4 D5
				B7 B8 B9		
Estudio de casos	Realización de actividades que complementan la sesión magistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Participación activa en la clase.	20	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7	C7 C11 C13	D2 D3 D4 D5
				B8 B9 B10		
Resolución de problemas y/o ejercicios	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico. Puede plantearse alguna pregunta a desarrollar	40			B8 C1 C5 C7 C8	D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua (asistencia mínima del 80%). Por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula y realización de un examen final. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la junta de centro para el curso 2023-2024. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la pagina web de la fctou.

Segunda convocatoria: la nota correspondiente a los trabajos de aula se conservará durante un curso académico, convocatorias de junio y julio. Los alumnos y alumnas que no sigan evaluación continua realizarán un examen final teórico-práctico sobre todos los contenidos de la asignatura que representará el 100% de la nota.

El plazo para optar al cambio de evaluación continua a evaluación global será de un mes desde el comienzo del cuatrimestre, desde el 29 de enero al 29 de febrero de 2024.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción en Alojamientos y Restauración**, 9788497564106, Síntesis, 2006

Dorado, J.A., **Dirección de alojamientos turísticos**, 9788499585215, Síntesis, 2017

Bibliografía Complementaria

Mestre Soler, J.R., **Técnicas de Dirección y Gestión Hotelera**, 9788480888592, Gestión 2000, 2003

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Gestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305

Otros comentarios

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir ajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios real o por la e las situaciones que puedan aparecer.

Así mismo, se proporcionará al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Francés**

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Francés			
Código	O04G240V01606			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://moovi.es			
Descrición general	A materia ten como obxectivo perfeccionar ao alumnado na lingua francesa en contexto turístico (nivel b1).			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Código	
A1	Que os estudantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudantes desenvolvan aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionais en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Adaptar o nivel de lingua ás distintas situacións comunicativas, tanto coloquiais como formais.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Xestionar a relación cos clientes en francés, especialmente no ámbito do turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		
Aplicar as TIC á procura e selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1	B1	C14	D5
	A2	B4		
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Organizar e desenvolver traballo en equipo en diferentes contextos e linguas.

A1 B1 C14 D3
A2 B4 D5
A3 B5
A4 B6
A5 B7
B8

Contidos

Tema

1. Describir o camping e os seus equipamentos, aconsellar o cliente e facer o inventario de saída.	As prestacións e os equipamentos do camping. Gramática: os pronomes adverbiais en-y.
2. Orientar os pasaxeiros dun cruceiro, propoñer animacións e diversións.	O barco. As prestacións a bordo. Gramática: a alternancia pasado compuesto/imperfecto.
3. Descubrir a organización dun evento. Os seus profesionais.	Os diferentes tipos de eventos. Gramática: o condicional presente.
4. Supervisar o desenvolvemento dun salón e acoller un país francófono.	Os datos sobre un país. Gramática: os adxectivos indefinidos.
5. Promocionar un salón nun dossier de prensa e nas redes sociais.	As estratexias de promoción. Os adxectivos valorizantes. Gramática: as hipóteses.
6. Redactar un CV e unha carta de motivación. Presentarse a unha oferta de emprego.	A comunicación profesional escrita. Gramática: os conectores de oposición e de concesión.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	11	11	22
Prácticas con apoio das TIC (Repetida, non usar)	4	0	4
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Lección maxistral	4	0	4
Seminario	1	0	1
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	3	4
Práctica de laboratorio	0	4	4
Exame de preguntas obxectivas	1	3	4
Traballo	0	3	3

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodoloxía docente

	Descrición
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas ou algoritmos, a aplicación de procedementos de transformación da información dispoñible e a interpretación dos resultados
Prácticas con apoio das TIC (Repetida, non usar)	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións específicas e adquirir as competencias básicas e de procedemento relacionadas co tema obxecto de estudo. Desenvolvido en espazos especiais con equipos especializados (laboratorios, aulas de informática, etc.)
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver a análise e resolución dos problemas e/ou exercicios de forma autónoma.
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.
Seminario	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminario	Ofreceranse titorías en grupos para consultar cualquier cuestión e resolver dúbidas.
Lección maxistral	Abriranse debates ao finalizar cada bloque para resolver dúbidas.

Avaliación

Descrición	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Resolución de problemas e/ou exercicios	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadeiro/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	20	A1	B1	C14 C15	D3 D5
Práctica de laboratorio	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Os alumnos deben responder de maneira directa e breve en base aos coñecementos que teñen sobre a materia	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1		D3 D5
Exame de preguntas obxectivas	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadeiro/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	20	A1	B1	C14 C15	D3 D5
Traballo	Os alumnos deberán realizar un oral.	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8		D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Na primeira convocatoria os alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse da avaliación continua (con máis de 3 faltas sen xustificar perderase o dereito a avaliación continua) que consistirá na recollida de tarefas e actividades de clase ou casa (40%), 1 control ao finalizar o cuatrimestre (40%, mínimo 5) e entregar un glosario (20%). Para a avaliación continua, será necesario comprar o método de lingua que se utiliza en clase e traelo a diario.

Aqueles alumnos que non superen a materia durante o curso terán que presentarse ao exame final escrito (80%, mínimo un 5) e entregar un glosariol (20%). Tamén poderán presentarse ao examen final aqueles alumnos que desexen subir nota.

Na segunda convocatoria os alumnos deberán realizar un exame final da materia (80%, mínimo un 5) e entregar un glosario (20%).

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Aragón, M., Eurrutia, M y otros, **Diccionario de términos de turismo**,

Laygues, Arnaud; Coll, Andreu, **Le français en contexte: tourisme**,

Bibliografía Complementaria

Calmy, A.M., **Le français du tourisme**,

Corbeau, S y otros, **Tourisme.com**,

Descotes-Genon, C. y otros, **La voyagerie**,

Lexitour, **Les 1700 mots des métiers du tourisme**,

Pierre, C. y otros, **Le lexi tourisme espagnol-français**,

Recomendacións

Asignaturas que continúan el temario

Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Francés/O04G240V01506

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Francés/O04G240V01506

Otros comentarios

E necesario ter cursado as anteriores materias de francés (I,II,III) da titulación para seguir perfeccionando a lingua francesa no contexto turístico (nivel B1).

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Alemán**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Alemán			
Código	O04G240V01607			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua	Alemán			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Seidel , Isabell			
Profesorado	Seidel , Isabell			
Correo-e	seidel@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Introducción a la lengua alemana con especial aplicación al sector turístico			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.
A2	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.
A3	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.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en alemán procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en alemán, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Gestionar la relación con los clientes en alemán, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Unidad 10 · Studium, Beruf und Reisen	· Hablar del transcurso de un día, hablar del pasado, hablar de la búsqueda de trabajo, hablar por teléfono, hablar del trabajo, hablar de viajes y excursiones (naturaleza, monumentos etc.) · El Perfekt: Satzklammer, el Partizip II: verbos regulares, irregulares, y verbos que terminan en -ieren, das Perfekt con *haben/sein
Unidad 11 · Die Jacke gefällt mir	· Hablar de ropa, entender piropos, hablar del pasado, conversaciones a la hora de comprar ropa, pedir información y responder, realizar una búsqueda de información sobre Berlín · Los pronombre interrogativos *Welcher? *Welches? *Welche?, los demostrativos *dieser, *dieses, *diese, el Partizip II: verbos separables y no separables, los pronombres personales en Dativ
Unidad 12 · Ab in den Urlaub	· El transporte (público, alquiler de coche, motos, cruceros, rutas organizadas), en la agencia de viaje (buscar ofertas, paquetes de vacaciones, reservas), una visita guiada por la ciudad, descripción del camino, hablar del tiempo, hablar y escribir sobre destinos de viaje · El pronombre *man, la conjunción *denn, los pronombres interrogativos *Wer? *Wen? *Wem? *Was?, indicar la hora: preposiciones con Dativ
Unidad 13 · Projekte	· Buscas · Informes · Presentaciones""

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Resolución de problemas	11.25	16	27.25
Lección magistral	1	3.5	4.5
Práctica de laboratorio	2	6	8
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	3	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipación especializada (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele emplear como complemento de la lección magistral.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Prácticas de laboratorio	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con las prácticas de laboratorio. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula de laboratorio).
Resolución de problemas	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los problemas y/o ejercicios realizados. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).

Evaluación			
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Práctica de laboratorio	Pruebas para la evaluación que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben dar respuesta a la actividad formulada, aplicando los conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas serán orales y escritas.	40	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 D5 A3 B5 A4 B6 A5 B7 B8
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen la redacción de breves textos y la preparación de presentaciones orales sobre aspecto del sector, especialmente de "Landeskunde".	20	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 A3 B5 A4 B6 A5 B7 B8
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia.	40	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 D5 A3 B5 A4 B6 A5 B7 B8

Otros comentarios sobre la Evaluación

Es condición obligatoria para ser evaluado/a de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia inferior, que deberán ser comunicados al profesorado cuanto antes.

La práctica de laboratorio (40%) consiste en una **participación activa** en todas las actividades que se desarrollan en clase - y su adecuada preparación en casa - con atención especial a la producción oral.

La resolución de problemas/ejercicios (20%) consiste tanto en la redacción de breves textos como presentaciones orales adaptados al nivel de aprendizaje del alumnado sobre aspectos relacionados con el sector turístico, especialmente de "Landeskunde".

El examen de preguntas objetivas (40%) consiste en evaluar las competencias adquiridas en clase incluida la comprensión oral mediante un examen escrito. Este control final se realiza en la última clase del cuatrimestre y es necesario obtener como mínimo un 5 para hacer la media con las otras partes y aprobar la evaluación continua.

En el caso de optar por la evaluación global es necesario comunicarlo al profesorado entre el 29 de enero y el 29 de febrero. El 100% de la nota es la obtenida en el examen final.

El mismo sistema se aplica en la segunda convocatoria (julio).

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso actual.

En el caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Netzwerk neu A1.2, 978-3-12-607155-0 o media bundle 978-3-12-607187-1, Klett, 2019

<https://dict.leo.org/spanisch-deutsch/>, Diccionario con pronunciación y tablas de flexión,

Bibliografía Complementaria

<http://dw-world.de>,

<http://idiomas.astalaweb.com/alem%C3%A1n/e/Diccionarios-a.asp>,

<http://www.aulafacil.net/CursoAleman/CursoAleman.htm>,

<http://www.deutschonline.de/Grammatik/inhalt.htm>,

<http://www.daf-portal.de/uebungen/index.php?viewCat=1%20>,

Deutsch ganz klar (CD-ROM),,

-Deutsch im Hotel,

Zimmer frei neu:- Lehrbuch, Arbeitsbuch, Lehrerhandreichungen, 2CDs zum Lehrbuch, 1CD zum Arbeitsbuch, Langenscheidt,

Hallo aus Berlin (Video),

Schritte international 1, 2010,

Schritte international 2, 2010,

Menschen A1.1, A1.2, 2012,

www.turgalicia.es,

Menschen A2.1, A2.2, 2012,

Ja, gerne, 2014,

Herzlich willkommen, 2012,

Panorama, 2015,

studio 21, A1, 2013,

Linie 1 A1, 2016, Libro del alumno y ejercicios + audio + vídeoclips,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán/O04G240V01507

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués			
Código	O04G240V01608			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua Impartición	Gallego			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Dacosta Pérez, Fernando			
Profesorado	Dacosta Pérez, Fernando			
Correo-e	fernando.dacosta.perez@uvigo.gal			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado adquiera conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa en continuación de los contenidos de Lengua extranjera para el turismo III de cara al nivel B1. Se hará de manera fundamentalmente práctica para adquirir competencias orales y escritas de un modo ameno y con la comunicación como objetivo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código				
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la 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.			
A2	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.			
A3	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.			
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información			
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera			
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita			
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones			
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual			
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo			
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico			
C15	Orientación del servicio al cliente			
D3	Creatividad			
D5	Motivación por la calidad			

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en portugués procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en portugués, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Gestionar la relación con los clientes en portugués, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.)	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: pretérito imperfecto de subjuntivo, condicional, pretérito pluscuamperfecto; Pronombres personales; Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación ortográfica; Preposiciones.
Contenidos léxicos	Identificación personal: Información sobre el trabajo. Lenguas extranjeras. Vivienda, hogar y contorno: Tipos de vivienda. Descripción de la vivienda. Localización (periferia, barrio, medio rural, etc.) Trabajo y profesión: Actividad profesional. Organización del trabajo (lugar, cargo, horario, etc.). Condiciones de trabajo. Tiempo libre y ocio: Descripción de las actividades de ocio y culturales (localidades e instrumentos usados para actividades deportivas, géneros cinematográficos, etc.). Acontecimientos del momento. Viajes y transportes: Entrada y salida de un país. Comunicación con empleados de locales para el alojamiento. Planificación de las vacaciones. Actividades ligadas al turismo (agencia de viajes, guías, etc.). Automóvil (reparación, asistencia en la carretera, etc.). Gasolinera y alquiler de coches. En la carretera: preguntar direcciones; señales de tránsito; las partes del coche; en la estación de servicio; averías y reparaciones. Relaciones humanas y sociales: Tipos y formas de relación social (llevarse bien, mal, conflictos, etc.). Formas de tratamiento. Asociaciones. Salud y cuidados físicos: Posición del cuerpo y movimientos, sensaciones y percepciones físicas. Accidentes y lesiones. Síntomas de enfermedades. Educación: Actividades escolares. Nombres de materias. Títulos y diplomas. Servicios de educación (matrícula, inscripción, bolsa, etc.). Exámenes. Compras y actividades comerciales: Relaciones con el personal comercial. Compra de alimentos. Alimentación: Características de comidas y bebidas. Relaciones con el personal de hostelería. Preparación de comidas y bebidas. Bienes y servicios: Policía. Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Partes de la ciudad. Flora y fauna. Problemas ambientales. Ciencia y tecnología: Instrucciones de aparatos de uso cotidiano. Tecnologías de la información y de la comunicación.
Contenidos pragmáticos	Continuación de los contenidos impartidos en "Lengua extranjera para el turismo III" en relación a: Idiomatismos; Falsos amigos; Registros; Diferencias entre las variantes portuguesa y brasileña. Prácticas orales y redacción de textos cortos relacionados con el turismo.
Elementos de cultura lusófona	Aspectos culturales seleccionados de las culturas brasileña y portuguesa relacionados con el turismo en continuación de los contenidos impartidos en Lengua extranjera para turismo III.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	10	23	33
Trabajo tutelado	10	23	33
Foros de discusión	1	5	6
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas de desarrollo	1	0	1
Práctica de laboratorio	1	0	1

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Sesiones teórico-prácticas
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo y/o individual
Foros de discusión	

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	
Trabajo tutelado	Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clase como en el horario de tutorías.
Foros de discusión	

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Prueba expresión portugués oral	15	A1	B4	C14	D3
			A3	B5	C15	D5
	Prueba lectura y comprensión portugués	15	A5	B8		
	Prueba comprensión portugués oral	15				
	Prueba portugués escrito e gramática	15				
Trabajo tutelado	Realización del trabajo 1	20	A2	B1	C14	D3
			A3	B4	C15	D5
	Realización/presentación del trabajo 2	20	A4	B5		
			B6			
			B7			
			B8			
Foros de discusión		0				

Otros comentarios sobre la Evaluación

Se valora la asistencia a clase y la realización de las tareas.

El alumnado que asiste regularmente puede hacer la prueba al término de las clases dentro del espíritu de evaluación continua (por lo menos debe asistir un 85% de las horas salvo causa justificada)

Plazo para cambiar de evaluación continua a global: del 29 de enero al 29 de febrero

La evaluación global constará de 1 trabajo (20%) y de las pruebas de expresión oral (20%), lectura y comprensión (20%), comprensión oral (20%) y escrita y gramática (20%)

Es recomendable consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://moovi.uvigo.es>)

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Português XXI. Nível B1**, Lidel, 2011
Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 1**, 3ª, Lidel, 2011

Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 2**, 3ª, Lidel, 2011

Robert Kuzka, José Pascoal, **Passaporte para Português. Livro do Aluno. Nível B1**, Lidel, 2016

VV AA, **Histórias de bolso**, Lidel, 2016

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués/O04G240V01508

Otros comentarios

Un buen dominio de la lengua gallega facilita la adquisición rápida de un nivel B1 de lengua portuguesa.
