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

Secretaria
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: jmrios@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 4

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
O04G240V01901	Arte y turismo cultural	1c	6
O04G240V01902	Atención al cliente	1c	6
O04G240V01903	Calidad de procesos turísticos	1c	6
O04G240V01904	E-marketing en el sector turístico	1c	6
O04G240V01905	Comercio internacional y turismo	1c	6
O04G240V01906	Derecho turístico laboral e internacional	1c	6

O04G240V01907	Creación y viabilidad de empresas turísticas	1c	6
O04G240V01908	Planificación y dirección de espacios turísticos	1c	6
O04G240V01909	Programación y guía de itinerarios turísticos	1c	6
O04G240V01910	Gestión de destinos de interior	1c	6
O04G240V01911	Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística	2c	6
O04G240V01912	Planificación económico-financiera de las empresas turísticas	2c	6
O04G240V01981	Prácticas en empresas	2c	12
O04G240V01991	Trabajo de Fin de Grado	2c	12

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Arte y turismo cultural				
Asignatura	Arte y turismo cultural			
Código	O04G240V01901			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	Domínguez López, Ángel			
Profesorado	Domínguez López, Ángel			
Correo-e	adominguez@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es			
Descripción general	Estudio de los principales bienes culturales de carácter patrimonial de cara al Turismo Cultural, abordando los problemas de convivencia entre las actividades turísticas y la preservación y respeto de los propios bienes			

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.
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
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
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
C15	Orientación del servicio al cliente

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Conocimiento de los principales recursos patrimoniales y su relación con el territorio, susceptibles de incentivar la actividad turística.	A1 A2 A3 A5	B8 B9	C3 C4
Desarrollar las capacidades para la elaboración y presentación de trabajos monográficos de investigación en materia turística, individual o colectivos, basados en fuentes y bibliografía específicas.	A4	B7 B8 B9 B10	C3 C9
Capacidad para la interpretación de los productos patrimoniales relacionados con la actividad turística, desde una perspectiva metodológica múltiple.	A1 A3	B9	C3 C4 C9
Desarrollar la sensibilidad para apreciar los valores del patrimonio cultural, la necesidad de su conservación y protección, y la necesaria armonización con las actividades turísticas.		B9	C3 C10 C15

Desarrollar iniciativas para el análisis e interpretación de los aspectos más relevantes del patrimonio cultural para incentivar la actividad turística.	A2 A4	B6 B9	C4 C15

Contenidos

Tema	
1. Manifestaciones artísticas. Periodización y estilos. Tipologías arquitectónicas. 2. El Turismo Cultural: Posibilidades, funciones y límites. 3. El Patrimonio como recurso turístico 4. Principales productos del Turismo Patrimonial	4.1. La ciudad histórica como producto turístico: Ciudades Patrimonio de la Humanidad. Conjuntos históricos. 4.2. Las rutas culturales: Los Caminos de Santiago. 4.3. El espacio expositivo: Museos, Ecomuseos y Centros de Interpretación.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	30	50
Salidas de estudio	9	10	19
Seminario	5	3	8
Trabajo tutelado	10	30	40
Actividades introductorias	1	0	1
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	14	16
Trabajo	3	7	10
Presentación	1	5	6

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Clases expositivas que concentran el aprendizaje teórico. En las diferentes sesiones se desarrolla el contenido del programa, secuenciado en bloques temáticos. Para cada unidad temática se ofrece un esquema básico y bibliografía específica para seguir y profundizar en los contenidos.
Salidas de estudio	Salidas de estudio había sido del ámbito académico en función del contenido del programa (exposiciones temporales, fondos museísticos, monumentos singulares, conjuntos histórico-artísticos, etc.
Seminario	Apoyo a la formación del alumnado, orientado a la resolver las dudas o cualquier otra cuestión relacionada que materia.
Trabajo tutelado	Trabajos realizados por los alumnos/las dirigidos a la profundización de los diferentes aspectos de la materia y al fortalecimiento de la capacidad analítica y expositiva.
Actividades introductorias	Sesión previa para la toma de contacto con los alumnos y presentación del programa de la materia, actividades a realizar y sistema de evaluación.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	La atención personalizada incidirá en la metodología a seguir para el análisis y el tratamiento del Patrimonio artístico que puede conformar diferentes rutas culturales en los diferentes espacios geográficos. TODO El ALUMNADO: en la plataforma virtual de docencia Moodle (Moovi Uvigo), Campus Remoto, mail, bajo la modalidad de concertación previa

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Salidas de estudio	Valoración de la preparación y participación activa del alumnado en las salidas de estudio programadas había sido del aula. Con ello el alumno dará cuenta de los siguientes resultados de aprendizaje: Desarrollar la sensibilidad para apreciar los valores del patrimonio cultural, la necesidad de su conservación y protección, y la necesaria armonización con las actividades turísticas. Desarrollar iniciativas para el análisis e interpretación de los aspectos más relevante del patrimonio cultural para incentivar la actividad turística.	20	A2 A4	B6 B9	C3 C4 C10 C15

Trabajo tutelado	En su evaluación se considerará los siguientes criterios: singularidad, complejidad del tema de estudio, metodología aplicada, bibliografía y recursos en Internet, claridad y originalidad expositiva. Con ello el alumnado dará cuenta de los siguientes resultados de aprendizaje: Desarrollar las capacidades para la elaboración y presentación de trabajos monográficos de investigación en materia turística, individual o colectivos, *basados en fuentes y bibliografía específicas. Capacidad para la interpretación de los productos patrimoniales relacionados con la actividad turística, desde una perspectiva metodológica múltiple.	30	A1 A3 A4	B7 B8 B9 B10	C3 C4 C9
Resolución de problemas y/o ejercicios	Se valorará la estructuración de ideas junto con la precisión y claridad expositiva. Con ello el alumno dará cuenta de los siguientes resultados de aprendizaje: Conocimiento de los principales recursos patrimoniales y su relación con el territorio, susceptibles de incentivar la actividad turística.	30	A1 A2 A3 A5	B8 B9	C3 C4
Presentación	Valoración de la capacidad de planificación de rutas turísticas	20	A2 A3 A4	B7 B8 B9	C3 C4 C10 C15

Otros comentarios sobre la Evaluación

Aquellos estudiantes que elijan ser evaluados mediante la modalidad de *Â*avaliaciÃ*n global" *deberÃ*n comunicarlo al profesorado responsable de la materia en el plazo de 31 *dÃ*las *hÃ*biles desde lo inicio de cada cuatrimestre (artículo 19.4 del *R*egulamento sobre la *avaliaciÃ*n, a *calificaciÃ*n y la calidad de la docencia y del proceso de aprendizaje del *estudantado* de la Universidad de Vigo).

Todos los estudiantes matriculados en la materia *teÃ*en derecho a realizar los exámenes finales (Artículo 12 del Reglamento de Estudiantes de la Universidad de Vigo). El estudiante *deberÃ* *cumplir los requisitos *mÃ*nimos de *presencialidade necesarios para la *avaliaciÃ*n continua. *AsÃ* mismo *deberÃ* acudir *Ã*s pruebas que el docente *dispoÃ*la cómo imprescindibles.Aquellos alumnos/las que no puedan acogerse *Ã* modalidad presencial *serÃ*n evaluados de los contenidos del programa de la materia mediante una prueba escrita que *suporÃ* un 70% de la nota final, y un trabajo obligatorio que *representarÃ* el 30% restante. En la segunda convocatoria, los estudiantes *realizarÃ*n un examen sobre los *coÃ*ecementos *teÃ*ricos de la materia, consistente en una prueba escrita de respuesta tala, conservando el profesor las *calificaciÃ*ns de las restantes actividades hechas.Las fechas y horarios de las pruebas de *avaliaciÃ*n de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de *avaliaciÃ*n aprobado por la Xunta de Centro. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, *prevalecerÃ*n *assinaladas en la *pÃ*xina web de la *FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

GARCIA HERNÁNDEZ, María, **Turismo y conjuntos monumentales. Capacidad de acogida turística y gestión de flujos de visitantes**, 1ª, Tirant lo Blanch, 2003

VV.AA., **Turismo Cultural: el Patrimonio Histórico como fuente de riqueza**, 1ª, Fundación del Patrimonio Histórico de Castilla y L, 2000

Bibliografía Complementaria

CALLE VAQUERO, Manuel de la, **La ciudad histórica como destino turístico**, 2ª, Ariel, 2006

HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, Francisca, **El patrimonio cultural: la memoria recuperada**, 1ª, Trea, 2002

LÓPEZ GUZMAN, Rafael (Coord.), **Patrimonio Histórico. Aspectos intangibles y valores turísticos**, 1ª, Universidad Internacional de Andalucía, 2011

RAMOS LIZANA, Manuel, **El turismo cultural, los museos y su planificación**, 1ª, Trea, 2007

VV.AA., **Vivir las ciudades históricas. Seminario Turismo, conservación y rehabilitación del patrimonio arquitectónico y artístico**, 1ª, Instituto Cultural El Brocense, 1998

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS

Atención al cliente

Asignatura	Atención al cliente			
Código	O04G240V01902			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Atención y trato con los clientes. Atención y calidad del servicio al cliente. Tipología de clientes. La importancia del trato y la atención en el servicio de las empresas turísticas			

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
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
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
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			
Conocer el concepto e importancia de la Cultura de Orientación al Mercado en el ámbito Turístico	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B7 B8 B9 B10	C6 C12 C13 C15	D1 D2 D3 D4 D5
Comprender el comportamiento del Consumidor de productos Turísticos y la importancia del proceso de creación de Valor en este Sector	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B7 B8 B9 B10	C6 C12 C13 C15	D1 D2 D3 D4 D5

Comprender y Asimilar como la extensión de la """""""""""""""""""Cultura Digital""""""""""""""""""" y del Uso de Internet está mudando los procesos de creación de Valor y satisfacción en el Sector Turístico	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B7 B8 B9 B10	C6 C12 C13 C15	D1 D2 D3 D4 D5
Entender la trascendencia del proceso de Atención al Cliente en los Modelos de negocio del Sector Turístico	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B7 B8 B9 B10	C6 C12 C13 C15	D1 D2 D3 D4 D5

Contenidos

Tema	
0. Introducción a los Principios básicos de la atención al cliente.	0.1. Las expectativas y la experiencia del cliente. 0.2. Gestión de las percepciones y expectativas del cliente. 0.3. La creación de valor . 0.4 Atención al Clientes en tiempos de redes... o como Internet está cambiando a relaciones clientes-empresas
1.- El papel en los Modelos de Negocios del proceso de creación de valor al Cliente	1.-1- La Atención al Cliente como elemento capaz de generar Atributos clave y diferenciadores. 1.2.- La Atención al Cliente en el Modelo de Ostelwalder
2. Introducción al modelo de gestión de clientes y el conocimiento y evaluación de los clientes.	2.1. La necesidad de la gestión de clientes y las dificultades de implementación. 2.2. Modelos de gestión de clientes. 2.3. Internet como medio de conocer y gestionar clientes. 2.4 Estamos en el tiempo del Big Data
(*)3.- A Atención Ao Cliente nas distintas fases da "Viaxe"	(*)3.1- A Atención ao Cliente na fase "Dreaming" 3.2.- A Atención ao Cliente na fase "Planning" 3.3- A Atención ao Cliente na fase "Booking" 3.4- A Atención ao Cliente na fase "Experience" 3.5- A Atención ao Cliente na fase "Sharing"
4. La captación y el modelo de relación.	4.1. Identificación del cliente objetivo y elección del canal de captación. 4.2. El momento de la captación y la repetición. 4.3. La oferta de valor. 4.4. La vinculación: retención, fidelidad, lealtad y recuperación de clientes. 4.5 Que supone Internet para el Márketing de Relaciones? Nuevos Clientes que exigen Nuevas Relaciones
(*)4.- A utilización do Customer Journey map, Te outras ferramentas básicas no proceso de Atención Ao Cliente	(*)4.1- Customer Journey Map 4.2.- Mapas de Empatía e Outros
7. Fases de la venta y el tratamiento de dudas y objeciones.	7.1. El valor añadido en la venta. 7.2. Fases de la venta y atención al cliente. 7.3. El servicio posventa. 7.4. Tratamiento de las dudas y objeciones.
8. Gestión de quejas y reclamaciones.	8.1. Importancia de las quejas y reclamaciones en la empresa. 8.2. El proceso de reclamación. 8.3. Tratamiento de las quejas y reclamaciones. 8.4. Mecanismos y medios para la emisión de quejas. 8.5. Gestión de Quejas y Reclamaciones en tiempos de redes...

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	22	0	22
Lección magistral	23	0	23
Trabajo	0	33	33
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	42	44
Estudio de casos	0	28	28

*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 problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma.
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**
Resolución de problemas	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.
Pruebas	**Descripción**
Trabajo	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.
Estudio de casos	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo	Realización de trabajos teóricos y prácticos a lo largo del curso	30	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B7 B8 B9 B10	C6 C12 C13 C15	D1 D2 D3 D4 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Examen final	40	A1 A2 A3 A4 A5	B5		
Estudio de casos	Realización de casos prácticos y análisis de situaciones.	30	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B7 B8 B9 B10	C6 C12 C13 C15	D1 D2 D3 D4 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Se aplicará un sistema doble de posible evaluación; pudiendo el alumno optar por aquel que desee:

1) EVALUACIÓN CONTINUA

Consistirá en una evaluación durante todo el cuatrimestre, en la que se valorará la participación en las clases, el enriquecimiento que se haga al trabajo conjunto en las aulas (tanto en las sesión teóricas cómo en las prácticas), el trabajo en la resolución de casos prácticos realizado por el alumnos en las clases, los trabajos realizados (tanto en el aula como había sido de ella) por los alumnos tanto de una manera individual como en grupo, así como la presentación de los mismos.

Aquellos alumnxs que deseen ser evaluados mediante evaluación continua y superar la materia sin la realización de examen, deberán de presentar la totalidad de las entregas que se determinen, valorándose:

- Sobre un máximo de 3 puntos el trabajo realizado en clase .

- Hasta 5 puntos las actividades realizadas y entregadas/presentadas a lo largo del curso.

- Hasta 2 puntos una prueba en la que resuelvan algunos aspectos teórico prácticos realizados con la materia (los alumnos que hayan alcanzado a puntuación de 6 puntos en las dos valoraciones anteriores no tendrán que realizar esta prueba)

Aquellos alumnxs que no deseen ser evaluados mediante evaluación continua, así como los que no superen esta, deberán de superar el examen que se realizará en la fecha fijada (que no coincidirá con el de aquellos alumnos que opten por la evaluación continuada)

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

En caso de que el estudiante no opte por la evaluación continua, este tendrá que realizar una prueba escrita. Dicha prueba se compondrá de dos partes: Teórica (podrá contener preguntas tipo test y/o preguntas cortas y de desarrollo) Práctica: resolución de preguntas que requieran la aplicación práctica de los conocimientos.

Esta prueba NO tiene porque ser igual la que tendrán que superar los alumnos que opten por la evaluación continuada,

En segunda convocatoria, 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 Xunta de Centro para el curso actual.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Calidad de procesos turísticos				
Asignatura	Calidad de procesos turísticos			
Código	O04G240V01903			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	del Río Rama, María de la Cruz			
Profesorado	del Río Rama, María de la Cruz			
Correo-e	delrio@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Concepto de calidad y fundamentos de la Calidad Total. Modelos estandarizados de Gestión de la Calidad y normas UNE. Implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad. Normalización y certificación de la calidad. Herramientas para la Gestión de la Calidad. Costes de gestión de la calidad.			

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
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
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
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Obtener los conocimientos necesarios que le capaciten para el desarrollo de la actividad profesional en el ámbito de Gestión de la Calidad en Empresas turísticas	A1		C11 C12 C13 C15
Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos	A2	B2 B9 B10	C11

Utilizar las Tics necesarias para el manejo de información y datos relevantes para la toma de decisiones	A3	B1	
Manejar adecuadamente las capacidades adquiridas relacionadas con el desarrollo de su aptitudes, necesarias para el ejercicio de la profesión en el ámbito de la Gestión de la Calidad	A4 A5	B3 B5 B6 B7 B8 B9 B10	D1 D3 D5

Contenidos

Tema	
Breve descripción de sus contenidos: Concepto de calidad y fundamentos de la Calidad Total. Modelos estandarizados de Gestión de la Calidad y normas UNE. Implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad. Normalización y certificación de la calidad. Herramientas para la Gestión de la Calidad. Costes de gestión de la calidad.	Desarrollo de los contenidos en temas:
TEMA 1: INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS FUNDAMENTALES DE LA CALIDAD	.
TEMA 2: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	.
TEMA 3: MODELOS ESTANDARIZADOS DE CALIDAD	.
TEMA 4: MEJORA CONTINUA. HERRAMIENTAS DE CALIDAD	.
TEMA 5: NORMALIZACIÓN, CERTIFICACIÓN Y HOMOLOGACIÓN.	.
TEMA 6: LOS COSTES EN CALIDAD	.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	22	0	22
Lección magistral	23	0	23
Trabajo	2	99	101
Estudio de casos	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	Actividad en la que se formulan problemas 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, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Pruebas	Descripción
Trabajo	Se resolverán las dudas a los alumnos de forma individual o en grupo (presencial, mail o Skype)

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Trabajo	Realización de tres trabajos realizados de forma autónomo en grupo, realizados a lo largo del cuatrimestre.	80	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B6 B7 B8 B9 B10		D1 D3 D5
Estudio de casos	Realización de casos prácticos o análisis de situaciones.	20	A2 A4	B2 B3 B7 B8 B9 B10	C11 C13	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Existen dos sistemas de evaluación: Evaluación continua y evaluación global. El plazo para cambiar de evaluación continua a global es del 11 de septiembre a 11 de octubre.

- Evaluación no continua, se realizará un trabajo final propuesto por el profesor. Esta prueba está dirigida a valorar la comprensión de los conceptos adquiridos en la asignatura, suponiendo el 100% de la nota, y evaluará además de los conceptos de la materia, la claridad en la exposición y la utilización gramatical y ortográfica correcta en aquellas partes que lo requieran.

- Evaluación continua, se realizaran tres trabajos, es necesario aprobar ambos por separado (calificación mímina 5) para superar la materia . Estas pruebas de evaluación continua estarán dirigidas a valorar las actividades realizadas por el alumno a lo largo del desarrollo de las clases, en las que se valorará la correcta realización de las tareas encomendadas, que podrán consistir en la resolución de cuestionarios, casos prácticos, trabajos individualizados o en grupo, y la realización y exposición oral de trabajos de algunos temas acordados con el profesor. En este bloque de calificación presencial se podrá valorar la participación del alumno.

- Los alumnos para aprobar la asignatura deben obtener una calificación igual o superior a 5 puntos. Aquellos trabajos no superados se presentaran de nuevo en la convocatoria oficial de Enero.

- Segunda oportunidad: en caso de no superar la evaluación continua, se presentarán de nuevo los trabajos no superados en la convocatoria oficial de exámenes de 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 2023-2024. 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

ALONSO ALMEIDA, M; BARCOS RENDÍN, L.; MARTÍN CASTILLA, J.I., **GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS PROCESOS TURÍSTICOS**, SINTESIS, 2006

Bibliografía Complementaria

JULIÁ, M.; PORSCHE, F.; JIMÉNEZ, V. Y VERGE, X., **GESTIÓN DE LA CALIDAD APLICADA A HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**, PRENTICE HALL, 2002

Recomendaciones

Otros comentarios

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías): en todas las modalidades, presencial o no presencial, las sesiones de tutorización se realizaran por medios telemáticos (correo electrónico, videoconferencia) bajo la modalidad de concertación previa.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
E-marketing en el sector turístico				
Asignatura	E-marketing en el sector turístico			
Código	O04G240V01904			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La materia trata de acercar al alumno a las particularidades del desarrollo de marketing en internet en general y específicamente las singularidades y potencialidades del ámbito digital 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
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
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Conocer y Comprender como la extensión del uso de Internet y de la Cultura Digital está cambiando, Modelos de Negocios, Estrategias y Procesos en él ámbito del Sector Turístico	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3
Comprensión y reformulación del marketing turístico, entendido como cultura de orientación al mercado, a partir de los principios y valores propios de la digitalización de mercados y consumidores	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3

Contenidos
Tema

Tema I.- Introducción	1.- Cambios derivados de los nuevos hábitos Digitales.
Tema II.- Identidad Digital, Habilidades digitales y Conceptos básicos	1.- Como obtener información. 2.- Como Guardar información. 3.- Como Compartir Información.
Tema III.- El nuevo Consumidor; la incidencia de Internet en los Procesos de Compra	1.- El Consumidor Digital. 2.- Ecommerce.
Tema IV La incorporación de la Cultura Digital en los procesos de concepción del Marketing Mix (II)	1. Internet y la Definición y concepción del producto. 2.- Internet y el Precio 3.- Internet y la Comunicación.
Tema V: Tendencias: SoLoMo,	Mobile & Wearable Marketing
(*)Tema VI.- Da Economía de Plataforma á Economía de Confianza	
(*)Tema VII.- Funnel Digital y KPI	(*)*

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	9	10	19
Estudio de casos	16	40	56
Presentación	3	10	13
Trabajo tutelado	16	45	61
Resolución de problemas y/o ejercicios	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	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. Se recomienda al estudiante que trabaje previamente el material entregado por el profesor y que se consulte la bibliografía recomendada para completar la información con el fin de seguir las explicaciones.
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre los contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto, ...
Trabajo tutelado	El estudiante, de manera individual o en grupo, debe elaborar un documento sobre la temática de la materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Generalmente se trata de una actividad autónoma o en grupo del/de los estudiante/s que incluye la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción...

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Estudio de casos	Se entregarán casos y ejercicios que habrá que resolver	21	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3
Presentación	Presentaciones en el aula y participaciones en los debates que surjan en el aula	18	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3

Trabajo tutelado	Trabajo a realizar de forma autónoma por el estudiante	21	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3
Resolución de problemas y/o ejercicios	Preguntas cortas acerca del temario	40	A1 A2 A3 A4 A5	B5		

Otros comentarios sobre la Evaluación

Se aplicará un sistema doble de posible evaluación; pudiendo el alumno optar por aquel que desee:

1) EVALUACIÓN CONTINUA

Consistirá en una evaluación durante todo el cuatrimestre, en la que se valorará la participación en las clases, el enriquecimiento que se haga al trabajo conjunto en las aulas (tanto en las sesión teóricas cómo en las prácticas), el trabajo en la resolución de casos prácticos realizado por el alumnos en las clases, los trabajos realizados (tanto en el aula como había sido de ella) por los alumnos tanto de una manera individual como en grupo, así como la presentación de los mismos.

Aquellos alumnxs que deseen ser evaluados mediante evaluación continua y superar la materia sin la realización de examen, deberán de presentar la totalidad de las entregas que se determinen, valorándose:

- Sobre un máximo de 3 puntos el trabajo realizado en clase .

- Hasta 5 puntos las actividades realizadas y entregadas/presentadas a lo largo del curso.

- Hasta 2 puntos una prueba en la que resuelvan algunos aspectos teórico prácticos realizados con la materia (los alumnos que hayan alcanzado a puntuación de 6 puntos en las dos valoraciones anteriores no tendrán que realizar esta prueba)

Aquellos alumnxs que no deseen ser evaluados mediante evaluación continua, así como los que no superen esta, deberán de superar el examen que se realizará en la fecha fijada (que no coincidirá con el de aquellos alumnos que opten por la evaluación continuada)

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

En caso de que el estudiante no opte por la evaluación continua, este tendrá que realizar una prueba escrita. Dicha prueba se compondrá de dos partes: Teórica (podrá contener preguntas tipo test y/o preguntas cortas y de desarrollo) Práctica: resolución de preguntas que requieran la aplicación práctica de los conocimientos.

Esta prueba NO tiene porque ser igual la que tendrán que superar los alumnos que opten por la evaluación continuada,

En segunda convocatoria, 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 Xunta de Centro para el curso actual.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Seybold, Patricia B., **Clientes.com : cómo crear una estrategia de negocios rentable para la Internet y el futuro**,

Varios, **Claves del nuevo marketing : cómo sacarle partido a la web 2.0**, 2009,

Smith, Nick, **The Social media management handbook : everything you need to know to get social media working in yo**, 2011,

Dave Chaffey et al, **Internet Marketing. Strategy Implementation and Practice**, 2009,

Charlesworth, A, **Internet Marketing: A Practical Approach**, 2009,

Ryan, Damian, **Understanding digital marketing : marketing strategies for engaging the digital generation**, 2009,

Gutiérrez Arranza y Sánchez Franco (coord), **Márketing en Internet. Estrategia y empresa.**, 2005,

Weber, Larry, **Everywhere : comprehensive digital business strategy for the social media era**, 2011,

Recomendaciones

Otros comentarios

Esta guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumno en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir reajustes a lo 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 pudiesen surgir. Asimismo, se aportará a los alumnos la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Comercio internacional y turismo				
Asignatura	Comercio internacional y turismo			
Código	O04G240V01905			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	Castellano			
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://http://webs.uvigo.es/nemesio/			
Descripción general	Análisis de las relaciones comerciales entre los distintos países y las distintas teorías que lo explican o justifican			

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.
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
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Identificar a los distintos agentes económicos que intervienen en el mercado	A1 A2 A3	B2	C1	D5
Establecer el tipo de relaciones que existen entre los distintos agentes económicos	A3 A4 A5	B7 B8 B9 B10		D5
analizar las políticas económicas sobre los mercados turísticos	A5	B9 B10	C2	
Identificar las interrelaciones entre los mercados internacionales y los nacionales	A1	B3 B5 B7	C2	

Aplicación de las técnicas de investigación			A5	B2	C9 D5

Contenidos	
Tema	
1. TURISMO Y COMERCIO INTERNACIONAL	1.1 TURISMO 1.2 COMERCIO INTERNACIONAL
2.TEORIAS EXPLICATIVAS DE ÉL COMERCIO INTERNACIONAL	.
3.MOVILIDAD INTERNACIONAL DE FACTORES PRODUCTIVOS	.
4. LAS EMPRESAS DENTRO DE LA INDUSTRIA	.
4. TIPO DE CAMBIO Y TURISMO	.
5. BALANZA DE PAGOS Y TURISMO	.
6.- POLITICA COMERCIAL INTERNACIONAL	.

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Debate	0	24	24
Estudio de casos	15	10	25
Trabajo tutelado	3	3	6
Lección magistral	30	5	35
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	Charla abierta entre un grupo de estudiantes. Puede centrarse en un tema de los contenidos de la materia, en el análisis de un caso, en el resultado de un proyecto, ejercicio o problema desarrollado previamente en una sesión magistral...
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.
Trabajo tutelado	El estudiante, de manera individual o en grupo, elabora un documento sobre la temática de la materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Generalmente se trata de una actividad autónoma de/de los estudiante/s que incluye la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción.
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**
Lección magistral	Desarrollo del temario en Aula
Debate	Plantear temas relacionados con el temario y debatir en aula por parte de los alumnos
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 relacionado con los contenidos teóricos de la asignatura	50	A1 A2 A3	B2 B3 B5 B7 B8	C1 C2	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de ejercicios relacionados con el temario y con las practicas efectuadas en los grupos medianos	50	A4 A5	B9 B10	C9	D5

Otros comentarios sobre la Evaluación
Habrá dos posibilidades de evaluación:

Continua: Se realizará el 23 de octubre un examen parcial que supondrá 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 supondrá 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

MOCHON F., **ECONOMIA Y TURISMO,2ª EDICION**, McGRAW HILL,

CASTEJON R., MENDEZ E., **INTRODUCCION A LA ECONOMIA PARA TURISMO**, PEARSON,

Bibliografía Complementaria

KRUGMAN, OBSTELFD Y MELITZ, **ECONOMIA INTERNACIONAL; TEORIA Y POLITICA. 9ª EDICION**, PEARSON,

PARDELLAS, PEREIRA Y PADIN, **ECONOMIA BASICA**, XERAIS,

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103
Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Derecho turístico laboral e internacional				
Asignatura	Derecho turístico laboral e internacional			
Código	O04G240V01906			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Derecho privado Derecho público especial			
Coordinador/a	Castro Batán, María Jesús Gonzalez Jerez, Jose Antonio			
Profesorado	Castro Batán, María Jesús García Vidal, Javier Gonzalez Jerez, Jose Antonio			
Correo-e	chus@arcosabogados.com jagonje@yahoo.es			
Web				
Descripción general	La materia "Derecho turístico laboral e internacional" integra dos módulos dedicados, por una parte, al análisis de aspectos jurídico-laborales del turismo -a modo de continuación a la materia "Legislación Turística" impartida en el primero curso- y, por otra parte al derecho Internacional del Turismo.			

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.
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
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
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
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Conocimiento de las normas laborales e internacionales que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1 A2 A3 A4 A5	B8	C1 C8 C12 C13

Comprensión de las normas laborales e internacionales que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1 A2 A3 A4 A5	B8	C1 C8 C12 C13	
Interpretación y aplicación de las normas laborales e internacionales que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9 B10	C13	D1 D2 D4

Contenidos

Tema	
BLOQUE I: EMPLEO Y TURISMO. EMPRESA TURÍSTICA Y SEGURIDAD SOCIAL TEMA 1. Introducción. Presupuestos configuradores y fuentes del Derecho del Trabajo.	1. Especial referencia al trabajo □por cuenta ajena□ y la dependenza.- 2. El trabajo autónomo. El Estatuto del Trabajador Autónomo.- 3. Fontes del Derecho del Trabajo: legislación estatal, convenios colectivos, legislación supraestatal, usos y costumbres profesionales, jurisprudencia y doctrina judicial, principios generales del derecho, principios laborales.-
TEMA 2. Empleo y Turismo.	1. Servicios públicos de empleo y agencias de colocación. □ 2. Fomento del empleo. Subvenciones y bonificaciones.- 3. Relaciones triangulares: empresas de trabajo temporal.-
TEMA 3. Empresa turística y Seguridad Social.	1. El modelo constitucional de Seguridad Social.- 2. Estructura del sistema de Seguridad Social.- Nivel profesional o contributivo.- Nivel asistencial o no contributivo.- Régimen General y Regímenes Especiales de la Seguridad Social. 3. Gestión de la Seguridad Social. Entidades gestoras y servicios comunes.- Entidades colaboradoras.
TEMA 4. Deberes de Seguridad Social del empresario del sector turístico.	1. Actos de encuadramiento. Inscripción, afiliación, altas y bajas. 2. Financiación del Sistema de Seguridad Social. En particular, en el Régimen General. El deber de cotización. Bases, tipos y cuotas.- 3. La acción protectora en el Régimen General de la Seguridad Social. Riesgos profesionales y riesgos comunes. Accidente de trabajo, enfermedad profesional, enfermedad común y accidente no laboral. Referencia la otras contingencias profesionales. Tipología y extensión de la acción protectora. 4. Mejoras voluntarias: análisis de convenios colectivos de aplicación al sector turístico.-
BLOQUE II: DERECHO INTERNACIONAL DEL TURISMO. TEMA 1. Las fronteras y la libre circulación de personas.	1. Derecho de estranjería.- 2. Políticas de visados y de libre circulación de personas. 3.- Derecho consular.
TEMA 2. Problemas de Derecho internacional personal relativos al turismo (I):	1. Marco jurídico general del Derecho internacional de transporte de viajeros.- 2. El contrato internacional de transporte de viajeros.- 3. Problemas de competencia judicial internacional. -4. La ley aplicable al contrato de transporte.
TEMA 3. Problemas de Derecho internacional personal relativos al turismo (II):	1. Marco jurídico general del Derecho internacional de consumo.- 2. El contrato internacional de consumo.- 3. Problemas de competencia judicial internacional.- 4. La ley aplicable al contrato de consumo.
TEMA 4. Problemas de Derecho internacional personal relativos al turismo (III):	La. Marco jurídico general del Derecho internacional de daños.- 2. Casos de responsabilidad internacional por daños.- 3. Problemas de competencia judicial internacional.- 4. La ley aplicable a la responsabilidad internacional.-

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	15	30	45
Lección magistral	30	60	90
Examen de preguntas objetivas	4	11	15

*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, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Entrevistas/conversaciones del docente con los alumnos para resolver las dudas planteadas en el marco de las clases teóricas.
Resolución de problemas	Entrevistas/conversaciones del docente con los alumnos para resolver las dudas planteadas en el marco de clases prácticas dedicadas a la resolución de problemas y o ejercicios.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas de elección múltiple. Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades. Las pruebas de tipo test incluirán preguntas de carácter práctico para evaluar las competencias adquiridas en estudios de casos/análisis de situaciones	100	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9 B10	C1 C8 C12 C13	D1 D2 D4

Otros comentarios sobre la Evaluación

PRIMERA CONVOCATORIA: Sistema de evaluación continua: Al comienzo del curso, dentro de los 10 primeros días transcurrido el primer mes de docencia, el/la alumno/a deberá manifestar su voluntad de someterse al sistema de evaluación continua. Esta comunicación deberá hacerla de manera formal al docente que esté impartiendo clase en ese momento.

Para optar al sistema de evaluación continua, el/la alumno/a deberá acreditar asistencia a un 80% de las clases. El/la alumno/a que se acoja la este sistema y acredite la presencialidad mínima del 80%, será evaluado mediante 4 pruebas de tipo test realizadas a lo largo del período de docencia. La nota final será el promedio aritmético de las calificaciones obtenidas en las 4 pruebas de tipo test.

Sistema de evaluación final: El/la alumno/a que no opte por el sistema de evaluación continua tendrá derecho a ser evaluado mediante examen final que representará el 100% de la calificación en la materia. El citado examen final consistirá en una prueba única tipo test que versará sobre la totalidad del programa.

SEGUNDA CONVOCATORIA: El/la alumno/a que no supere la materia en primera convocatoria -bien mediante sometimiento a evaluación continua, bien mediante sometimiento a evaluación final- será evaluado en segunda convocatoria mediante examen final que representará el 100% de la calificación en la materia. El citado examen final consistirá en una prueba única de tipo test que versará sobre la totalidad del programa.

CONVOCATORIA FIN DE CARRERA: En la convocatoria fin de carrera el/la alumno/a será evaluado en un único examen escrito tipo test que representará el 100% de la nota 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 Xunta 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

MARTIN VALVERDE, A. RODRÍGUEZ-SAÑUDO GUTIÉRREZ, F., GARCÍA MURCIA, J.,, **Derecho del Trabajo**, última edición,

VIDA SORIA, J., MONEREO PÉREZ, J. L., MOLINA NAVARRETE, C., QUESADA SEGURA, R.,, **Manual de Seguridad Social**, última edición,

ORTEGA MARTÍN, E.,, **Manual práctico de Derecho de extranjería**, última edición,

FERNÁNDEZ MASIÁ, E., **Nacionalidad y extranjería**, última edición,

SOLER CANTALAPIEDRA, T.,, **Legislación sobre extranjeros**, última edición,

FERNÁNDEZ ROZAS, J. C., SÁNCHEZ LORENZO, S., **Derecho internacional privado**, última edición,

GARCIMARTÍN ALFÉREZ, F. J.,, **Derecho internacional privado**, última edición,

AA.VV.,, **Legislación Laboral y de Seguridad Social**,

AA.VV.,, **Legislación básica de Derecho internacional privado**,

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Creación y viabilidad de empresas turísticas				
Asignatura	Creación y viabilidad de empresas turísticas			
Código	O04G240V01907			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	#EnglishFriendly Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Domínguez Vila, Trinidad			
Profesorado	Domínguez Vila, Trinidad			
Correo-e	trinidad@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Proceso de creación de empresas. Emprendedor e idea de negocio. Creatividad e innovación aplicadas a la idea de negocio. Plan de empresa. Acceso a la condición de empresarios. Trámites e implicaciones prácticas Materia del programa English Friendly: Los/as estudiantes internacionales podrán solicitar al profesorado: a) materiales y referencias bibliográficas para el seguimiento de la materia en inglés, b) atender las tutorías en inglés, c) pruebas y evaluaciones en inglés.			

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
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
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
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
C15	Orientación del servicio al cliente
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			
Comprender e interpretar coñecementos acerca dos fundamentos da xestión de empresas turísticas:	A1	B1	C5	D1
	A2	B3	C6	D2
Problemas económicos internos e interrelaciones entre os distintos subsistemas	A3	B5	C7	D3
	A4	B7	C8	D4
	A5	B8	C11	D5
		B9	C13	
		B10	C15	

Contenidos

Tema	
BLOQUE I: FUNDAMENTOS	1. La idea de crear una empresa 2. El empresario como factor de creación de empresas 3. La figura del emprendedor 4. La viabilidad de la empresa I : Generalidades 5. La viabilidad de la empresa II : Aspectos prácticos 6. El Plan Económico - Financiero
BLOQUE II: PLAN DE EMPRESA DEL SECTOR TURISTICO EN LA PRÁCTICA	Introducción. Definición del proyecto de negocio. El equipo promotor. Análisis y diagnostico de la situación. Plan de Mercadotecnia. Plan Operativo. Plan de Recursos Humanos. Plan Económico - Financiero. Análisis de Viabilidad del negocio. Plan Jurídico formal. Plan de Innovación/Plan de calidad. Conclusión Plan de empresa

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	25	18	43
Lección magistral	17.5	0	17.5
Aprendizaje-servicio	28	18	46
Trabajo	20	45	65
Presentación	10	14.5	24.5
Observacion sistemática	0	7	7
Portafolio/dossier	0	7	7

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Se utilizan como complemento de la lección magistral. EVALUACIÓN CONTINUA Carácter: Obligatorio Asistencia: Obligatoria EVALUACIÓN GLOBAL Carácter: No obligatorio Asistencia: No obligatoria

Lección magistral	Explicación por parte del profesor de los contenidos básicos de la materia. Explicación de las directrices de trabajo, fuentes de información y pautas para desarrollar el trabajo de la materia. Se trata de suscitar en los alumnos el interés por las creación de empresas, como una posible alternativa empresarial.Para ello, tendrán que integrar los conocimientos adquiridos en otras asignaturas y aplicarlos a la creación de la propia empresa. EVALUACIÓN CONTINUA Carácter: No obligatorio Asistencia: No obligatoria EVALUACIÓN GLOBAL Carácter: No obligatorio Asistencia: No obligatoria
Aprendizaje-servicio	Combina procesos de aprendizaje y de servicio a la comunidad en un sólo proyecto articulado donde los/las participantes aprenden a trabajar en las necesidades reales del entorno con la finalidad de mejorarla. EVALUACIÓN CONTINUA Carácter: Obligatorio Asistencia: Obligatoria EVALUACIÓN GLOBAL Carácter: No obligatorio Asistencia: No obligatoria

Atención personalizada

Metodologías	**Descripción**
Aprendizaje-servicio	Participación voluntaria en un proyecto de aprendizaje en colaboración con otra organización
Pruebas	**Descripción**
Trabajo	Seguimiento personal de los trabajos que realicen los alumnos, y mas concretamente en lo que se refiere a la elaboracion del Plan de Empresa.
Presentación	El alumnado deberá realizar un plan de empresa sobre una empresa de nueva creación, que tendrán que entregar y exponer a lo largo del curso

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Trabajo	Incluye la realización por parte del alumno de un Plan de Empresa del sector turístico, a propuesta del profesor, sobre una empresa de nueva creación.	40	
Presentación	Incluye presentaciones parciales y finales del plan de empresa y ejercicios en el aula	40	
Observacion sistemática	Percepcion atenta, racional, planificada y sistemática para describir y registrar las manifestaciones del comportamiento del alumnado.	20	
Portafolio/dossier	Realización de un cartafol con los aprendizajes derivadas de la experiencia de ApS. Consiste en la recompilación del trabajo del estudiantado en lo que muestra sus esfuerzos, progresos y logros. La recompilación debe incluir contenidos elegidos por el alumno/a, los criterios de selección y eficiencias de autoreflexión.	20	

Otros comentarios sobre la Evaluación

EVALUACIÓN CONTINUA DEL ESTUDIANTE

- Se entiende que todos los alumnos que se presenten a alguna de las pruebas han seguido el procedimiento de evaluación continua indicado anteriormente. Los estudiantes pueden cambiar de evaluación continua a global enviando un correo electrónico entre el 11 de septiembre y el 11 de octubre de 2023.

- La evaluación anterior es válida para los alumnos que realicen evaluación continua. El alumno deberá superar cada una de las pruebas de evaluación enumeradas anteriormente para superar la asignatura con un mínimo de 5.

- Si un alumno no se presenta a alguna de las pruebas, se le asignará una calificación de 0.

- Se encuentra publicado en la página web http://fcetou.uvigo.es/es/ el calendario de pruebas de evaluación aprobado oficialmente por la Junta Central de la ESEI.

====ESTUDIANTES PARTICIPANTES EN ApS====

En la evaluación continua, la nota final será el resultado de:

a) Cumplimentación de una carpeta/dossier de aprendizaje y observación sistemática por parte del profesor. Una defensa oral puede ser requerida para la evaluación. Esta calificación tiene un peso del 20% equivalente a las presentaciones a realizar en el trabajo final.

b) Realización de un trabajo. Este trabajo se entregará por partes y se devolverá corregido para que los alumnos realicen las correcciones correspondientes. Tendrá una valoración máxima del 40% de la nota final.

c) Presentaciones del trabajo a desarrollar. Tendrá una valoración máxima del 40% de la nota final.

ESTUDIANTES DE EVALUACIÓN GLOBAL

- Se considera que el alumno que no realice la primera exposición oral o solicite el cambio por correo electrónico antes del 11 de octubre de 2023, optará a la evaluación global.

- Para los alumnos que no opten por la evaluación continua, el procedimiento será un conjunto de pruebas que supondrán el 100% de la nota de la asignatura. Para aprobar la asignatura es IMPRESCINDIBLE obtener una puntuación igual o superior a 5 sobre 10.

Prueba 1: Resolución de problemas

Descripción: Prueba objetiva que incluirá la evaluación de conceptos prácticos.

Metodología aplicada: Resolución de problemas y/o ejercicios

% Grado: 40%

% Mínimo: Debes puntuar un mínimo de 5 sobre 10.

Prueba 2: Resolución de problemas y/o ejercicios

Descripción: Prueba objetiva que incluirá evaluación de conceptos teóricos aplicados.

Metodología aplicada: Resolución de problemas y/o ejercicios

% Calificación: 20%

% Mínimo: Debes puntuar un mínimo de 5 sobre 10.

Prueba 3: Presentaciones

Descripción: Presentaciones orales donde se evaluarán principalmente las habilidades comunicativas

Metodología aplicada: Realización de presentaciones orales.

% Grado: 40%

% Mínimo: Debes puntuar un mínimo de 5 sobre 10.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA Y FIN DE CARRERA

- Se utilizarán los sistemas de evaluación continua y global expuestos anteriormente.

PROCESO DE CALIFICACIÓN EN MINUTOS

- Independientemente del sistema de evaluación y de la convocatoria, si no superas alguna parte de la evaluación, pero la nota global es superior a 4 sobre 10, la nota en el acta será de 4.

FECHAS DE EVALUACIÓN

- Las fechas oficiales de examen de las distintas convocatorias, aprobadas oficialmente por la Junta Central, se encuentran publicadas en la web de la FCETOU http://fcetou.uvigo.es/es/

USO DE DISPOSITIVOS MÓVILES

Se recuerda a todos los estudiantes la prohibición del uso de dispositivos móviles en ejercicios y prácticas no autorizadas para ello, en cumplimiento del artículo 13.2.d) del Estatuto del Estudiante Universitario.

CONSULTA Y/O SOLICITUD DE TUTORIALES

Las tutorías se pueden consultar a través de la página personal del profesorado, accesible a través de http://fcetou.uvigo.es/es/docencia/profesorado/

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

AMARU MAXIMIANO, ANTONIO, **ADMINISTRACIÓN PARA EMPRENDEDORES: FUNDAMENTOS PARA LA CREACIÓN Y GESTIÓN DE NUEVOS NEGOCIOS**, 2008,

FERNÁNDEZ, ZULIMA, **MANUAL DE CREACIÓN DE EMPRESAS: DE LA OPORTUNIDAD A LA PUESTA EN MARCHA**, 2014,

JIMENEZ, JOSE ANTONIO, **DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y VIABILIDAD DE EMPRESAS**, 2008,

MEYER, PEDRO, **25 CASOS DE ÉXITO EN EL MUNDO EMPRESARIAL**, 2009,

RIVAS, JESÚS, **ORGANIZACIÓN, GESTIÓN Y CREACIÓN DE EMPRESAS TUR´SITICAS**, 2005,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101
Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202
Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102
Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203
Distribución turística/O04G240V01401
Gestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305
Marketing turístico/O04G240V01303
Planificación económico-financiera de las empresas turísticas/O04G240V01912

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Planificación y dirección de espacios turísticos				
Asignatura	Planificación y dirección de espacios turísticos			
Código	O04G240V01908			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La gestión y planificación del destino turístico implica una visión integral de las necesidades y capacidades del espacio. Visión estratégica del espacio turístico.Métodos y técnicas de planificación estratégica, diagnosis y evaluación de los recursos turísticos. Análisis del entorno competitivo. Recursos y capacidades. Cadena de valor.			

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
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
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
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
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			
Los alumnos/as deberán integrar y comprender los fundamentos teóricos, conceptos básicos y factores clave sobre planificación y gestión turística	A1 A2 A3 A4			
El estudiantado deberá conceptualizar y buscar soluciones ante problemas que se le planteen, referentes a la evaluación de espacios turísticcos, investigando en un área o áreas terriotoriales, sus recursos y sus posibilidades con respecto al turismo, aplicando los conocimientos tanto prácticos como teóricos adquiridos a lo largo de la asignatura y interrelacionándose con los compañeros y compañeras, para la elaboración de resultados conjuntos.	A2	B5 B7 B9	C2 C3 C5 C9 C13	
El estudiantado elaborará y resolverá situaciones que tengan que ver con la planificación de acciones de desarrollo turísticos, así como la organización de recursos tanto humanos como no humanos, utilizando técnicas de investigación y medios apropiados de análisis.	A5	B1 B3 B7 B9	C1 C2 C3 C9 C10 C13	D3 D4
Los alumnos y alumnas de esta asignatura deberán conocer los actores principales tanto públicos como privados, de la planificación y organización turística nacional, estudiando y aplicando conocimientos del marco competencial, la política turística pública y la gobernabilidad del espacio turístico.	A3	B8 B9	C1 C2 C5 C13 C15	D2 D5
El alumnado de esta asignatura deberá saber formular e implementar un plan de ordenación turística, indicando claramente la estructura y contenido del mismo, y aplicando las técnicas de planificación y gestión aprendidas a lo largo de la asignatura.	A3 A4	B1 B3 B5 B7 B9	C1 C2 C3 C5 C10 C13 C15	D2 D3 D4 D5

Contenidos

Tema	
En este asignatura se contestualizará y se propondrán soluciones para la evaluación y planificación de los espacios turísticos.	
TEMA 1: FUNDAMENTOS GEOGRÁFICOS Y FACTORES CLAVE DEL TURISMO	1.1. Aportaciones geográficas al turismo 1.2. Elementos del sistema turístico 1.3. Factores que influyen en la localización del turismo
TEMA 2: DIMENSIÓN TERRITORIAL DEL TURISMO	2.1. Espacio turístico 2.2. Destinos turísticos: tipos y modelos 2.3. Desarrollo y competitividad territorial del turismo 2.4. Entorno geográfico, espacios y áreas turísticas
TEMA 3: ORDENACIÓN Y PLANIFICACIÓN TERRITORIAL	3.1. Ordenación del territorio 3.2. Agentes en el destino turístico 3.3. Técnicas e instrumentos de planificación de áreas turísticas 3.4. Planes de turismo 3.5. PNIT

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	20	40
Estudio de casos	12	30	42
Salidas de estudio	3	7.5	10.5
Prácticas con apoyo de las TIC	3	7.5	10.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	20	22
Resolución de problemas y/o ejercicios	4	16	20
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas	1	4	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 . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia.

Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución Trabajos de aula El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor
Salidas de estudio	Consiste en la realización de una salidad de campo, para aplicar alguna de las herramientas de planificación turística sobre el terreno
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 desarrolladas en el aula de informática.

Atención personalizada

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
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	A1 A2 A3 A4 A5 B1 B3 B5 B7 B8 B9 C1 C2 C3 C5 C9 C10 C13 C15 D2 D3 D4 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Examen sobre los contenidos teórico-prácticos de la materia. Esta prueba de evaluación está compuesta por dos pruebas diferenciadas por temas, que responden cada una al 25% de la materia evaluada.	50	A1 A2 A3 A4 A5 B8 B9 C1 C2 C3 C5 C10 C13 C15
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de ejercicios y casos de planificación turística, individuales y en grupo.	20	A2 A4 A5 B1 B3 B5 B7 C9 D2 D3 D4 D5
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas	Tras la realización de la correspondiente salida de campo, el alumnado deberá realizar un informe guiado, en el que se analizarán los datos y se obtendrán resultados, según la información obtenida y facilitada.	10	A3 A4 B1 B3 B5 B7 B8 B9 C1 C2 C3 C5 C9 C10 C13 D2 D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula y realización de un examen final. Los alumnos que siguen evaluación continua deberán tener una asistencia mínima de un 80%. 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

La evaluación continua implica superar todas las partes de la materia, es decir, se precisa una nota igual o superior a 5 en la evaluación de contenidos teórico-prácticos, e una nota de 5 o superior en la evaluación de practicas en el aula (estudio de casos, resolución de problemas e informe de practicas)

En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la pagina web de la fcetou. Segunda convocatoria: La nota correspondiente a los trabajos de aula, se conservará durante un curso académico (convocatorias de Junio y Julio). Los alumnos 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 alumnado tendrá de plazo para cambiar de evaluación continua a no continua desde el 11 de setiembre hasta el 11 de octubre, un mes desde el comienzo de la docencia de la materia.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Rivas Garcia, J.; Magadán Díaz, M., **Planificación turística autonómica. Dimensiones y perspectivas**, Sptem Ediciones,

VERA, J.F. coord., **Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos**, Tirant lo Blanch,

Bibliografía Complementaria

Lopez Olivares, D., **Los recursos turísticos**, Tirant Humanidades,

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Programación y guía de itinerarios turísticos				
Asignatura	Programación y guía de itinerarios turísticos			
Código	O04G240V01909			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	Díaz Fernández, José Antonio			
Profesorado	Díaz Fernández, José Antonio			
Correo-e	tonydiaz@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	Conocimiento de los conceptos, planificación y tipología de los itinerarios turísticos. Bases metodológicas y diseño de las rutas. Evaluación del territorio y de sus recursos turísticos. Análisis de la explotación turística del Patrimonio Cultural y natural. Rutas e itinerarios turísticos en diversas escalas.			

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
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
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
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
C15	Orientación del servicio al cliente
D2	Compromiso ético

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Destreza en la selección y tratamiento de los datos significativos para el diseño y puesta en valor de los itinerarios turísticos, con el uso de técnicas cualitativas y cuantitativas	A2 A3	B8	C9	D2
Adquisición de habilidades para analizar e interpretar los diversos recursos hacia programación de los itinerarios habida cuenta los impactos del turismo	A5	B3 B9	C4 C9 C10	D2
Conocimiento y comprensión de las funciones y de los procedimientos de la guía de los itinerarios turísticos.	A1 A4	B3	C3 C4 C15	D2
Presentación y defensa de trabajos y/o proyectos en un sentido ambiental y sociocultural, valorando los usuarios del producto turístico	A4	B7 B8 B9	C9 C15	D2

Contenidos	
Tema	
1. Fundamentos teórico-prácticos	1.1 Marco conceptual 1.2 Aplicaciones operativas
2. Diagnosis territorial	2.1 Evaluación de los recursos turísticos 2.2 Integración en los itinerarios
3. Organización y promoción	3.1 Referentes de diseño de los itinerarios 3.2 Formatos de la presentación

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	30	15	45
Estudio de casos	14	10	24
Trabajo tutelado	12	20	32
Seminario	10	2	12
Salidas de estudio	0	12	12
Examen de preguntas objetivas	4	20	24
Trabajo	3	10	13
*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 prácticas. Presentación de las directrices de los estudios de caso a desarrollar por el estudiante.
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.
Trabajo tutelado	El estudiante, de manera individual o en grupo, elabora un documento sobre la temática de la materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc.
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.
Salidas de estudio	

Atención personalizada	
Metodologías	**Descripción**
Seminario	Preparar las sesiones
Trabajo tutelado	Realizar seguimiento y evaluación del trabajo, tanto del proceso como del resultado final
Estudio de casos	Corregir y proporcionar feedback al alumnado sobre el proceso y los resultados de las actividades propuestas.

Evaluación				
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Estudio de casos	Análisis y debate de las alternativas en los casos presentados. Los resultados de aprendizaje evaluados son: Adquisición de habilidades para analizar e interpretar los diversos recursos hacia programación de los itinerarios habida cuenta los impactos del turismo; y Conocimiento y comprensión de las funciones y de los procedimientos de la guía de los itinerarios turísticos.	30	A1 B3 C3 D2 A3 B9 C4 A4 C9 A5 C10 C15	
Examen de preguntas objetivas	El alumnado realizará dos pruebas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los resultados de aprendizaje evaluados son: Conocimiento del origen y significado de los itinerarios turísticos en la secuencia diacrónica y sincrónica, razonando los aspectos básicos y las interacciones en la programación de ellos y Adquisición de habilidades para analizar e interpretar los diversos recursos hacia programación de los itinerarios habida cuenta los impactos del turismo.	40	A1 B3 C3 D2 A3 B8 C4 A5 B9 C9 C10	

Trabajo	El alumnado elaborará, presentará y defenderá un trabajo tutelado (pequeña investigación) aplicando los conocimientos de la materia. Los resultados de aprendizaje evaluados son: Destreza en la selección y tratamiento de los datos significativos para el diseño y puesta en valor de los itinerarios turísticos, con el uso de técnicas cualitativas y cualitativas; Presentación y defensa de trabajos y/o proyectos en un sentido ambiental y sociocultural, valorando los usuarios del producto turístico.	30	A2 B7 C9 D2 A3 B8 C10 A4 B9 C15 A5	

Otros comentarios sobre la Evaluación

La materia será evaluada por un sistema de evaluación continua, a partir de las competencias adquiridas. La calificación final será la suma de los diferentes elementos evaluados habida cuenta aspectos teóricos y prácticos (final numérica de 0 a 10 por la legislación vigente). Casos particulares serán expuestos el profesor/la de la materia. Los alumnos que no sigan evaluación continua podrán presentarse a los exámenes finales fijados en la programación de exámenes de la Facultad, ateniéndose a los siguientes criterios: a) Prueba escrita. Examen general de carácter teórico que supondrá el 70% de la calificación final. b) Realización de un trabajo que supondrá el 30% de la calificación final. Segunda convocatoria: Se evaluará el alumno con la realización de un examen final de carácter teórico-práctico que supondrá el 50% de la calificación final, ateniéndose a los mismos criterios ya expuestos para la primera convocatoria. Se conservarán las calificaciones de trabajo tutelado y otras actividades de evaluación continua que el alumno ya realizara. En aquellos casos que no se cumpla alguno de los supuestos mencionados anteriormente, el alumno deberá de compensarlo mediante la realización de un trabajo en relación con el temario de la materia.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Cànoves, G. et al, **Turismo de interior: renovarse o morir Estrategias y productos en Catalunya, Galicia y Murcia**, Universitat de València, Servei de Publicacions, 2014

Estro Montaña e de Lima e Costa, J. M., **Rutas del agua por la costa del Eixo Atlántico**, Nigra Trea, 2009

Fariña Tojo,J. e , Higueras, E., **Turismo y uso sostenible del territorio: el senderismo como posiblidad para los pequeños municipios**, Universidad Politécnica de Madrid, 1999

Fernández Zamora, A., **Turismo y patrimonio cultural**, Universidad de Jaén, 2006

García, J. e Vaquero, M. B. (dirs.), **Roteiros culturais por Ourense**, Inorde, 2001

Gómez Prieto, J e Quijano Díaz, C., **Rutas e itinerarios turísticos en España**, Síntesis, 1991

Morales Miranda, J., **Guía práctica para la interpretación del patrimonio: el arte de acercar el legado natural y cultural**, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura: Tragsa, 2001

Querol, M. Á., **Manual de gestión del patrimonio cultural**, Akal, 2010

Williams, Stephen, **Tourism Geography: A New Synthesis**, Routledge, 2009

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Planificación y dirección de espacios turísticos/O04G240V01908

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104
Recursos territoriales/O04G240V01304

Otros comentarios

La MATERIA SERÁ IMPARTIDA POR UN/UNA PROFESOR/A A CONTRATAR POR LA UNIVERSIDAD DE VIGO. LA CONVOCATORIA SE ENCUENTRA, EN ESTA FECHA, PENDIENTE DE RESOLUCIÓN (CONCURSO DE PROFESORADO).

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Gestión de destinos de interior				
Asignatura	Gestión de destinos de interior			
Código	O04G240V01910			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de Rodríguez de la Fuente, Marta			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es abordar la diversidad del turismo de interior como dinamizador de espacios geográficos diferenciados, así como conocer las diferentes modalidades de productos turísticos y su gestión y comercialización. Los contenidos pondrán de relieve a importancia que en los últimos años tiene este tipo de turismo, identificando y analizando diferentes productos, tanto los ligados al medio rural y natural como los que se han desarrollado en otros ámbitos.			

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.
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
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
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan 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
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

Resultados previstos en la materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje

El alumnado deberá identificar las características espaciales, territoriales y patrimoniales de los diferentes destinos de interior nacionales	A3	B3 B9	C3 C4 C5 C9 C10 C13	
El alumnado estudiará el turismo de interior diferenciando formas de movilidad social y estudiando el impacto y la sostenibilidad que este turismo puede tener en las zonas que se realiza, para planificar opciones diferenciadas de recorridos posibles	A2 A3	B1 B3 B7 B8 B9	C3 C4 C5 C10 C13	D2
Los alumnos y alumnas identificarán tipos de productos y tipos de turismo interior en distintos espacios turísticos, así como los agentes sociales que los demandan y ofertan.	A3	B2 B9	C5 C9 C13	D3
Al finalizar la asignatura el alumnado poseerá conocimientos actualizados sobre técnicas de dirección y gestión turística en destinos de interior, suficientes para tomar decisiones individualizadas y en grupo	A2 A3 A5	B1 B5 B6 B7 B8 B9 B10	C5 C9 C13	D1 D3

Contenidos

Tema	
TEMA 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA GESTIÓN DEL TURISMO DE INTERIOR	1.1. Gestión de destinos turísticos 1.2. Caracterización e identificación de los destinos turísticos de interior
TEMA 2: TIPOLOGÍA Y PRODUCTOS DEL TURISMO DE INTERIOR	2.1. Productos ligados al medio rural y natural 2.2. Otros productos

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	0.5	1.5
Flipped Learning	21.5	78.5	100
Prácticas con apoyo de las TIC	13.5	0	13.5
Estudio de casos	7.5	0	7.5
Examen de preguntas objetivas	1.5	19.5	21
Presentación	1.5	5	6.5

*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 llevarán a cabo fuera del aula y, con la presencia del profesor, se facilitarán y mejorarán otros procesos de adquisición y práctica del conocimiento.
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 estas actividades.
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución. Es obligatorio asistir a las clases prácticas para realizar estas actividades.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Flipped Learning	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los aspectos teóricos abordados. 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.

Estudio de casos	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los estudios de casos realizados durante las clases prácticas. 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			
Estudio de casos	Resolución, durante las clases prácticas, de algunos casos propuestos.	25	A2 A5	B3 B5 B7 B8 B9	C3 C4 C5	D3
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test de los contenidos desarrollados mediante Flipped Learning en las sesiones teóricas.	35	A2 A5	B7 B8 B9	C3 C4 C5 C10 C13	D2
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el docente y sus compañeros de los resultados de las Prácticas con apoyo de las TIC realizadas en las aulas de informática.	40	A2 A3	B1 B2 B5 B6 B7 B8 B9 B10	C3 C9 C10 C13	D1 D2 D3

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 el conjunto de Estudios de caso, en la Presentación 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 los Estudios de casos (25%) y en la Presentación (40%), siempre que sean superiores a 3.5 (sobre 10) en cada una de ellas, y realizar sólo el Examen de preguntas objetivas (35%). 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

Melgosa Arcos, F.J. (coord.), **Turismos de Interior**, 1ª edición, Pirámide, 2014

Stanford, D. (ed.), **A practical guide to tourism destination management**, 1ª edición, OMT, 2007

Bibliografía Complementaria

Cànoves, G. et al., **Turismo de interior: Renovarse o morir. Estrategias y productos en Catalunya, Galicia y Murcia**, Publicacions de la Universitat de València, 2014

Cànoves, G. et al., **Turismo de interior en España : productos y dinámicas territoriales**, Universitat de València, 2017

Martos Molina, M., **Herramientas para la gestión turística del patrimonio cultural**, Ediciones Trea, 2016

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Planificación y dirección de espacios turísticos/O04G240V01908
Programación y guía de itinerarios turísticos/O04G240V01909

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
Patrimonio cultural/O04G240V01404
Recursos territoriales/O04G240V01304
Planificación pública del desarrollo turístico/O04G240V01604

DATOS IDENTIFICATIVOS

Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística

Asignatura	Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística			
Código	O04G240V01911			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua Impartición	Gallego			
Departamento	Estadística e investigación operativa Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio Cotos Yáñez, Tomas Raimundo			
Profesorado	Cotos Yáñez, Tomas Raimundo Fraiz Brea, José Antonio			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es cotos@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	Elaboración de encuestas y, muestreo y análisis de datos.			

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
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
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
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

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de los fundamentos del márketing turístico así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	A1 A2 A5	B2	C6
Razonar y elegir de un modo adecuado entre los diferentes métodos de captación de información para un estudio de carácter turístico	A1 A2 A3	B2 B3 B9 B10	C9
Ser capaz de establecer herramientas de recogida de datos	A1 A2	B1 B2 B9	C10

Entender y usar un programa informático de tratamiento de datos	A3 A4	B1	C9
Analizar y discutir los resultados obtenidos tras tratar los datos	A3	B1 B2	C9
Diseñar cuestionarios	A2	B9	C6

Contenidos

Tema	
Tema 1. Los estudios cuantitativos	1.1 Introducción 1.2 Tipos de análisis cuantitativos 1.3 Análisis descriptivo y gráfico de los datos
Tema 2. Tipos y estructura de los cuestionarios	2.1. El cuestionario 2.2. Recomendaciones para la elaboración de un bueno cuestionario 2.3. Tipos de cuestionarios 2.4. Estructuras de cuestionario
Tema 3. Técnicas para la elaboración de los cuestionarios	3.1. Esquema secuencial para la elaboración de la encuesta y el cuestionario. 3.2. Información básica para la elaboración del cuestionario 3.3. Técnicas de redacción de las preguntas del cuestionario 3.4. Codificación del cuestionario 3.5. Pretest
Tema 4.Codificación y grabación de los datos recogidos	4.1 Estructura y codificación de items cualitativos y cuantitativos 4.2 Introducción/modificación de datos por ordenador
Tema 5. Técnicas estadísticas para lo análisis de datos	5.1 Introducción a la inferencia: Muestreo, estimación puntual, estimación por intervalos y contraste de hipótesis 5.2 Introducción a los tipos de muestreo 5.3 Muestreo aleatorio simple. Estimación del promedio y del total 5.4 Muestreo aleatorio estratificado. Estimación del promedio y del total 5.5 Muestreo por conglomerados y una y dos etapas. Estimación del promedio y del total 5.6 Selección del tamaño mostral

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	13.5	30	43.5
Resolución de problemas	23	46.5	69.5
Trabajo tutelado	7.5	0	7.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	7.5	0	7.5

*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, ejercicios o prácticas a desarrollar por el estudiante.
Resolución de problemas	Resolución de problemas y cuestiones de cada uno de los temas del programa de la materia.
Trabajo tutelado	Planteamiento, análisis, resolución y debate de problemas relacionados con la materia.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Se llevará a cabo un análisis individualizado del alumnado mediante su trabajo en los grupos prácticos.
Trabajo tutelado	Se llevará a cabo un análisis individualizado del alumnado mediante su trabajo en los grupos prácticos.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Resolución de problemas y/o ejercicios	-Resolución de ejercicios de diseño y elaboración de cuestionarios: 40% de la nota. -Resolución de ejercicios de muestreo y análisis de datos: 40% de la nota. -Examen: 20% de la nota.	100	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3 B9 B10	C6 C9 C10

Otros comentarios sobre la Evaluación

EVALUACIÓN CONTÍNUA (EC)

El alumnado deberá realizar las actividades propuestas y entregarlas en plazo en Moovie, tanto las correspondientes a la parte de elaboración y diseño de cuestionarios como a la de muestreo y análisis de datos. El peso de la evaluación en la nota de cada una de las partes será del 40%. Además tendrá que realizar un examen, cuyo peso en la nota será del 20%. Es necesario tener una nota mínima de 4 en cada una de las evaluaciones. para que pueda hacer media y obtener al menos un 5 para poder superar la materia.

EVALUACIÓN GLOBAL (EG)

Los estudiantes que opten por esta modalidad de evaluación, tendrán que realizar un examen cuya parte teórica tendrá un peso en la nota del 20% y la parte práctica del 80%.

EVALUACIÓN 2ª OPORTUNIDAD

Los estudiantes que no hay superado la evaluación continua o la evaluación global en la primera oportunidad, serán evaluados por el mismo procedimiento de la evaluación global en primera oportunidad.

AVISOS SOBRE LA EVALUACIÓN

Los estudiantes matriculados manifestarán formalmente (mediante correo electrónico o a través de Moovi) su intención de acogerse al sistema de evaluación continua. El plazo para cambiar al sistema de evaluación global será el fijado por la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Scheaffer, R.L., Mendenhall, W. y Lyman OTT, R., **Elementos de Muestreo**, 1, Thomson Ed., 2007

Montiel Torres, Ana Mª et al., **Estadística para turismo**, 1, McGraw-Hill, 2007

Díaz de Rada, V., **Diseño y elaboración de cuestionarios para la investigación comercial**, 1, ESIC, 2001

López, J.M. Y López, L.M., **Manual de investigación de mercados turísticos**, 1, Pirámide, 2015

Bibliografía Complementaria

Santos Peña, J., Muñoz Alamillos, A., **Fundamentos de estadística aplicados al turismo**, 1, Centro de Estudios Ramón Areces, 2002

Santesmases, M., **Dyane, versión 4**, 4, Pirámide, 2009

Recomendaciones

Otros comentarios

El material del curso estará disponible en la plataforma moovi.

Además, conductas inadecuadas, contrarias y perjudiciales para la convivencia y su corrección, estarán penalizadas con la pérdida del derecho a evaluación continua por parte del estudiante responsable.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Planificación económico-financiera de las empresas turísticas				
Asignatura	Planificación económico-financiera de las empresas turísticas			
Código	O04G240V01912			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua Impartición	Gallego			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Docampo Parente, Jerónimo			
Profesorado	Docampo Parente, Jerónimo			
Correo-e	jdocampo@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios para planificar la situación económico-financiera de una 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.
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
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 de Formación y Aprendizaje			
Conocer la interrelación entre las inversiones y la financiación	A1 A2 A4		C7 C13	D1
Conocer el objetivo financiero	A3 A5	B5	C7 C13	D4
Conocer la situación económica de una empresa a partir de los estados financieros	A3 A4	B7	C7 C13	D4
Conocer y aplicar las principales técnicas de análisis de los estados contables de las empresas turísticas	A5	B7	C7 C13	D4

Contenidos	
Tema	
Tema 1.- FUNCIÓN FINANCIERA	1. Introducción a la gestión financiera 2. La empresa y sus objetivos financieros
Tema 2.- INFORMACIÓN FINANCIERA	1. Información interna de la empresa contenida en las cuentas anuales 2. Información económica 3. Información financiera

Tema 3.- FINANCIAICÓN DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	1. Fuentes de financiación 2. Estructura financiera de la empresa
Tema 4.- PLANIFICACIÓN FINANCIERA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	1. Consideraciones de la planificación 2. Planificación financiera a corto plazo 3. Planificación financiera a largo plazo
Tema 5.- ANÁLISIS FINANCIERO	1. Cálculo de principales ratios económico-financieros 2. Análisis y estudio patrimonial 3. Situación de equilibrio

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	25	65	90
Prácticas con apoyo de las TIC	5	10	15
Lección magistral	20	25	45

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	Propuesta de ejercicios y problemas para resolver en clase
Prácticas con apoyo de las TIC	Uso de herramientas informáticas aplicadas a la gestión financiera. Empleo de funciones financieras para el desarrollo de la gestión financiera
Lección magistral	Exposición en el aula de contenidos teóricos, mediante el uso de material docente

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Se realizarán ejercicios en clase a resolver por el alumno y se revisarán los resultados.
Prácticas con apoyo de las TIC	Utilización de la herramientas y funciones financieras, para la resolución de ejercicios

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Resolución de problemas	4 pruebas en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/as por el profesor. De esta manera, el alumno debe aplicar los conocimientos que ha adquirido. La aplicación de esta técnica puede se presencial y no presencial. Se pueden utilizar diferentes herramientas para aplicar esta técnica como, por ejemplo, chat, correo, foro, audioconferencia, videoconferencia, etc.	80	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B7	C7 C13	D1 D4
Lección magistral	Prueba para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas abiertas sobre un tema. Los alumnos deben desarrollar, relacionar, organizar y presentar los conocimientos que tienen sobre la materia en una respuesta extensa.	20	A1 A2 A3 A4 A5	B5		

Otros comentarios sobre la Evaluación

Evaluación continua:

Los alumnos/as realizarán 5 ejercicios durante las clases a lo largo del curso. Cada ejercicio representa el 20% de la nota final. Para superar la materia es necesario llegar a 5 puntos.

Aquellos alumnos/as que quieran abandonar la evaluación continua y pasar al no continua, el plazo para cambiar será del 29 de enero al 29 de febrero

Evaluación no continua:

Los alumnos que no sigan la evaluación continua deberán superar una prueba escrita, cuyo valor será el 100% de la nota final. La evaluación de segunda convocatoria se realizará mediante el desarrollo de un ejercicio práctico que representará el 100% de la nota. 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
ARGUEDAS, Raquel, **PLANIFICACIÓN, DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS**, Ramón Areces,
Bibliografía Complementaria
CIBRÁN FERRAZ, P., **GESTIÓN FINANCIERA**, Tórculo,
PISÓN FERNÁNDEZ, Irene, **DIRECCIÓN Y GESTIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA**, Pirámide,
AGUADO FRANCO, Juan Carlos, **LA GESTION FINANCIERA DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS**, Thomson Paraninfo,

Recomendaciones
Asignaturas que continúan el temario
Creación y viabilidad de empresas turísticas/O04G240V01907
Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente
Gestión de los recursos financieros/O04G240V01505
Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente
Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101
Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Prácticas en empresas				
Asignatura	Prácticas en empresas			
Código	O04G240V01981			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Profesorado	Fraiz Brea, José Antonio			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Actividades realizadas por los estudiantes en empresas, instituciones y entidades ajenas a la Universidad que tienen como objetivo complementar su formación universitaria.			

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.
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
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
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
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
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 de Formación y Aprendizaje			
Complementar la formación de los estudiantes a través del desarrollo de actividades en empresas, instituciones y entidades externas a la Universidad	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B7 B8	C10 C11 C12 C13 C14 C15	D1 D2 D3 D4 D5

Contenidos
Tema

Realización de prácticas externas en entidades públicas/privadas, empresas e instituciones

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	0.5	1	1.5
Trabajo tutelado	0.5	0.5	1
Prácticum, Practicas externas y clínicas	0	295.5	295.5
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas(Repetida non usar)	0	2	2

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Proceso de selección del puesto de prácticas. Tutoría personalizada con tutores. Actividad autónoma del alumno.
Trabajo tutelado	Entrevista realizada con el tutor académico
Prácticum, Practicas externas y clínicas	Ejecución de las prácticas. Actividad autónoma del alumno. Realización memoria y presentación a su tutor académico

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Actividades introductorias	Envío de mails a todos los matriculados y Reunión explicativa del proceso de asignación de empresas y alumnos; seguimiento presencial en tutorías y por e-mail, confección de convenios, asignación de tutores
Pruebas	**Descripción**
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas(Repetida non usar)	Interacción con el coordinador de prácticas y el tutor académico para presentación de informes D5, D6 y preparación de la memoria de las prácticas curriculares dentro de plazos

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas(Repetida non usar)	Entrevista con el tutor académico, entrega y presentación de la memoria de las prácticas externas realizada por el alumnado.	100	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B7 B8	C10 C11 C12 C13 C14 C15	D1 D2 D3 D4 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Para evaluación del alumno el tutor académico tendrá en cuenta:

- Entrevistas realizadas con el tutor de la universidad
- Elaboración de la memoria por parte del alumno
- Informe realizado por el tutor en la empresa o institución a la finalización de la práctica
- Informe realizado por el alumno a la finalización de la práctica

La entrega de la documentación por parte del alumno será como mínimo 20 días antes del cierre de las actas de cada convocatoria.
En el caso de no superar la materia en la primera convocatoria el tutor, habida cuenta la documentación aportada por la empresa u organización donde se hicieron las prácticas y por el alumno, decidirá sobre la forma de superar la materia en 2ª convocatoria, si es el caso.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Trabajo de Fin de Grado				
Asignatura	Trabajo de Fin de Grado			
Código	O04G240V01991			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Profesorado	Araújo Vila, Noelia			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El Trabajo fin de grado consiste en la realización de un trabajo original e inédito por parte del alumnado que deberá hacer de manera personal y autónoma, siguiendo las orientaciones de un tutor o tutora académico. Está orientado la que cada estudiante muestre la capacidad de integración de los diversos contenidos formativos recibidos y la adquisición de las competencias reflejadas en esta guía docente: definir la metodología de un proyecto y formular un plan de trabajo relacionado con un o varios de los ámbitos de conocimiento presentes en el Grado; llevar a cabo el trabajo proyectado; presentar y defender públicamente el TFG.			

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
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
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
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan 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
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
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
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

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
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Comprender de forma sistemática y crítica una temática, problema o ámbito de estudio, incorporando marcos teóricos y conocimientos disponibles, así como juicios que incluyan una reflexión de carácter social, científica y/o ética.	A1 A2 A4 A5	B3	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9	D2 D3
Aplicar procesos y procedimientos para recoger, analizar e interpretar datos e información relevante de manera metódica en orden a generar una conclusión o propuesta dentro de una temática, problema o ámbito de estudio, sostenida por argumentos o razonamientos coherentes.	A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3 B10	C10 C11 C12	
Adquirir compromisos y ejercer responsabilidades personales de carácter profesional, poniendo en práctica hábitos de trabajo individual, imprescindibles para realizar actividades intelectuales complejas durante un periodo de tiempo determinado.		B7 B8		D1 D5
Elaborar un texto escrito que se ajuste a criterios de calidad y convenciones académicas dentro del área propia de estudio y que recoja de forma sistemática el planteamiento, proceso y resultado del trabajo fin de grado.	A3 A4	B2 B4 B5 B9	C11	D5
Transmitir los conocimientos y habilidades adquiridas, y presentar de forma rigurosa y convincente el trabajo realizado, de forma escrita y oral.	A4	B4 B5		D3

Contenidos

Tema	
Cada estudiante abarcará una temática, problema o ámbito de estudio que constituya el objeto del trabajo fin de grado dentro del área propia del Grado de Turismo	Desarrollar el tema de acuerdo a las sugerencias de los tutores y siguiendo los formatos propuestos por la facultad

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Estudio previo	4	26	30
Trabajo tutelado	4	76	80
Aprendizaje basado en proyectos	1	149	150
Trabajo	2	38	40

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

Metodologías

	Descripción
Estudio previo	Diseño del trabajo, recopilación, descripción y análisis de fuentes y/o bibliografía
Trabajo tutelado	Tutorías personalizadas
Aprendizaje basado en proyectos	Desarrollo central del trabajo. Actividad autónoma en la que cada estudiante lleva a cabo un proyecto original e inédito siguiendo las orientaciones de un tutor o tutora académico

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Aprendizaje basado en proyectos	Seguimiento y control tutor presencial, móvil o e-mail de la evolución y desarrollo del trabajo
Estudio previo	Propuesta de esquema del trabajo, objetivos, capítulos y fuentes bibliográficas

Trabajo tutelado	Interacción tutor/a alumn@ respecto a propuesta de capítulos y cumplimiento de objetivos intermedios y globales

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
TrabajoDefensa pública del TFG ante Tribunal Evaluador	100	A1	B1	C1	D1
		A2	B2	C2	D2
		A3	B3	C3	D3
		A4	B4	C4	D5
		A5	B5	C5	
			B7	C6	
			B8	C7	
			B9	C8	
			B10	C9	
				C10	
				C11	
				C12	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Presentación y defensa individual del trabajo y sus resultados. Las fechas de las distintas convocatorias son las del calendario oficial aprobado por la Xunta de Centro de la Fcetou para el curso 23/24.

Se valorará tanto el contenido del trabajo como la calidad de la estructura y su desarrollo. También se valorará la capacidad de comunicación escrita y oral del alumno, así como su capacidad de interactuación con el Tribunal.

El tutor/a deberá presentar un informe sobre la evolución y realización del trabajo que añadirá una puntuación entre 0 y 10.

El alumnado deberá elegir, en el momento de la solicitud, si desea ser evaluado por su tutor/la o por un tribunal colegiado; la calificación dependerá en un 70% del trabajo escrito y en un 30% de la presentación oral.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Otros comentarios

La información y documentación específica del trabajo fin de grado, así como el proceso de asignación de los trabajos y temas se expone y realiza a través de moovi y la página web del centro http://fcetou.uvigo.es/