



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: jmrrios@uvigo.es

Vicedecana de Relaciones Internacionales

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

Localización

Edificio Jurídico-Empresarial
Campus Universitario Las Lagunas
32004 Ourense

Conserjería: + 34 988 368 700

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

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

Relaciones Internacionales: bgonzale@uvigo.es

Información general: info.eto@uvigo.es

Fax: + 34 988 368 923

Página web: www.fcetou.uvigo.es

Grado en Turismo**Asignaturas****Curso 1**

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01101	Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I	1c	6
004G240V01102	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I	1c	6
004G240V01103	Economía: Introducción a la economía	1c	6
004G240V01104	Geografía: El turismo en el mundo actual	1c	6
004G240V01105	Sociología: Sociología del turismo	1c	6

004G240V01201	Derecho: Legislación turística	2c	9
004G240V01202	Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II	2c	6
004G240V01203	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II	2c	6
004G240V01204	Idioma moderno: Inglés para turismo	2c	9

Curso 2

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01301	Economía aplicada al turismo	1c	6
004G240V01302	Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés	1c	3
004G240V01303	Marketing turístico	1c	6
004G240V01304	Recursos territoriales	1c	6
004G240V01305	Gestión de recursos humanos en empresas turísticas	1c	6
004G240V01306	Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés	1c	3
004G240V01307	Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán	1c	3
004G240V01308	Lenguas extranjeras para el turismo ID: Portugués	1c	3
004G240V01401	Distribución turística	2c	6
004G240V01402	Estadística	2c	6
004G240V01403	Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés	2c	3
004G240V01404	Patrimonio cultural	2c	6
004G240V01405	Promoción turística	2c	6
004G240V01406	Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés	2c	3
004G240V01407	Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán	2c	3
004G240V01408	Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués	2c	3

Curso 3

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01501	Turismo y desarrollo económico territorial	1c	6
004G240V01502	Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés	1c	3
004G240V01503	Sistemas de información para la gestión turística	1c	6
004G240V01504	Gestión de restauración	1c	6
004G240V01505	Gestión de los recursos financieros	1c	6
004G240V01506	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Francés	1c	3
004G240V01507	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán	1c	3

004G240V01508	Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués	1c	3
004G240V01601	Fiscalidad de empresas turísticas	2c	6
004G240V01602	Investigación de mercados turísticos	2c	6
004G240V01603	Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés	2c	3
004G240V01604	Planificación pública del desarrollo turístico	2c	6
004G240V01605	Gestión de alojamientos	2c	6
004G240V01606	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés	2c	3
004G240V01607	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Alemán	2c	3
004G240V01608	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués	2c	3

Curso 4

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01901	Arte y turismo cultural	1c	6
004G240V01902	Atención al cliente	1c	6
004G240V01903	Calidad de procesos turísticos	1c	6
004G240V01904	E-marketing en el sector turístico	1c	6
004G240V01905	Comercio internacional y turismo	1c	6
004G240V01906	Derecho turístico laboral e internacional	1c	6
004G240V01907	Creación y viabilidad de empresas turísticas	1c	6
004G240V01908	Planificación y dirección de espacios turísticos	1c	6
004G240V01909	Programación y guía de itinerarios turísticos	1c	6
004G240V01910	Gestión de destinos de interior	1c	6
004G240V01911	Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística	2c	6
004G240V01912	Planificación económico-financiera de las empresas turísticas	2c	6
004G240V01981	Prácticas en empresas	2c	12
004G240V01991	Trabajo de Fin de Grado	2c	12

DATOS IDENTIFICATIVOS**Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I**

Asignatura	Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I			
Código	O04G240V01101			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego Inglés			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Rivero Fernández, M ^a Dolores González Sánchez, María Beatriz			
Profesorado	González Sánchez, María Beatriz Rivero Fernández, M ^a Dolores			
Correo-e	mrivero@uvigo.es bgonzale@uvigo.es			
Web	http://mrivero@uvigo.es //// http://bgonzale.webs2.uvigo.es/			
Descripción general	Con esta materia pretendiera que los estudiantes adquirieran los conocimientos necesarios para comprender el proceso de elaboración de la información contable			

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.
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Conocer el funcionamiento básico de un sistema contable como instrumento informativo al servicio del proceso de toma de decisiones	A1 A2 A3 A4 A5	C13	D1 D4
Conocer las bases conceptuales de la contabilidad como ciencia social, su carácter de sistema de información de características especiales, así como el concepto de utilidad de la información económico- financiera	A2 A3 A4	C7	
interpretar la información para la toma de decisiones		C13	
interpretar la informaion economico-financiera de las empresas turisticas		C13	

Contenidos

Tema
TEMA 1. Introducción a la contabilidad.
TEMA 2. La estructura patrimonial de la empresa.

TEMA 3. Análisis conceptual de los componentes del balance de situación.

TEMA 4. Análisis conceptual de los componentes de la cuenta de pérdidas y ganancias.

TEMA 5. La memoria, el estado de cambios en el patrimonio y el flujo de efectivo.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Trabajo tutelado	15	42	57
Seminario	3	0	3
Lección magistral	25	0	25
Examen de preguntas objetivas	1	40	41
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	21	22
Examen de preguntas objetivas	2	0	2

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

Metodologías

	Descripción
Trabajo tutelado	Se realizarán diversas actividades relacionadas con los contenidos impartidos y objetivos a alcanzar en el estudio de esta materia.
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
Lección magistral	En las diferentes sesiones que conforman esta metodología, se expondrán de manera clara y precisa los contenidos de la materia que permitirán al alumno la comprensión de los aspectos conceptuales de la misma.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	En el aula y en las horas de tutorías

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Examen de preguntas objetivas	Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	40	A2 A3 A4	C7 C13	
Resolución de problemas y/o ejercicios	El alumno debe realizar una serie de ejercicios en un tiempo y condiciones establecido/as por el profesor.	20	A1 A2 A3 A4 A5	C7 C13	D1 D4
Examen de preguntas objetivas	(*)Realizarse unha proba sobre os contidos impartidos	40	A2 A4	C7 C13	D1 D4

Otros comentarios sobre la Evaluación

La evaluación puede ser continua (EC) o global (EG). Se presume que los estudiantes seguirán el sistema de evaluación continua, salvo que manifiesten su intención de optar por la evaluación global. En este último caso, tienen que notificarlo al profesor según el procedimiento y el plazo establecido por el centro

La elección de AG supone la renuncia al derecho de seguir evaluándose mediante las actividades de AC que resten y a la cualificación obtenida hasta ese momento en cualquiera de las pruebas que ya tuvieron lugar.

La evaluación continua consta de tres pruebas, consistentes en dos exámenes escritos de carácter teórico - práctico. Cada uno de los exámenes pondera un 40% y es necesario sacar una cualificación de 5 en cada uno de ellos para aprobar y hacer media con las demás pruebas. Otra prueba será la realización de casos prácticos planteados por el profesor. Esta prueba pondera un 20%. Este porcentaje se distribuye entre los casos que se van a plantear. El alumno que no pueda o no quiera realizar alguno o todos los casos, perderá la cualificación correspondiente la cada uno de ellos, sin que se tenga opción a recuperarlos.

Si un estudiante suspende uno o los dos exámenes parciales planteados (los que representan el 80% de la nota), se podrá

presentar la convocatoria oficial de junio con la prueba o pruebas suspensa/s.

Aquellos estudiantes que optaron por la evaluación continua, y tienen los exámenes parciales aprobados, en junio serán evaluados con las notas obtenidas en los exámenes y en las demás pruebas. Si el alumno no aprobó algún/os examen/es parcial/es y se presenta en junio a recuperarlo/s tiene que sacar un 5 para hacer media; en caso de no obtenerlo se pondrá la nota obtenida en este examen.

Los alumnos que opten por la evaluación global serán evaluados con un examen teórico práctico y calificados con la nota que saquen en el correspondiente examen.

Los alumnos que no superen la materia en la primera oportunidad podrán ser evaluados de nuevo en la segunda oportunidad a través de una prueba teórico-práctica que supondrá el 100% de la nota.

Esta guía y orientativa y está sujeta a modificaciones si a lo largo del curso se estiman necesarias.

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 académico.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

O'Donoghue, Donncha, **Financial accounting for the hospitality, tourism, leisure and event sectors**, Orpen Press, 2015

Bibliografía Complementaria

LÓPEZ,D.;ORTA,M.;SIERRA,G., **Introducción a la contabilidad y al análisis financiero**, Pirámide,

SEGOVIA SAN JUAN,A., **Contabilidad básica adaptada al nuevo plan general de contabilidad**, Ramón Areces,

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y HACIENDA, **Pan General de Contabilidad**, B.O.E.,

URIAS VALIENTE,J., **Introducción a la Contabilidad**, Ediciones Académicas,

DOMINGUEZ CASADO,J., **Introducción a la Contabilidad Financiera I**, Ediciones Pirámide,

MUÑOZ MARCHANTE, A., **Prácticas de Introducción a la Contabilidad**, Ediciones Axadémicas,

ACEDO MUÑOZ, G, **Contabilidad General**, Anaya Formación,

MUÑOZ MERCHANTA,A, **Introducción a la Contabilidad**, Ediciones Académicas,

Atkinson, H., Berry, A., & Jarvis, R, **Business accounting for hospitality and tourism**, Chapman & Hall, 1995

Camacho-Miñano, M.; Akpınar, M.; Rivero-Menéndez, M.J.; Urquía-Grances, E. and Eskola, A., **Beyond Figures:**

Introduction to Financial Accounting: European Financial Accounting Manual, Pirámide, 2012

Recomendaciones

Otros comentarios

Se requieren conocimientos informáticos a nivel de usuario, fundamentalmente un procesador de textos y manejo de hoja de cálculo. Manejo de internet para la busca de información y bases de datos.

Nota: esta guía docente anticipa las líneas de actuación para el desarrollo de esta materia, y se concibe de forma flexible, en consecuencia, puede requerir ajustes a lo largo del curso académico. Se le acercará al alumno a información y pautas que sean necesarias en cada momento a lo largo del curso académico.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I**

Asignatura	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I			
Código	O04G240V01102			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
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	Se profundiza en los fundamentos teóricos que integran el sistema conceptual de la Economía de la Empresa. Subsistemas Funcionales de la empresa (dirección, político, cultural, humano y técnico).			

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
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Obtener los conocimientos necesarios que le capacitan para el desarrollo de la actividad profesional en el ámbito de la Gestión de Empresas Turísticas	A1	C1 C5	
Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos	A2	B3 B8	C11
Utilizar las TICs necesarias para el manejo y obtención de información y datos relevantes para la toma de decisiones	A3	B1	
Manejar adecuadamente las capacidades adquiridas relacionadas con el desarrollo de sus aptitudes, necesarias para ejercer la profesión en el sector turístico	A4 A5	B5 B7	D1 D3
		B8	

Contenidos

Tema

Breve descripción del contenido: fundamentos teóricos que integran el sistema conceptual de la Economía de la Empresa. Subsistemas Funcionales de la empresa (dirección, político, cultural, humano y técnico). Estos contenidos se desarrollan mediante el siguiente temario:

PARTE I: FUNDAMENTOS DE LA EMPRESA TURÍSTICA

TEMA 1: LA EMPRESA TURÍSTICA

TEMA 2: EL ENTORNO DE LA EMPRESA TURÍSTICA

TEMA 3: LA FUNCIÓN DE PLANIFICACIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA

PARTE II: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

TEMA 4: LA FUNCIÓN DE ORGANIZACIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA

TEMA 5: LA FUNCIÓN DE DIRECCIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA

TEMA 6: LA FUNCIÓN DE CONTROL EN LA EMPRESA TURÍSTICA

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	15	0	15
Seminario	3	0	3
Lección magistral	29	0	29
Trabajo	0	28	28
Examen de preguntas objetivas	2	69	71
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, 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.
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
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

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

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
			A	B	C
Trabajo	Realización de un trabajo autónomo en grupo. Se elaborará a lo largo de todo el cuatrimestre y se presentará al final del mismo.	25	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8	D1 D3
Examen de preguntas objetivas	Evaluación de la asimilación de conocimientos	70	A1		C1 C5 C11
Estudio de casos	Realización de dos casos prácticos o análisis de situaciones.	5	A2 A4	B1 B3 B5	C1 C5 C11

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.

- **No presencial (sistema evaluación no continua y segunda convocatoria)**, con un examen final que podrá incluir contenidos teóricos y/o prácticos mediante preguntas que podrán ser tipo test, cortas, de desarrollo, o casos prácticos. El examen constará de una parte teórica (preguntas cortas y/o test) (50%) práctica (50%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10). 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.

- **Presencial (Sistema de evaluación continua)**: la aplicación de un sistema de evaluación continua supone que la calificación final se obtendrá de la evaluación de tres pruebas de conocimiento, resolución de ejercicios breves y del trabajo tutelado.

1.- Las pruebas de conocimiento: consistirá en la resolución de tres pruebas de conocimiento, que contendrán ejercicios y respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple. Parte teórica (preguntas cortas y/o tipo test) (50%), práctica (50%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10), para aprobar la prueba de conocimiento. Para aprobar la materia es necesario haber superado las tres pruebas de conocimiento.

2.- La resolución de ejercicios breves: se estima que el número total de trabajos cortos serán tres a lo largo de todo el cuatrimestre.

3.- Trabajo tutelado: consistirá en la elaboración en grupo (3/4 alumnos) de un trabajo, destinados a la aplicación de los conceptos y técnicas de la materia de forma autónoma por parte de los estudiantes, contando con atención personalizada para su seguimiento. El trabajo tutelado será entregado en fecha límite anunciada con suficiente antelación.

La nota final será la suma de las pruebas de conocimiento que suponen el 70% de la nota (para realizar la suma deberá tenerse aprobadas todas ellas), más calificación obtenida en la resolución de ejercicios breves que supondrá el 5% de la nota final y la suma de la calificación obtenida por el trabajo tutelado que supondrá el 25% de la nota final. Nota mínima para aprobar la asignatura 5. Para hacer la suma de las tres pruebas (pruebas de conocimiento+resolución ejercicios breves+trabajo tutelado) todas las pruebas de conocimiento deben estar aprobadas.

Todas aquellas pruebas de conocimiento no superadas se recuperarán en la convocatoria oficial de examen (convocatoria Enero).

- Las características concretas del examen final, tanto en la evaluación presencial (convocatoria Julio) como en la no presencial, serán detalladas por parte de los profesores de la asignatura (en clase y a través de la plataforma MOOVI) con anticipación al mismo y en el marco de los plazos legales establecidos por la Universidad de Vigo.

- En todos los exámenes será obligatorio identificarse de manera oficial (DNI, Pasaporte o documento sustitutivo oficial) y está prohibida la tenencia de móviles, smartphones, o cualquier otro dispositivo electrónico, incluso estando estos apagados o en reposo. Incumplir estas dos condiciones invalidará la convocatoria a la que se esté concurriendo.

- 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.

Segunda convocatoria (Julio) (presencial): se evaluará con un examen final de todos los contenidos de la materia que podrá incluir contenidos teóricos y/o prácticos mediante preguntas que podrán ser tipo test, cortas, de desarrollo, o casos prácticos. El examen constará de una parte teórica (preguntas cortas y/o test) (50%) práctica (50%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10). Esta prueba está dirigida a valorar la comprensión de los conceptos adquiridos en la asignatura, suponiendo el 70% 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. El resto de la nota corresponde a la evaluación continua (5% ejercicios breves y 25% trabajo tutelado).

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Inmaculada Martín Rojo, **Dirección y Gestión de Empresas del sector Turístico**, Ed. Pirámide, 2000

Raquel Arguedas y M^a Teresa Nogueras, **Planificación, Dirección y Gestión Financiera de Empresas Turísticas**, Editorial Universitaria Ramón Areces, 2007

Bibliografía Complementaria

Eduardo Parra López; Francisco Calero García, **Gestión y Dirección de Empresas Turísticas**, Ed. McGraw Hill, 2006

Cristóbal Casanueva Rocha; Julio García del Junco; Francisco Javier Caro González, **Organización y Gestión de Empresas Turísticas**, Editorial Pirámide, 2000

Otros comentarios

- Esta guía de enseñanza anticipa las líneas de acción que deben llevarse a cabo con el alumno en la asignatura y está concebida de forma flexible. En consecuencia, puede requerir reajustes a lo largo del año académico promovidos por la dinámica de la clase y el grupo objetivo real o por la relevancia de las situaciones que puedan haber surgido. Asimismo, los estudiantes recibirán información específica y pautas necesarias en todo momento del proceso de aprendizaje.
 - Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías): en todas las modalidades, presencial o no presencial, las sesiones de tutorización se realizarán por medios telemáticos (correo electrónico, videoconferencia) bajo la modalidad de concertación previa.
-

DATOS IDENTIFICATIVOS**Economía: Introducción a la economía**

Asignatura	Economía: Introducción a la economía			
Código	O04G240V01103			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición				
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Profesorado	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Correo-e	nemesio@uvigo.es			
Web	http://http://fcetou.uvigo.es/es/docencia/profesorado/jose-maria-rocha-alvarez/			
Descripción general	La (introducción) a la Economía es un curso de ciencia económica. En cada tema, comenzamos con una pregunta o un problema sobre economía (por qué la llegada del capitalismo se asocia con un fuerte aumento en el nivel de vida promedio, por ejemplo) y luego enseñamos las herramientas de la ciencia económica que contribuyen a una respuesta.			
	<p>Para cada pregunta, el material está en la misma secuencia. Comenzamos con un problema histórico o actual, incluso si es uno complejo, y luego utilizamos los modelos para dilucidarlo. Debido a que el curso empieza con grandes problemas, preguntas de la historia y asuntos actuales, los modelos y explicaciones que usamos necesitan tener en cuenta los fenómenos del mundo real. Por ejemplo, los actores nunca tienen información completa sobre todo lo relevante para las decisiones que toman, los motivos que no sean el interés propio también son importantes, y el ejercicio del poder en el comportamiento estratégico a menudo tiene que ser parte de la explicación del resultado observado.</p> <p>Recientes avances en Economía nos dan las herramientas para hacer esto. Y debido a que aplicamos modelos económicos a importantes, complejos y difíciles problemas, los estudiantes del curso aprenden inmediatamente tanto las ideas obtenidas del modelado, como las inevitables deficiencias de los modelos.</p> <p>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.</p>			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
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.
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Ser capaz de interpretar la relación de los agentes económicos que participan en el sector turístico.	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1
Ser capaz de analizar los impactos de las instituciones en el sector turístico usando fundamentos técnicos cuantitativos.	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1

Poseer conocimientos para realizar un análisis crítico de aspectos relativos al sector turístico.	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1
---	----	-----------------------------	----	----

Ser capaz de transmitir de manera efectiva ideas sobre el funcionamiento de la economía tanto de forma escrita como oral.	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1
---	----	-----------------------------	----	----

Contenidos

Tema	
1.- La actividad económica	1.1 La actividad económica
2.- Los agentes económicos	2.1 Familias 2.2 Empresas 2.3 Sector Público
3.- Mercado: Oferta y Demanda	3.1 Demanda 3.2 Oferta 3.3 Equilibrio de mercado
4.- La Empresas y Estructuras de Mercado	4.1 Competencia 4.2 Monopolio 4.3 Oligopolio
5.- Macroeconomía: Contabilidad Nacional	5.1 La contabilidad nacional 5.2 Producto interior y nacional 5.3 La Renta Nacional
6.- Mercado monetario	6.1 El dinero 6.2 El mercado monetario 6.3 Las Instituciones financieras
7.- La política económica	7.1 Objetivos de la política económica 7.2 La política fiscal 7.3 La política monetaria
8.- Comercio Internacional y Sector exterior	8.1 Comercio Internacional 8.2 Política comercial; aranceles 8.3 Balanza de pagos 8.4 Tipo de cambio

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	27	52	79
Resolución de problemas	13	0	13
Estudio de casos	10	0	10
Examen de preguntas objetivas	2	0	2
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	0	2
Trabajo	4	40	44

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición oral complementada con el uso de medios audiovisuales e introducción de algunas preguntas dirigidas a los estudiantes con la finalidad de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje.
Resolución de problemas	Metodología que permite al alumnado aprender de forma efectiva a través de la realización de actividades de carácter práctico tales como ejercicios y supuestos mediante el uso de lo aprendido en las lecciones magistrales. Los objetivos de esta técnica son: alcanzar una mayor competencias de los contenidos aprendidos en la teoría e ilustrar sus potenciales aplicaciones.
Estudio de casos	

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	El estudiante podrá comentar al profesor cualquier duda que le surja.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	50	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución en clase de listas de problemas/preguntas.	50	
Trabajo	(*)Trabajo. Deberase presentar nas semanas 12 a 14.	0	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrà dos posibilidades de evaluación:

Continua: Se realizará el 25 de octubre un examen parcial que supondrà el 20% de la nota en la parte teórica, y el 20% de la nota en la parte práctica. Se realizará un examen final que supondrà el 40% de la nota de la parte teórica y el 40 % de la nota de la parte práctica. El 10% de la parte teórica y el 10% de la parte práctica, se obtendrá por la asistencia a clases y la entrega a lo largo del curso de algùn ejercicio propuesto

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Krugman, P.R. et al, **Economía Internacional; teoría y política**, 9, Pearson, 2012

Mochón, F., **Economía y Turismo**, 2, McGraw Hill, 2008

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Geografía: El turismo en el mundo actual**

Asignatura	Geografía: El turismo en el mundo actual			
Código	O04G240V01104			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
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 Panorama de las claves interpretativas que explican el actual momento de desarrollo de la actividad turística a nivel mundial y sus tendencias actuales abordadas desde el punto de vista de la geografía. En este contexto, se realiza una lectura espacial del turismo como actividad productiva dependiente de los valores del territorio y, por lo tanto, indisociable del paisaje y de la identidad territorial, una identidad que se destruye, o se reconstruye, con el turismo, a través de complejos procesos de carácter económico, sociocultural y territorial. Se analizan los distintos escenarios del turismo en las grandes regiones turísticas mundiales, tanto a nivel de oferta como de demanda, y los flujos existentes entre ellas. El análisis territorial acerca conocimientos clave para la comprensión de la compleja y dinámica actividad turística, siendo especialmente reveladores con la aparición de nuevos escenarios bajo criterios de calidad ambiental y sostenibilidad social. Con eso se pretende sentar a una base descriptiva y conceptual que permita al alumno contextualizar los conocimientos geoturísticos que adquirirá a lo largo del Grado de Turismo.

Desde una perspectiva más amplia, trata de mostrar el carácter multidisciplinar del fenómeno turístico, con elementos de carácter social, económico, cultural, territorial, ambiental etc., que se relacionan de manera sistémica entre sí. Así, la aportación conceptual, instrumental y metodológica de la materia «El turismo en el mundo actual» parece indispensable para la plena consecución de las competencias y objetivos generales del Grado de 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.
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
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
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
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
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Comprender e interpretar los componentes básicos del turismo como sistema	A1 A3	B3 B9	C1 C3 C4	D1
Conocer y asimilar los rasgos del desarrollo histórico y de la distribución geográfica del turismo en el mundo	A1 A3 A5	B3 B6 B8	C10	D1
Conocer y asimilar los elementos y los factores de la localización y el desarrollo de la actividad turística, así como de sus implicaciones en el territorio	A1 A2 A3 A4	B3 B5 B9	C1 C3 C4 C10	D1 D2
Conocer las peculiaridades espaciales de los territorios dinamizados por el turismo y las implicaciones sobre el territorio, el medio ambiente, la economía y la sociedad	A1 A3	B3 B5 B9	C9 C10	D2
Dominar el acceso a las fuentes de información geográfica relacionadas con la temática turística	A2 A3 A5	B1 B3 B6 B7 B8	C9	D1 D2
Demostrar capacidad de comunicación oral y escrita de los conocimientos adquiridos	A4 A5	B3 B5 B6	C1 C3 C4	D2

Contenidos

Tema

1. Aproximación general a la naturaleza del turismo. El turismo como sistema.
2. El desarrollo histórico y geográfico del turismo.
3. Elementos y factores de localización y desarrollo turístico: sus implicaciones en el territorio.
4. La dimensión espacial de la actividad turística a escala global: principales centros emisores, destinos receptores, principales flujos turísticos, evolución reciente del turismo internacional, perspectivas de futuro.
5. Los espacios dinamizados por el turismo. Procesos y formas de organización del espacio resultante del turismo.
6. Turismo y cambios territoriales, ambientales, económicos y socioculturales.
7. Fuentes de información documentales, cartográficas y estadísticas relacionadas con la temática turística.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	25	0	25
Trabajo tutelado	15	42	57
Seminario	3	0	3
Salidas de estudio	0	0	0
Salidas de estudio	0	0	0
Examen de preguntas de desarrollo	0	70	70
Trabajo	0	25	25
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas	0	5	5

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

Metodologías

Descripción

Lección magistral	Explicación por parte del profesor de los contenidos básicos de la asignatura. Se tratará de incentivar la participación crítica y reflexiva del alumnado en estas clases teóricas.
Trabajo tutelado	Serán utilizados para complementar los contenidos teóricos con ejercicios de tipo práctico. Planteamiento y resolución de diversos materiales de temática turística, ejercicios prácticos y audiovisuales para ser trabajados en el aula.
Seminario	Orientación del alumno en la realización de su trabajo autónomo. Se prestará especial atención a los aspectos relacionados con la planificación y la organización del trabajo de grupo.
Salidas de estudio	La visita y salida de campo planificada para conocer directamente espacios urbanos de interés turístico tiene como objetivo la observación de la realidad y recogida de información por parte del alumno.
Salidas de estudio	

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Salidas de estudio	Realizar un seguimiento de las actividades y transmitir observaciones pertinentes al alumnado durante y una vez finalizada
Seminario	Preparar las sesiones
Trabajo tutelado	Observaciones al alumnado

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas de desarrollo	Realización de un examen final teórico-práctico. Constará de dos partes: una primera parte referida a los contenidos desarrollados en las clases teóricas de la asignatura y una segunda parte consistente en un ejercicio práctico de características parecidas a los realizados en las clases prácticas. La calificación de la parte teórica supondrá el 30% de la calificación final. La parte práctica el 20% de la calificación final. Se deberá alcanzar una puntuación de cinco (5) sobre diez puntos para poder hacer el cómputo global de todas las actividades. Se valorarán los siguientes aspectos: - Con respecto a la prueba de teoría: estudio y asimilación de los contenidos teóricos de la asignatura, capacidad de síntesis y capacidad de organización de las ideas, precisión y claridad expositiva. - Con respecto al ejercicio práctico: capacidad de reflexión, de interrelación de contenidos prácticos y teóricos, de síntesis y de organización de ideas, así como el nivel de actitud crítica del alumno.	70	A1 A3 A4 A5	B3 B5 B9	C1 C3 C4	D1 D2
Trabajo	Elaboración y entrega de un trabajo realizado en grupo fuera del aula. Consistirá en la evaluación turística de una comarca o localidad, de acuerdo a un guión preestablecido. Se valorarán los siguientes aspectos: - la capacidad de planificación y organización del trabajo en grupo, la capacidad de análisis, de interpretación y de síntesis de la información seleccionada, la actitud crítica, etc.	20	A1 A2 A3 A4	B1 B6 B7 B8 B9	C1 C3 C4 C9 C10	D2
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas	Como actividad académica complementaria se realizará una visita a un espacio urbano de interés turístico por su carácter patrimonial. Tiene como objetivo la observación de la realidad vinculada a los contenidos explicados en clase. El alumno entregará una breve memoria referida a los aspectos trabajados en dicha visita.	10	A1 A2 A3 A4	B7 B8 B9	C1 C3 C4 C10	D2

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 teniendo en 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 (PENDIENTE DE RESOLUCIÓN EN UN CONCURSO DE PROFESORADO).

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 bibliográfico 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 de grupo, visita 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 bibliográfico 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 Junta de Centro. En caso de conflicto y disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

ANTON CLAVÉ, S. e GONZÁLEZ REVERTÉ, A **PROPÓSITO DEL TURISMO. LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL ESPACIO TURÍSTICO**, Editorial UOC, 2008

LOZATO GIOTART, J. P., **GEOGRAFÍA DEL TURISMO. DEL ESPACIO CONTEMPLADO AL ESPACIO CONSUMIDO**, Masson, 1991

VERA REBOLLO, J.F (Coord.) et al., **ANÁLISIS TERRITORIAL DEL TURISMO**, Ariel, 1997

Bibliografía Complementaria

ÁVILA, R. et al., **TURISMO SOSTENIBLE**, IEPALA, 2002

BARRADO, D. A. e CALABUIG, J. (Eds.), **GEOGRAFÍA MUNDIAL DEL TURISMO**, Síntesis, 2001

BURTON, R., **TRAVEL GEOGRAPHY**, Pitman Group, 1997

CALLIZO SONEIRO, J., **APROXIMACIÓN A LA GEOGRAFÍA DEL TURISMO**, Síntesis, 1991

CAZES, G., **FONDEMENTS POUR UNE GÉOGRAPHIE DU TOURISME ET DES LOISIRS**, Breal, 1992

CRESPI, M. e PLANELLS, M., **DESTINOS TURÍSTICOS**, Síntesis, 2011

DE LA CALLE VAQUERO, M., **LA CIUDAD HISTÓRICA COMO DESTINO TURÍSTICO**, Ariel, 2002

DUHAMEL, PH. e KNAFOU, R., **MONDES URBAINS DU TOURISME**, Belin, 2007

FERNANDEZ FUSTER, L., **GEOGRAFÍA GENERAL DEL TURISMO DE MASAS**, Alianza, 1991

HERNÁNDEZ LUIS, J. A., **EL TURISMO DE MASAS: EVOLUCIÓN Y PERSPECTIVAS**, Síntesis, 2008

HOERNER, J. M., **GÉOPOLITIQUE DU TOURISME**, Armand Colin, 2008

LÓPEZ- GUZMÁN GÚZMAN, T.J. e LARA DE VICENTE, F., **TURISMO SOSTENIBLE: UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINAR E INTERNACIONAL.**, Universidad de Córdoba, 2005

MESPLIER ,A. e BLOC- DURAFFOUR, P, **GEOGRAFÍA DEL TURISMO EN EL MUNDO**, Síntesis, 2000

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Sociología: Sociología del turismo/O04G240V01105

Otros comentarios

La asignatura será impartida por un/a profesor/a PENDIENTE DE CONTRATACIÓN

DATOS IDENTIFICATIVOS**Sociología: Sociología del turismo**

Asignatura	Sociología: Sociología del turismo			
Código	O04G240V01105			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Sociología, ciencia política y de la administración y filosofía			
Coordinador/a	Saco Álvarez, Alberto			
Profesorado	Saco Álvarez, Alberto			
Correo-e	adasa@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/adasa			
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es posibilitar que el alumno desarrolle los conocimientos teóricos necesarios para permitirle una comprensión reflexiva de la sociedad de la información y la comunicación, sus interrelaciones e importancia en la sociedad actual.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
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 y comprender la importancia de la sociología en el turismo como fenómeno de masas en la sociedad actual.	A1		C4 C10	D3 D4
Identificar los problemas en el ámbito turístico con el objetivo de lograr una mejora en la calidad de los diversos servicios turísticos.	A3	B5 B6 B8		D3 D4 D5
Reunir los conocimientos necesarios para comprender el impacto medioambiental del fenómeno turístico.	A1 A2 A5	B6 B8	C4 C10	D1 D2 D5
Asumir una responsabilidad social y ética con los impactos del turismo en las sociedades receptoras.	A2 A3		C10	D1 D2
Reunir las capacidades necesarias que permitan defender y debatir argumentos relacionados con los impactos turísticos tanto de forma oral como escrita.	A4	B5 B8	C4 C10	D1 D4 D5

Contenidos

Tema	
TEMA 2.- SOCIOLOGÍA GENERAL	2.1.- Teorías clásicas y contemporáneas 2.2.- Temas tratados por la Sociología
TEMA 1: SOCIOLOGÍA Y TURISMO	1.1.- Sociología: objeto y método. Relación con otras disciplinas. Tipos y aplicaciones 1.2.- El fenómeno turístico y su interpretación sociológica
TEMA 3: SOCIODEMOGRAFÍA DEL TURISMO	3.1.- Teorías del turismo, agentes, motivaciones 3.2.- Fuentes y técnicas 3.3.- Caracterización de la demanda turística: tipos y flujos
TEMA 4: LA EVOLUCIÓN DEL FENÓMENO TURÍSTICO	4.1.- Contexto español y turismo de masas 4.2.- El turismo en Galicia
TEMA 5: ÚLTIMAS TENDENCIAS Y EFECTOS DEL TURISMO	5.1.- El turismo emergente en la sociedad de la información 5.2.- Turismo, desarrollo y acción social

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Trabajo tutelado	15	45	60
Lección magistral	30	27	57
Examen de preguntas objetivas	3	30	33

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

Metodologías

	Descripción
Trabajo tutelado	Elaboración de un trabajo sobre el potencial turístico de un ayuntamiento o comarca
Lección magistral	Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Tutorización y orientación personalizada y grupal al alumnado

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo tutelado	Se tutelaré la realización de trabajos sobre el potencial turístico de la Vía Nova (40%). Dichos trabajos serán expuestos al final del cuatrimestre (10%)	60	A3	B5	C4	D1
			A4	B8	C10	D2
			A5			D3
Examen de preguntas objetivas	Se realizarán tres pruebas tipo test a lo largo del cuatrimestre, eliminatorias de materia.	40	A1	B5	C4	D1
			A2	B6	C10	D2
			A3	B8		D3
			A4			D4
			A5			D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La descripción de esta guía está pensada para la modalidad presencial (asistencia al 75% de las clases como mínimo). La calificación final se obtendrá del promedio de las notas obtenidas en la evaluación continua y el trabajo grupal. Alternativamente al sistema de evaluación continua, el estudiantado podrá optar a ser evaluado con un examen final que supondrá el 50% de la calificación. El 50% restante será el resultado de evaluar un trabajo-resumen de la materia elaborado individual o grupalmente. Se realizará la misma prueba en la segunda edición de actas (julio). Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro. En 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

ALVAREZ SOUSA, P., **SOCIOLOGÍA DEL OCIO Y DEL TURISMO**, 2009,

MAZÓN, TOMAS, **SOCIOLOGÍA DEL TURISMO**, 2001,

RUBIO GIL, A, **SOCIOLOGÍA DEL TURISMO**, 2003,

LAZOVSKY, O., SACO, A., **DESPOBLACIÓN, TURISMO Y DESARROLLO RURAL EN EL INTERIOR DE GALICIA**, 2015,

Bibliografía Complementaria

AMAT LLOMBART, P, **CURSO DE SOCIOLOGÍA DEL TURISMO**, 2004,

GOLDSTONE, P, **TURISMO. MAS ALLÁ DEL OCIO Y DEL NEGOCIO**, 2003,

GONZÁLEZ, J.J., **TRES DÉCADAS DE CAMBIO SOCIAL EN ESPAÑA**, 2006,

LUCAS MARÍN, A., **LA REALIDAD SOCIAL. TRANSFORMACIONES RECIENTES EN ESPAÑA**, 2010,

SANTANA, M., **MANUAL DE SOCIOLOGÍA DEL OCIO TURÍSTICO**, 2009,

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Derecho: Legislación turística**

Asignatura	Derecho: Legislación turística			
Código	O04G240V01201			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	9	FB	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Derecho privado Derecho público especial			
Coordinador/a	Couto Calviño, Roberto González Gil, Eduardo			
Profesorado	Constenla Vega, Javier Couto Calviño, Roberto González Gil, Eduardo			
Correo-e	rcouto@uvigo.es egongil@gmail.com			
Web				
Descripción general	La asignatura Legislación Turística constituye una materia cuya responsabilidad docente está atribuida actualmente a tres áreas de conocimiento: Derecho Mercantil, Derecho del trabajo y Derecho financiero y tributario. El Derecho Mercantil estudia la regulación de la actividad económica constitutiva de la empresa; el Derecho laboral, la relación individual y colectiva de trabajo; el Derecho tributario, la ordenación jurídica de los tributos. Por eso, el temario se divide en tres grandes bloques de contenidos. El primero aborda los aspectos básicos de la legislación y contratación mercantil aplicada al turismo. El segundo se centra en la ordenación de las relaciones laborales en el sector turístico. El tercero afronta las diferentes figuras tributarias que afectan a las empresas y usuarios de servicios turísticos. De este modo, se proporciona a los estudiantes una formación académica especializada y a la vez útil para su futuro profesional, ya que se analiza desde una triple perspectiva jurídica el sector 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 previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
------------------------------------	--

Conocimiento de las normas que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1 A2	B8	C1 C8 C12	
Comprensión e interpretación de las normas que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A3 A4 A5	B8	C1 C8 C12	
Aplicación práctica y manejo de las normas que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A3 A4 A5	B8 B9 B10	C13 D1 D2 D4	
Conocimiento de las instituciones con competencias vinculadas al marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A3 A4 A5	B8 B9	C12 D4	

Contenidos

Tema	
Aspectos jurídico-mercantiles del turismo: 1.- Marco normativo privado del turismo. 2.- Turismo y derecho empresarial turístico. 3.- El empresario turístico. 4.- Los usuarios de servicios turísticos. 5.- La contratación mercantil aplicada al turismo (nociones generales y clasificación de los contratos turísticos). 6.- Tipos específicos de contratos turísticos. 7.- La contratación electrónica en el sector turístico. 8.- La oferta turística complementaria.	1. El Derecho y sus ramas. El Ordenamiento Jurídico y sus normas. 2. El turismo y su regulación. El Derecho empresarial turístico. 3. El estatuto del empresario turístico. El empresario turístico social: tipos sociales básicos. La protección del empresario turístico y de su actividad en el mercado. Incidencia de la regulación administrativa sobre el empresario turístico. 4. El turista y su estatuto jurídico. Derechos del turista como consumidor. Derechos derivados de la legislación sectorial turística 5. Concepto y elementos del contrato en general. Los contratos turísticos y sus características. Clasificación de los contratos turísticos. 6. Contratos relativos al alojamiento y la explotación de los establecimientos hoteleros. Contrato de aprovechamiento por turnos de bienes de uso turístico. Contrato de viaje combinado y paquetes dinámicos. Contratos relativos al transporte turístico. Contratos de restauración. Otros contratos y servicios turísticos. 7. La Sociedad de la Información y su impacto en la contratación turística. Regulación de los Servicios de la Sociedad de la Información y comercio electrónico. El empresario turístico como prestador de Servicios de la Sociedad de la Información. Comunicaciones comerciales electrónicas. Particularidades de la contratación turística electrónica. Aspectos formales de los contratos turísticos electrónicos. 8. La noción de oferta turística complementaria: breve referencia (remisión a las figuras contractuales básicas).
Ordenación de las relaciones laborales en el sector turístico: 1.- Trabajadores por cuenta ajena: concepto. 2.- Contrato de trabajo. 3.- Modalidades de contratación. 4.- Colocación y fomento del empleo. 5.- Tiempo de trabajo (especial referencia a jornadas especiales). 6.- Retribución en el sector turístico. 7.- Suspensiones y extinciones. 8.- Prevención de riesgos laborales.	1: Notas características: dependencia, cuenta ajena, voluntariedad, carácter personal 2: Concepto, elementos subjetivos y objetivos 3: Contratación indefinida, temporal estructural, contratos formativos, contratos de fomento de empleo. 4: Servicios públicos de empleo y agencias de colocación. Fomento del empleo. Subvenciones y bonificaciones. 5: Jornada de trabajo común y máxima. Tiempo de descanso y tiempo y trabajo. Jornadas especiales y horas extraordinarias. 6: Las retribuciones en el sector turístico. 7: Concepto y efectos. Clases de suspensión. La extinción: concepto, causas. Clases de extinción. El despido
Régimen tributario del sector turístico: 1.- Clasificación y elementos esenciales de las categorías tributarias. 2.- Los tributos estatales aplicables al turismo (I): Impuesto sobre la renta de las personas físicas, impuesto sobre sociedades. 3.- Los tributos estatales aplicables al turismo (II): Impuesto sobre el valor añadido. 4.- Otros tributos que inciden en el sector turístico.	1. El tributo. Características y clases. 2. Obligados tributarios 3. Elementos del tributo: 4. Hecho imponible 5. Exenciones y no sujeción 6. Base imponible y tipo de gravamen 7. La deuda tributaria 8. Concepto y modos de extinción de la deuda tributaria 9. Tributos que inciden sobre la actividad turística 10. Impuesto sobre la renta de las personas físicas 11. Impuesto sobre sociedades 12. Impuesto sobre el valor añadido

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	10	30	40

Presentación	8	24	32
Seminario	5	10	15
Lección magistral	42	0	42
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	32	33
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	32	33
Examen de preguntas objetivas	1	29	30

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	Formulación, análisis, resolución y/o debate en el aula de los supuestos, problemas o ejercicios que se planteen.
Presentación	Exposición oral y/o presentación escrita por parte de un alumno, o grupo de alumnos, de un tema propuesto.
Seminario	Se atenderán y resolverán dudas del alumno en el aula respecto de los contenidos de la materia o actividades que se hayan propuesto para adquirir las competencias perseguidas.
Lección magistral	Exposición de los contenidos de la asignatura.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
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.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve sobre la base de los conocimientos que tienen sobre la materia. Pueden incluir preguntas de tipo test. El alumnado sujeto al sistema de evaluación continua realizará dos pruebas a lo largo del cuatrimestre, que representarán un 30% de la calificación cada una de ellas, siendo la primera de carácter no liberatorio.	60	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9 C13	C1 C8 C13	D2
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas en las que los alumnos deben solucionar una serie de problemas y/o ejercicios, realizar pruebas tipo test, realizar y/o exponer un trabajo sobre un tema determinado en un tiempo/condiciones establecido/las por el profesor, etc.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9 B10	C12	D1 D2 D4

Otros comentarios sobre la Evaluación

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias serán 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.

Primera oportunidad de examen:

1.- Del 29 de enero ao 29 de febrero, el/la alumno/a deberá manifestar su intención de acogerse al sistema de evaluación continua. A tal fin, el profesorado de la materia le proporcionará un documento que el alumno deberá cubrir y firmar.2.- El/La alumno/a que se acoja al sistema de evaluación continua, entregando el documento señalado, será evaluado conforme a los criterios que se indicaron más arriba (distintas pruebas a lo laro del curso -40% da la calificación- y dos pruebas objetivas □que representan cada una de ellas un 30% de la calificación, siendo la primera de carácter no liberatorio-); no será evaluado/a mediante un examen final que represente el 100% de la calificación de la materia.3.- El/la alumno/a que no firme dicho documento no tendrá derecho a ser evaluado de acuerdo con un sistema de evaluación continua y será evaluado mediante una prueba final objetiva que representará el 100% de su calificación final.

Segunda oportunidad de examen:

En el examen de julio sólo se realizará una prueba final objetiva. Al alumnado que se sometió al sistema de evaluación continua se le conservará la nota de dicho sistema; esto es, si el/la alumno/a no hubiese aprobado la materia en la primera oportunidad de examen, se le conservará la nota del proceso de evaluación continua para julio. Si no aprobase la materia en los dos citados exámenes del curso académico, tendrá obligatoriamente que someterse de nuevo a todo el proceso de evaluación.

Examen fin de carrera:

Para el examen de fin de carrera no se conservará en ningún caso la calificación de la evaluación continua si se hubiese obtenido alguna en cursos anteriores. El examen consistirá en una prueba final objetiva que representará el 100% de la calificación final.

Las competencias evaluadas y los resultados del aprendizaje serán los mismos para todo el alumnado, acogido o no al sistema de evaluación continua, o sujeto a evaluación en examen de fin de carrera.

NOTA MUY IMPORTANTE: Todas las evaluaciones y los distintos exámenes se dividirán en tres partes, relativas a cada uno de los bloques temáticos de la asignatura. La nota final será la que resulte de la suma (ponderada) de las tres, pero no se aprobará la asignatura si no se obtiene una puntuación mínima de 3 en cada parte de los exámenes. Además, dado que los créditos de docencia atribuidos a cada uno de los tres bloques temáticos es diferente, también lo será el peso de la calificación obtenida en cada uno de ellos respecto de la calificación final. Así, los Aspectos jurídico-mercantiles del turismo tendrán atribuidos 4 de los 9 créditos totales de la materia, de modo que la calificación obtenida en este bloque representará el 44,44% de la nota final. La Ordenación de las relaciones laborales en el sector turístico tiene asignados tres créditos de los 9 totales de la materia, por lo que la calificación obtenida en este bloque temático representará un 33,33% de la nota final. Para finalizar, el Régimen tributario del sector turístico tiene atribuidos 2 de los 9 créditos totales de la materia, así que la calificación obtenida en este tercer bloque representará el 22,23% de la nota final.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

AURIOLES MARTÍN, A. J., **Introducción al Derecho Turístico: Derecho privado del turismo**, Tecnos, 2005

CUESTA RUTE, J. M. de la, **Derecho Mercantil para grados no jurídicos**, Última edición, Huygens,

FRANCH FLUXÀ, J. (dir.), **Manual de contratación turística**, 2ª, Atelier, 2019

RAMÍREZ MARTÍNEZ, J.M., **Curso básico de Derecho del Trabajo para Titulaciones no Jurídicas**, Última edición, Tirant lo Blanch,

FERREIRO LAPATZA, J.J., **Instituciones de Derecho Financiero y Tributario**, Última edición, Marcial Pons,

MERINO JARA, I.(DIRECTOR), **Derecho tributario. Parte especial. Lecciones adaptadas al EEES**, Última edición, Tecnos, 2017

Bibliografía Complementaria

DÍAZ ALABART, Silvia, **Manual de Derecho Privado del Turismo**, Reus, 2017

ORTEGA BURGOS, E. (dir.), **Manual de Derecho Privado del Turismo**, Dykinson, 2019

MARTÍN VALVERDE, A., **Derecho del Trabajo**, Última edición, Tecnos,

LASARTE, J.; ADAME, F.; MARTÍN, J.; RAMOS, J., **La financiación de los municipios turísticos**, Comares, 2003

RUIZ GARIJO, M., **Fiscalidad de la empresa turística**, Editoriales de Derecho Reunidas, 2002

TEJERIZO LÓPEZ, J.M.; MARTÍN DÉGANO, I.; RUIZ GARIJO, M., **Especialidades fiscales del turismo**, UNED, 2004

CRUZ VILLALÓN, J., **Compendio de Derecho del Trabajo**, Última edición, Tecnos,

ROCA, Y.; CEBALLOS, M.; PÉREZ, R., **Código de Turismo**, Última edición, Aranzadi-Thompson,

Código Civil, Última edición,

Código de Comercio y leyes complementarias, Última edición,

Legislación laboral, Última edición, Aranzadi, Tecnos, Civitas, etc., 2017

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Fiscalidad de empresas turísticas/O04G240V01601

Derecho turístico laboral e internacional/O04G240V01906

DATOS IDENTIFICATIVOS**Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II**

Asignatura	Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II			
Código	O04G240V01202			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego Inglés			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Rivero Fernández, M ^a Dolores López-Valeiras Sampedro, Ernesto			
Profesorado	López-Valeiras Sampedro, Ernesto Rivero Fernández, M ^a Dolores			
Correo-e	mrivero@uvigo.es elvaleiras@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Introducir al alumno en el análisis de las cuentas anuales con la finalidad de que la metodología empleada le permita analizar e interpretar la información presentada por las empresa 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.
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
D2	Compromiso ético
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
El estudiante debe conocer los procedimientos de elaboración de las cuentas anuales	A2 A3 A4	C7	
El estudiante debe conocer las herramientas y técnicas que permitan analizar la información proporcionada por las cuentas anuales	A2 A3 A4	C13	D1 D2 D5
El alumno debe ser capaz de determinar los costes en una empresa turística	A1 A5		D2 D4

Contenidos

Tema	
1. LA COMUNICACIÓN DE LA INFORMACIÓN CONTABLE	(*)

2. EL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN CONTABLE- (*).
FINANCIERA

3. EL ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS (*).

4. DETERMINACIÓN DE COSTES EN LAS (*).
EMPRESAS TURÍSTICAS

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Estudio de casos	22.5	20	42.5
Seminario	3	10	13
Lección magistral	21.5	16	37.5
Examen de preguntas objetivas	1	10	11
Trabajo	2	30	32
Examen de preguntas objetivas	2	12	14

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

Metodologías

	Descripción
Estudio de casos	Estudio y análisis de casos reales.
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
Lección magistral	Exposición de forma clara y concisa los contenidos de la materia.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	estudio de casos reales

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Examen de preguntas objetivas	Realización de una prueba escrita sobre la materia impartida	30	A4	C7	C13
Trabajo	Presentación de los trabajos por los diferentes grupos configurados para tal fin.	40	A1 A2 A3 A4 A5	C7 C13	D1 D2 D4 D5
Examen de preguntas objetivas	Realización de una prueba escrita sobre la materia impartida	30	A1 A3 A4	C13	D1 D4 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La evaluación puede ser continua (EC) o global (EG). Se presume que los estudiantes seguirán el sistema de evaluación continua, salvo que manifiesten su intención de optar por la evaluación global. En este último caso, tienen que notificarlo al profesor según el procedimiento y el plazo establecido por el centro

La elección de AG supone la renuncia al derecho de seguir evaluándose mediante las actividades de AC que resten y a la cualificación obtenida hasta ese momento en cualquiera de las pruebas que ya tuvieron lugar.

La evaluación continua consta de tres pruebas, consistentes en dos exámenes escritos de carácter teórico y práctico. Cada uno de los exámenes tiene un peso del 30% y es necesario sacar una nota de 5 en cada uno de ellos para aprobar y promediar el resto de pruebas. Otra prueba será la realización y presentación de una propuesta por parte del profesor. Esta prueba pesa un 40%. Para superar la asignatura es obligatorio realizar y presentar este trabajo. Para hacer un promedio con los exámenes realizados, es necesario tener un mínimo de 5 en el trabajo.

Si un alumno suspende uno o los dos exámenes parciales propuestos (los que representan el 60% de la nota), la convocatoria oficial de junio podrá presentarse como prueba o pruebas suspendidas. Los que suspenden o no completan el trabajo no superan la materia y por tanto tendrán que examinarse en próximas convocatorias.

Aquellos alumnos que optaron por la evaluación continua, y hayan superado los exámenes parciales, serán evaluados en el mes de junio en función de las notas obtenidas en los exámenes y en el trabajo. Si el estudiante no aprobó un examen parcial y se presenta en junio para recuperarlo/s, tiene que sacar un 5 para obtener un promedio; en caso de no obtenerse,

se anotará la nota obtenida en este examen.

Los alumnos que opten por la evaluación global serán evaluados con un examen teórico y práctico y calificados en función de la nota obtenida en el examen correspondiente.

Los alumnos que no aprueben la materia en la primera oportunidad podrán ser evaluados nuevamente en la segunda oportunidad mediante una prueba teórico-práctica que valdrá el 100% de la nota.

Esta guía es orientativa y está sujeta a modificaciones si se considera necesario a lo largo del curso.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las distintas convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso académico.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

O'Donoghue, D, **Financial accounting for the hospitality, tourism, leisure and event sectors**, Orpen Press, 2015

O'Donoghue, D., **Management Accounting for the Hospitality, Tourism and Retail Sectors**, Blackhall, 2006

Bibliografía Complementaria

WANDEN-BERGHE, J.L., **Introducción a la Contabilidad**, Pirámide,

DEL CAMPO MORENO, P, **Contabilidad Financiera**, Ediciones Académicas,

SEGOVIA SAN JUAN,A., **Contabilidad General**, Ediciones Académicas,

SEGOVIA SAN JUAN,A., **Contabilidad Básica**, Editorial Ramón Areces,

Garrido Miralles, P.; Iñiguez Sanchez R., **Análisis de estados contables**, Pirámide,

Camacho-Miñano, M.; Akpinar, M.; Rivero-Menéndez, M.J.; Urquía-Grances, E. and Eskola, A., **Beyond Figures:**

Introduction to Financial Accounting: European Financial Accounting Manual, Pirámide, 2012

Atkinson, H., Berry, A., & Jarvis, R., **Business accounting for hospitality and tourism**, Chapman & Hall, 1995

Jones et al., **Strategic managerial accounting : hospitality, tourism and events applications**, Goodfellow, 2012

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101

Otros comentarios

Se requieren conocimientos informáticos a nivel de usuario, fundamentalmente un procesador de textos y manejo de hoja de cálculo. Manejo de internet para la busca de información y bases de datos.

Nota: esta guía docente anticipa las líneas de actuación para el desarrollo de esta materia, y se concibe de forma flexible, en consecuencia, puede requerir ajustes a lo largo del curso académico. Se le acercará al alumno a información y pautas que sean necesarias en cada momento a lo largo del curso académico.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II**

Asignatura	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II			
Código	004G240V01203			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Pérez Bouzas, María Pilar			
Profesorado	Pérez Bouzas, María Pilar			
Correo-e	pilarperezbouzas@hotmail.com			
Web				
Descripción general	Comprensión de los conceptos relacionados con la Administración de Empresas, Planificación, Organización, Gestión y Control y su aplicación a decisiones reales. Naturaleza, contenidos y finalidad del trabajo de un directivo.			

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
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
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
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
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Obtener los conocimientos necesarios que le capaciten para la Gestión Estratégica (estrategia, producción y aprovisionamiento) y Gestión financiera de la Empresa Turística	A1	C1 C5

Identificar los valores, recursos y capacidades de la empresa que *permitan la creación de ventajas sostenibles				C1 C5 C10 C11 C12 C13
Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos	A2	B3		C10 C11 C12 C13
Utilizar los Tics necesarias para el manejo y obtención de datos relevantes para la toma de decisiones	A3	B1		
Manejar adecuadamente las capacidades adquiridas relacionadas con el desarrollo de sus aptitudes, necesarias para ejercer la profesión en el sector turístico.	A4 A5	B5 B6 B7 B8		D1 D3 D4

Contenidos

Tema	
PARTE I: LA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS: ESTRATEGIA, PRODUCCIÓN Y APROVISIONAMIENTO	TEMA 1: LA GESTIÓN ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA TURÍSTICA. TEMA 2: LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA. TEMA 3: LA GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO EN LA EMPRESA TURÍSTICA
PARTE II: GESTIÓN FINANCIERA EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS.	TEMA 4: MÉTODOS DE ANÁLISIS Y SELECCIÓN DE INVERSIONES. APLICACIÓN A LA EMPRESA TURÍSTICA. TEMA 5: FUENTES FINANCIERAS EN LA EMPRESA TURÍSTICA.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	26	15	41
Resolución de problemas	15	15	30
Estudio de casos	3	3	6
Examen de preguntas objetivas	4	69	73

*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/a de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio que la estudiante o el estudiante tiene que desarrollar.
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno o la alumna debe desarrollar las soluciones idóneas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele emplear como complemento de la lección magistral.
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.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Supervisión y atención al proceso de adquisición de las competencias de la materia. La atención personalizada, con el fin de resolver dudas se desarrollarán tanto a través de actividades presenciales (tutorías y en el aula) como no presenciales (consultas vía e-mail).
Estudio de casos	Atención personalizada, con el fin de resolver dudas tanto a través de actividades presenciales (tutorías y en el aula) como no presenciales (consultas vía e-mail)

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Resolución de problemas	Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/as por el profesor	20	A2 A3 A4	B1 B3 B5 B7 B8	C1 C5 C11 C13	D1 D3 D4
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.	10	A2 A4	B3 B5	C10 C11 C12 C13	D1 D3 D4
Examen de preguntas objetivas	Pruebas que evalúan el conocimiento que incluye preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos/as seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	70	A2 A3	B3 B5 B8	C1 C5 C11 C13	D1 D3 D4

Otros comentarios sobre la Evaluación

EVALUACIÓN CONTINUA: La realización de las actividades dependerá en gran medida del número de alumnos, medios para trabajo en grupo, etc. Estas pruebas de evaluación continua estarán dirigidas a evaluar las actividades desarrolladas por las alumnas y alumnos en las sesiones presenciales en las que se valorará la correcta realización de las tareas encomendadas, que pueden incluir la resolución de cuestionarios, estudios de caso, trabajos individuales o en grupo, realización y exposición oral de trabajos de algunos temas acordado con las profesoras. En este bloque presencial se tiene en cuenta la participación del alumnado.

- Para seguir la Evaluación Continua es obligatorio presentarse a los exámenes parciales de la materia, y tener un mínimo de asistencia de un 80% a las clases prácticas. Las prácticas que conlleven hacer presentaciones en el aula sólo serán evaluadas si el alumno o alumna las presenta y defiende en el aula, a menos que exista una justificación de su ausencia en el aula ese día con lo cual se computaría la práctica entregada igualmente por la plataforma.

- EL plazo para cambiar de Evaluación Continua a Global será del 29 de enero al 29 de febrero, comunicándolo a la profesora en éste plazo.

- Se entiende que los estudiantes que tengan alguna calificación en alguna de las actividades objeto de evaluación siguen la evaluación continua y optan, por tanto, por este sistema de evaluación.

Se contempla la realización de tres exámenes parciales de la materia, lo que se anunciaría en las clases y a través de la plataforma de teledocencia. Los exámenes parciales constan de dos partes teoría y práctica, y deben aprobarse las dos partes para eliminar la materia correspondiente con una nota mínima de 5 puntos. Las características concretas del examen final, tanto en la evaluación continua como en la no continua serán detalladas por parte de la profesora de la materia (en la clase y a través de la plataforma) con anticipación al mismo.

Los estudiantes para aprobar la materia deben obtener una nota igual o superior a 5 puntos, siendo obligatorio en todos los casos aprobar el examen final o los parciales.

- Las notas de las actividades de evaluación continua se guardarán hasta la 2ª convocatoria oficial de julio.

- En todos los exámenes es obligatorio identificarse de forma oficial (DNI, pasaporte) y esta prohibido el uso de dispositivos móviles, smartphone o cualquier otro dispositivo electrónico, aunque permanezcan apagados o en reposo. Incumplir estas dos condiciones invalida la convocatoria para la que se está concurriendo.

- En el caso de que un alumno sea visto copiando en un examen parcial será motivo de la pérdida de la evaluación continua y la nota del examen será 0.

- Fechas y horarios de pruebas de evaluación de las diferentes llamadas se especifican en el programa de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2023-2024.

- En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de las pruebas prevalecerán las señaladas en la web de la FCETOU.

EVALUACIÓN NO CONTINUA: Examen final que incluirá contenidos teóricos y prácticos mediante preguntas que pueden ser tipo test, cortas, de desarrollo o estudios de casos. El examen consta de una parte teórica que representa el 50% de la nota y de una parte práctica que representa el otro 50% de la nota y deben aprobarse las dos partes. Esta prueba es destinada a evaluar la comprensión de los conceptos adquiridos en la materia, asumiendo el 100% de la nota y evaluar así tanto los conceptos de materia, como la claridad de la exposición y el uso gramatical y ortográfico correcto.

Para Avaluación continua e non continua:

- Las características concretas del examen final, tanto en la evaluación continua como en la no continua, serán detalladas por parte de la coordinadora de la materia (en clase y a través de la plataforma de teledocencia), con anticipación al mismo.

- Los estudiantes para aprobar la materia deben obtener una nota igual o superior a 5 puntos, siendo obligatorio en todos los casos superar el examen final o los tres parciales.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Raquel Arguedas y M^ª Teresa Nogueras, **Planificación, Dirección y Gestión Financiera de Empresas**, Editorial Universitaria Ramón Areces,, 2007

Inmaculada Martín Rojo,, **Dirección y Gestión de Empresas del sector Turístico**,, Pirámide,, 2000

Eduardo Parra López; Francisco Calero García,, **Gestión y Dirección de Empresas Turísticas**,, Ed. McGraw Hill,, 2006

Bibliografía Complementaria

Urbano Medina Hernández, **Gestión financiera de Actividades Turísticas**, Pirámide, 2010

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Otros comentarios

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

Se acercará al alumnado la información y las pautas concretas que sean necesarias en cada momento do proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Idioma moderno: Inglés para turismo**

Asignatura	Idioma moderno: Inglés para turismo			
Código	O04G240V01204			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	9	FB	1	2c
Lengua	Inglés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/edeprada			
Descripción	Intensificación y perfeccionamiento de la lengua inglesa con especial aplicación al sector turístico general			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema

1. Money matters	1. Money Matters. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
2. Reasons for Travelling	2. Reasons for travelling. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
3. Tourist information	3. Tourist information. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
4. Nature-based tourism	4. Nature-based tourism. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
5. Guiding	5. Guiding. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.

6. Transportation	6. Transportation Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
7. Accommodation	7. Accommodation: Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
8. Food	8. Food: Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	28	0	28
Actividades introductorias	7	0	7
Resolución de problemas	32	80	112
Seminario	5	0	5
Trabajo	0	20	20
Resolución de problemas y/o ejercicios	3	50	53

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos.
Actividades introductorias	Preparación para la materia tanto a nivel gramatical como de léxico. Consolidación de las principales funciones comunicativas necesarias para el ejercicio profesional en el sector turístico.
Resolución de problemas	Práctica a través de ejercicios de distinto tipo de las diferentes destrezas comunicativas tanto en su faceta receptiva como productiva.
Seminario	Trabajo personalizado sobre los contenidos de la materia y las prácticas comunicativas. Atención individualizada para corrección de posibles errores.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Revisión de las dudas relacionadas con los contenidos del programa y aclaración de los conceptos teóricos que necesiten explicaciones adicionales y su aplicabilidad contextual práctica.
Seminario	Práctica extensiva de las destrezas orales con referencia a los contenidos del programa

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Resolución de problemas	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura.	40	A3 A4	B4 B5 B8		
Trabajo	El estudiante presenta el resultado obtenido en la elaboración de un documento sobre la temática de la materia, en la preparación de seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo, de forma oral o escrita	30	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales.	30	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

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

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

El plazo para cambiar de evaluación continua a global es del 29 de enero al 29 de febrero de 2024.

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

A.1) Evaluación continua

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

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

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

Para superar la materia será necesario:

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

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

A.2) Evaluación única

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

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

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

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

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Strutt, P., **English for International Tourism**, Longman, 2003

De Prada Creo, E., **Contrastive Grammar in Contrast**, T & T, 2013

The Immersion Crew, **Travel, Leisure and Socializing for Spanish Speakers**, T & T, 2012

Recomendaciones

Otros comentarios

Dado que esta asignatura está integrada en el segundo cuatrimestre, se recomienda a los alumnos que durante el primer cuatrimestre procuren mantenerse en contacto con la lengua a través de la web, películas y series en versión original, etc. Igualmente si el alumno considera que su nivel gramatical de inglés no está adecuado a un programa de formación específico, se recomienda repasar las principales estructuras gramaticales.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Economía aplicada al turismo**

Asignatura	Economía aplicada al turismo			
Código	O04G240V01301			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/course/view.php?id=10537			
Descripción general	Economía Aplicada al Turismo es una materia básica que se imparte en el primero semestre del Grado en Turismo.			
	Consta de un total de 6 créditos *ECTS, que se corresponden con 150 horas de trabajo del alumno, de las cuales aproximadamente 50 son actividades presenciales, mientras que el resto serán actividades no presenciales.			
	La *lengua de impartición será el gallego.			
	Esta materia pretende iniciar al estudiante en el conocimiento de las técnicas y del área de estudio de la Economía Aplicada, con especial hincapié en el papel del sector turístico en las economías actuales.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Adquirir conocimientos básicos para entender el funcionamiento de la economía mundial y española, y de la importancia del sector turístico dentro de la misma.	A1 B1 A2 B3 A3

Acceder a las fuentes estadísticas y bibliográfica de la Economía Mundial y de España, así como del sector turístico enmarcado en su contexto económico.		B1 B2 B3 B7 B8 B9 B10	C2
Sintetizar información estadística en el ámbito económico y social en Indicadores Económicos relevantes e interpretar indicadores.	A3 A4	B1 B2 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C2
Elaboración y exposición de los resultados, empleando en un nivel básico los programas informáticos de cálculo, realización de gráficos y presentaciones.	A3 A4 A5	B2 B3 B5 B7 B8 B9 B10	D3
Someter a contraste y discusión las ideas expuestas en las lecciones magistrales.	A4 A5	B3 B5 B7	C1 C2 C10 D3

Contenidos

Tema	
Parte I: Introducción	La actividad económica y el crecimiento económico. Crecimiento y Desarrollo. Indicadores del impacto económico y social de la actividad turística. Principales fuentes estadísticas y bibliográficas.
Tema 1: Técnicas e instrumentos de evaluación de la actividad económica	
Tema 2: Técnicas e instrumentos económicos de regulación.	Externalidades y fallos de mercado del turismo. Valoración. Instrumentos directos e indirectos de corrección.
Parte II: Economía Mundial y Turismo	Análisis del crecimiento en los países desarrollados. Factores. El mercado turístico internacional.
Tema 3: Los Países Desarrollados.	
Tema 4: Los Países en Vías de Desarrollo.	Características estructurales de los países en vías de desarrollo. Estrategias de crecimiento económico. El papel del turismo como oportunidad de crecimiento.
Parte III: Economía Española y turismo	Crecimiento económico y evolución de la Economía Española.
Tema 5: El desarrollo económico español.	
Tema 6: El Sector Público en España.	Estructura y funciones del Estado en las economías. Evolución. El papel del Sector Público en el desarrollo turístico.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas de forma autónoma	11	24	35
Actividades introductorias	3	6	9
Prácticas con apoyo de las TIC	8	8	16
Lección magistral	20	20	40
Examen de preguntas objetivas	2	10	12
Resolución de problemas y/o ejercicios	4	20	24
Estudio de casos	4	10	14

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas de forma autónoma	Durante lo curso, se propondrán al alumnado un conjunto diverso de ejercicios complementarios, que pueden incluir problemas de cálculo, análisis de casos, lectura de artículos científicos, lectura de artículos de prensa, videos, etc. Estas actividades serán realizadas individualmente o en grupo, según proceda, y contarán con una parte no presencial, de trabajo autónomo. Este tipo de ejercicio requiere que el estudiante tenga acceso a Internet para acceder a las Bases de Datos Oficial, y uno manejo básico de Excel (u hoja de cálculo similar).

Actividades introductorias	En las actividades introductorias, se presentará la materia, sus contenidos y objetivos, así como la planificación docente y el sistema de evaluación. Podrá realizarse alguna prueba de conocimientos previos o de comprobación de la comprensión del sistema por parte del alumnado.
Prácticas con apoyo de las TIC	En las prácticas en las aulas de informática el alumnado realizará ejercicios y análisis de casos en los que el alumnado aprenderá a manejar información estadística con las técnicas de análisis más habituales. Con estas prácticas el alumnado aprenderá a organizar información, sintetizar y depurar datos, construir indicadores, etc. Esto exigirá la realización de cálculos básicos (tasas de variación, números índice, etc.) y su representación gráfica.
Lección magistral	En las sesiones magistrales, el profesorado desarrollará los contenidos del Programa. Se explicarán las ideas centrales, del temario, con apoyo de datos y herramientas analíticas y de síntesis. Las sesiones magistrales podrán apoyarse en problemas y análisis de casos.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas de forma autónoma	Asistencia y apoyo al alumnado, tanto de forma presencial como no presencial, para la realización de los problemas y ejercicios planteados para cada tema.
Pruebas	Descripción
Examen de preguntas objetivas	Ayuda al alumnado para resolver dudas respecto de los contenidos de las pruebas tipo test, así como corrección y revisión posterior de las pruebas (feedback para el alumnado).
Resolución de problemas y/o ejercicios	Ayuda al alumnado para orientar y resolver dudas respecto de los contenidos de problemas y ejercicios prácticos a realizar.
Estudio de casos	Ayuda al alumnado para plantear cuestiones, orientar en la búsqueda de información y resolver dudas sobre los estudios de casos a realizar.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Se realizarán dos exámenes. Cada uno representará el 25% de la nota final de la evaluación continua Consistirán en la realización de pruebas sobre los contenidos de las sesiones Magistrales, Prácticas de Laboratorio, Lecturas, Debates y demás ejercicios complementarios propuestos.	50	A1 A3 A4 A5	B3 B8 C10	C1 C2	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Consistirán en la realización de tareas vinculadas a las prácticas que se indicarán al largo del curso y que el alumnado deberá realizar de forma autónoma con base a los materiales disponibles y los contenidos explicados en las clases.	30	A2 A3 A4 A5	B3 B5 B8 B9 B10	D3	
Estudio de casos	Consistirán en el análisis de algún caso o problema real basado en los conocimientos impartidos en la materia, que lo alumbrando deberá redactar, entregar, y a ser posible, presentar y defender en el aula o de forma virtual.	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C2 C10	D3

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrán dos posibilidades de evaluación: Evaluación Continua (EC) e Evaluación Global (EG):

A) La evaluación de la materia por defecto será EC. Es preciso presentarse a las dos pruebas evaluables o exámenes de preguntas obxectivas (25% da nota), y entregar y presentar el estudio de caso 20% de la nota), para tener la posibilidad de ser evaluado/la mediante evaluación continua. El resto de las actividades evaluables (resolución de problemas y/o ejercicios, 30% de la nota) no entregadas no impiden ser evaluado/la por evaluación continua pero implican una nota de cero para estas entregas. Es necesario conseguir una nota mínima de 3 en cada una de las pruebas/exámenes parciales de AC y en el estudio de caso para realizar la ponderación y cálculo de la nota final de EC integrando las notas de la resolución de los problemas y/o ejercicios (clases prácticas). La nota mínima para aprobar la materia será un 5. Se considerará que el alumnado se ha presentado a la evaluación continua cuando se presente a alguna de las dos pruebas de evaluación (exámenes de preguntas objetivas).

B) Cuando proceda la EG (porque el alumno así lo haya decidido en los plazos establecidos por el centro o por no haber

superado a EC), se realizará un examen final, tanto en la primera oportunidad como en la segunda oportunidad. En ambos casos, el examen tendrá dos partes, una con preguntas de tipo test y otra con preguntas de respuesta corta/problemas sobre el contenido de las clases magistrales, de las prácticas de aula informática, de las lecturas y debates y demás ejercicios y tareas del curso. En este caso la nota de la parte test del examen constituirá el 60% de la nota final y la parte de respuesta corta el 40%. Se exigirá una nota mínima de 3 puntos en cada parte a cara descubierta al cálculo de la nota final. La nota mínima para aprobar la materia será un 5.

El examen correspondiente a posteriores convocatorias seguirá el mismo modelo que el examen final (de primera y segunda oportunidad).

Los estudiantes que no participen en la EC ni en la EG figurarán en las actas como no presentados. El alumnado que suspenda la EC y no se presenten a la EG de la primera convocatoria, figurará en las actas como suspenso, con la nota obtenida en EC. El alumnado que apruebe la EC y desee subir nota, podrá presentarse a la EG en primera convocatoria (la nota final de la evaluación de esta primera convocatoria será la mayor entre las obtenidas en la EG de primera convocatoria y la final de EC).

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.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

García Delgado, Jose Luís e Rafael Myro (directores), **Lecciones de Economía Española**, 12ª Edición, Civitas, 2019

Jaime Requeijo González, **Economía Mundial**, 4ª Edición rev e act, McGraw-Hill, 2017

Magadán Díaz, M. e Rivas García, J., **Estructura, Economía y Política Turística**, 1ª Edición, Septem, 2012

Todaro, Michael P.; Smith, Stephen C., **Economic Development**, 13ª Edición, Pearson, 2020

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Planificación pública del desarrollo turístico/O04G240V01604

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

Planificación y dirección de espacios turísticos/O04G240V01908

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104

Estadística/O04G240V01402

Otros comentarios

En esta materia es muy recomendable a asistencia regular a las clases teóricas y prácticas. Se trata de una materia muy extensa y que trata de perfilar un marco para la comprensión del sector turístico dentro de la economía mundial y española. Por tanto, es una materia básica útil para posteriormente *profundizar en los diferentes aspectos del turismo. Se recomienda también la participación en las actividades voluntarias propuestas, pues *ademáis de puntuar para la nota final (en el caso de la evaluación continua), facilitan la reflexión y comprensión de conceptos explicados al largo del temario.

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

*Asimesmo, *aportarse al alumnado a información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés			
Código	O04G240V01302			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua	Inglés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación en el sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema	
1. Destinations.	<p>1. Destinations.</p> <p>Vocabulary: Weather, climate, features and attractions, statistics for economic development.</p> <p>Professional skills: offering advice.</p> <p>Grammar: Articles.</p>
2. Things to do.	<p>2. Things to do.</p> <p>Vocabulary: Describing attractions, geographical features, activities, works of art, calculating entrance fees and prices.</p> <p>Professional skills: Speaking to a group.</p> <p>Grammar: Conditional structures with if.</p>
3. Accommodation.	<p>3. Accommodation.</p> <p>Vocabulary: Types of accommodation, facilities and services.</p> <p>Professional skills: Dealing with complaints.</p> <p>Grammar: Modal verbs.</p>
4. Running a hotel.	<p>4. Running a hotel.</p> <p>Vocabulary: -ed/-ing adjectives, hotel statistics.</p> <p>Professional skills: Making presentations.</p> <p>Grammar: Have/get something done.</p>

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Aprendizaje basado en proyectos	2.5	10	12.5
Lección magistral	5	2	7
Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Seminario	1	4	5
Examen de preguntas de desarrollo	2	0	2
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
Aprendizaje basado en proyectos	Profundización en los contenidos de los bloques temáticos complementado con el trabajo on-line, familiarización con las Tics y desarrollar competencias como el trabajo en equipo.

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

Atención personalizada

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

Evaluación

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

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

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

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

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

A.1) Evaluación continua

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

- Speaking (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.

- Writing (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.

- Listening (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

- Reading (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

- Use of English (40%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

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

Para superar la materia será necesario:

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

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

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

A.2) Evaluación única

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

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

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

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

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Rowe, Anne, Fiona & Borein, John D. Smith, **Travel and tourism : standard level**, Cambridge University Press, 2002

De Prada Creo, Elena, **Travel, Leisure and Socializing for Spanish Speakers**, T&T, 2012

Jones, Leo, **Welcome! : English for the travel and tourism industry**, Cambridge University Press, 1998

Strutt, P., **English for International Tourism, Intermediate**, Pearson Education Limited, 2013

Harding, Keith & Paul Henderson, **High season : English for the hotel and tourist industry**, Oxford University Press, 1995

Strutt, P., **English for International Tourism, Upper intermediate**, Pearson Education Limited, 2013

O'Hara, Francis, **Be my Guest**, Cambridge University Press, 2002

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

DATOS IDENTIFICATIVOS**Marketing turístico**

Asignatura	Marketing turístico			
Código	O04G240V01303			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Alén González, María Elisa			
Profesorado	Alén González, María Elisa			
Correo-e	alen@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La materia conecta al estudiante con aspectos del márketing básicos para conocer y entender el mercado y a los consumidores. En concreto, la materia Márketing turístico pretende profundizar en el estudio del márketing estratégico y de las herramientas de análisis y planificación del mercado para desarrollar estrategias exitosas.			
	Materia del programa *English *Friendly. Los/ las estudiantes internacionales podrán solicitar al profesorado: la) materiales y referencias bibliografías 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
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
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
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
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
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

RANA1. Conocer los distintos procesos, procedimientos y estrategias de marketing para la prestación de un servicio excelente	A1 A2 A3 A5	B3 B8 C9 C13 C15	C5 C6 C9 C13 C15	D3 D5
RANA2. Identificar los problemas comerciales y saber encontrar y utilizar los principales instrumentos existentes para su resolución	A1 A2 A3 A4	B1 B3 B7 B8	C9 C13 C15	D1 D5
RANA3. Estructurar un plan de marketing turístico	A1 A2	B1 B3 B5	C6 C13 C15	D1 D3
RANA4. Mostrar, explicar y justificar los valores éticos propios de la profesión	A3 A4	B5 B6	C15	D2 D3

Contenidos

Tema	
Tema 1. Introducción: Marketing turístico	1.1. Definición y concepto de marketing 1.2. Enfoques en la dirección de marketing
Tema 2: Características del servicio y del marketing turístico	2.1 Características del marketing de servicios 2.2 Estrategias de gestión para empresas de servicios 2.3 el modelo de prestación de un servicio
Tema 3. Mercado potencial, demanda de mercado y cuota de mercado	3.1. Definición del concepto de mercado 3.2. Mercado potencial 3.3. Cuota de mercado potencial y cuota de participación
Tema 4. La planificación de marketing (introducción)	4.1. El plan estratégico de marketing 4.2. Las estrategias de marketing
Tema 5. El sistema de información de marketing	5.1. Evaluación de las necesidades de información en marketing 5.2. La investigación comercial
Tema 6. El comportamiento del consumidor	6.1. Factores que inciden en el comportamiento de compra del consumidor 6.2. Modelos de comportamiento del consumidor
Tema 7. La segmentación de mercados	7.1. La segmentación 7.2. Proceso y estrategias de segmentación 7.3 Posicionamiento
Tema 8. Marketing Mix	8.1 Diseño y gestión del producto 8.2 Consideraciones sobre el precio 8.3 Canales de distribución 8.4 Promoción del producto

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	22	45	67
Estudio de casos	22	5	27
Aprendizaje-servicio	22	5	27
Examen de preguntas objetivas	1.5	40	41.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	0.5	14	14.5
Portafolio/dossier	0.5	7	7.5
Observación sistemática	0	7	7

*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. EVALUACIÓN CONTINUA Carácter: Obligatorio Asistencia: No Obligatoria EVALUACIÓN GLOBAL Carácter: Obligatorio Asistencia: No Obligatoria

Estudio de casos	<p>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.</p> <p>EVALUACIÓN CONTINUA</p> <p>Carácter: Obligatorio</p> <p>Asistencia: Obligatoria (permitidas 3 faltas como máximo)</p> <p>EVALUACIÓN GLOBAL</p> <p>Carácter: Obligatorio</p> <p>Asistencia: No Obligatoria</p>
Aprendizaje-servicio	<p>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.</p> <p>EVALUACIÓN CONTINUA</p> <p>Carácter: Obligatorio</p> <p>Asistencia: Obligatoria</p>

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	Casos prácticos relativos a situaciones reales y/o empresas turísticas. El alumnado tendrá seguimiento continuo y una atención personalizada y de grupo.
Aprendizaje-servicio	Participación voluntaria en un proyecto de aprendizaje en colaboración con otra organización
Pruebas	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Se pueden establecer acciones especialmente dirigidas al alumnado en segunda o sucesivas matrículas en la materia entre las que se encontrarían: - Un programa de reuniones de tutoría regladas (presenciales o virtuales) en fechas previamente definidas de asistencia obligatoria, en las que el alumnado exponga sus progresos y consulte las dudas. - Programación bajo petición de actividades adicionales o complementarias a las previstas ordinariamente que ayuden a este alumnado al estudio y que permitan el seguimiento y control de su progreso en la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Estudio de casos	En el caso de evaluación continua se entregarán casos y ejercicios que habrá que resolver durante las sesiones prácticas. Para la liberación de esta parte el alumnado debe conseguir una calificación global en el conjunto de las prácticas entregadas igual o superior a cinco puntos (sobre 10) y no haber faltado a más de 3 sesiones de prácticas. En el caso de evaluación global se resolverá un caso práctico global el día del examen.	40	A1 B1 C6 D1 A2 B3 C9 D2 A3 B5 C13 D3 A4 B6 C15 D5 B7 B8
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test	35	A1 B8 A2 A3 A5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Preguntas cortas acerca del temario	25	A1 B3 C5 A2 B5 C6 A3 B8 C13 A4 C15 A5
Portafolio/dossier	Realización de una carpeta con los aprendizajes derivados de la experiencia de ApS. Consiste en la recopilación del trabajo del/la estudiante en el que muestra sus esfuerzos, progresos y logros. La recopilación debe incluir contenidos elegidos por el alumno/a, los criterios de selección y evidencias de autoreflexión.	20	A1 B1 C5 D1 A2 B5 C13 D2 A3 C15 D3 A5 D5
Observación sistemática	Percepción atenta, racional, planificada y sistemática para describir y registrar las manifestaciones del comportamiento del alumnado participante en ApS	20	A1 B1 C5 D1 A2 B5 C13 D2 A3 C15 D3 A5 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

El alumnado podrá elegir ser evaluado mediante el sistema de Evaluación Continua (EC), o alternativamente optar por una

prueba de Evaluación Global (EG). La evaluación por defecto es la EC. El alumnado podrá elegir EG según el procedimiento y el plazo establecido por el centro. La elección de EG supone la renuncia al derecho de seguir evaluándose mediante las actividades de EC que resten y a la calificación obtenida hasta ese momento en cualquiera de las pruebas que ya tuvieron lugar.

EC. En caso de no renunciar a la evaluación continua:

La concreción de las actividades a realizar dependerá en gran medida del número de estudiantes y los medios para trabajar en grupo. Se indican dos alternativas excluyentes en función de que el alumnado participe en el programa de ApS o no (alumnado general).

====ALUMNADO GENERAL====

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

- a) Realización de varios ejercicios/casos prácticos individuales y/o en grupo durante la asistencia a las sesiones prácticas. Esta nota pondera un 40% en la calificación final siempre que sea superior o igual a 5 puntos sobre 10 para lo cuál es condición indispensable no haber faltado a más de 3 sesiones prácticas.
- b) Un examen parcial durante el cuatrimestre para evaluar el progreso en la materia (20%)
- c) Un examen al finalizar la materia en el que se medirán los conocimientos teóricos alcanzados (40%)

Es necesario alcanzar un mínimo de un 4.5 en el examen para poder compensar la nota con la de evaluación continua y superar la materia.

====ALUMNADO QUE PARTICIPE EN EL ApS====

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

- la) Realización de una Carpeta/dossier de aprendizaje y observación sistemática por parte de la docente. Para a evaluación podrá exigirse una defensa oral. Esta nota pondera un 40% en la calificación final siempre que sea superior o igual a 5 puntos sobre 10.
- b) Un examen parcial durante el cuatrimestre para evaluar el progreso en la materia (20%)
- c) Un examen al finalizar la materia en el que se medirán los conocimientos teóricos alcanzados (40%)

Es necesario alcanzar un mínimo de un 4.5 en el examen para poder compensar la nota con la de evaluación continua y superar la materia.

EG en primera oportunidad

Seguirán este proceso los estudiantes que no sigan la evaluación continua. Una vez superado el periodo de un mes desde el comienzo del cuatrimestre el decanato de la FCETOU habilitará el procedimiento e informará a los estudiantes del plazo para que los matriculados manifiesten formalmente su intención de acogerse a la modalidad de evaluación global. En este caso, el examen consistirá en una prueba en la que se contestarán preguntas teóricas (60%) y otra en la que habrá un caso práctico (40%).

Convocatoria extraordinaria y fin de carrera:

Se emplearan los sistemas de evaluación continua y global expuestos anteriormente.

Proceso de calificación de actas:

Independientemente del sistema de evaluación y la convocatoria, en caso de no superar alguna parte de la evaluación pero si la puntuación global es superior a 4 (sobre 10), la calificación en actas será de 4.

Las calificaciones de todas las pruebas, parciales o finales, prácticas y actividades solo tendrán efectos en el curso académico en el que se realicen.

Fechas de evaluación:

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.

Consulta y/o solicitud de tutorías:

La docente tiene una oferta de tutorías presenciales o virtuales en horario concertado. Para concertar una cita puede hacerse desde la Secretaría Virtual online.

Otros:

La plataforma de aula virtual cuenta con herramientas para detectar posibles comportamientos anómalos y deshonestos, así como para detectar posibles plagios en trabajos escritos. En el caso de detección de estos comportamientos la calificación final de la materia será Suspenso (0) y el hecho será comunicado al Decanato del Centro para que adopte las medidas oportunas en cumplimiento del artículo 13.2.d) del Estatuto del Estudiante Universitario que establece el deber de Abstenerse "de la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad".

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Distribución turística/O04G240V01401

Promoción turística/O04G240V01405

Investigación de mercados turísticos/O04G240V01602

Atención al cliente/O04G240V01902

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Otros comentarios

Esta guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el estudiante en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir reajustes al largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios real, o por la relevancia de las situaciones que pudieran surgir. Asimismo, se facilitará a los estudiantes la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

Ante cualquier contradicción que se hubiera podido dar entre las distintas versiones de la guía, motivadas por algún fallo en la traducción, la versión que prevalecerá es la que está en gallego.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Recursos territoriales**

Asignatura	Recursos territoriales			
Código	004G240V01304			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OB	2	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Historia, arte y geografía			
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	Patiño Romarís, Carlos Alberto			
Profesorado	Patiño Romarís, Carlos Alberto			
Correo-e	carlosalberto.patino@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	Los recursos territoriales turísticos: definición, clasificación y relevancia para la actividad turística. Técnicas de inventario de recursos turísticos. Los recursos territoriales turísticos como fundamento de las Unidades Territoriales Turísticas. Evaluación y diagnóstico de recursos turísticos. Procesos y tipologías de desarrollo 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.
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
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
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 previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Comprender los fundamentos geográficos de la variedad de recursos territoriales turísticos en el globo	A1 A2 A4	B3	C3 C4	D2
Conocer, interpretar y valorar los recursos turísticos de las distintas regiones de España y de Galicia	A1 A3 A4	B3	C3 C4 C15	D2
Asimilar y explicar la variedad de recursos territoriales turísticos de las diferentes áreas regionales del mundo desarrollado	A1 A3 A4	B3 B8	C3 C4	D2

Asimilar y explicar la variedad de recursos territoriales turísticos de las diferentes áreas regionales del mundo subdesarrollado y los países emergentes	A1 A3 A4	B3 B8	C3 C4 C9	D2
Conocer y aplicar los métodos y técnicas propios del análisis geográfico, así como utilizar correctamente el vocabulario geográfico básico, para aplicarlos al estudio de los recursos territoriales turísticos	A1 A3 A4 A5	B3 B7 B9	C3 C4 C10	D2
Demostrar capacidad de comunicación oral y escrita de los conocimientos adquiridos	A4 A5		C1 C3 C15	D2

Contenidos

Tema	
1. Los recursos territoriales turísticos	Definición, clasificación y relevancia para la actividad turística
2. Técnicas de inventario de recursos turísticos	Evaluación Inventario Jerarquización
3. El relieve: Estructura física del territorio en turismo y espacio turístico	Formas del relieve de mayor potencial turístico Criterios de valoración y exposición del relieve Puesta en valor turístico del relieve
4. Los diferentes climas de la Terra cómo condicionantes turísticos	El tiempo, el clima y sus variables más influyentes Productos turísticos y su relación con el clima El clima como factor de localización El clima como recurso turístico El clima como factor de atracción turística Turismo y cambio climático
5. Turismo y ecosistemas de la tierra	Indicadores de análisis de los ecosistemas como recursos turísticos Experiencias de éxito Ecoturismo
6. Las Aguas continentales y marítimas y los diferentes tipos de turismo que originan	Agua y turismo: Principales productos

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	30	17.5	47.5
Trabajo tutelado	5	27	32
Presentación	6.5	10	16.5
Salidas de estudio	3	15	18
Resolución de problemas y/o ejercicios	3	15	18
Práctica de laboratorio	3	15	18

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición de los contenidos teóricos de la materia, con apoyo de material audiovisual y ejemplos prácticos
Trabajo tutelado	Resolución de ejercicios individualmente o en grupo bajo la dirección del profesor. Debates. Seminarios
Presentación	Presentación, exposición y debate sobre actividades prácticas de la materia
Salidas de estudio	Análisis, estudio y reflexión sobre aspectos relacionados con la materia, en la realidad

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Realizar seguimiento y evaluación del trabajo, tanto del proceso como del resultado final

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
-------------	--------------	---------------------------------------

Trabajo tutelado	Presentación de los trabajos realizados en grupo acordes a las pautas propuestas	30	A1 A2 A3 A4	B3 B7 B8	C3 C4	D2
Presentación	Presentación de los trabajos acorde a las pautas propuestas	20	A1 A3 A4	B3 B7	C3 C4	D2
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas sobre aspectos teóricos tratados en el temario al final de cada tema	40	A1 A4	B3	C1 C3 C4 C10	D2
Práctica de laboratorio	Pruebas y ejercicios prácticos realizados al final de cada tema	10	A1 A3 A5	B3 B9	C3 C4 C9 C10	D2

Otros comentarios sobre la Evaluación

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.

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: la) 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.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

- Alonso Fernández, J., **Geografía de los recursos y actividades turísticas**, Editorial Universitaria Ramón Areces, 2008
- Crespi, M. e Planells, M., **Recursos turísticos**, Síntesis, 2014
- Pardo Abad, C. J., **Territorio y recursos turísticos: Análisis geográfico del turismo en España**, Editorial Universitaria Ramón Areces, 2013
- Vera Rebollo, J. F (Coord.) et al., **Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos**, Tirant lo Blanch, 2011

Bibliografía Complementaria

- Antón Clavé, S. e González Reverté, F., **Planificación territorial del turismo**, UOC, 2005
- Azcárate, B. et al., **Geografía regional del mundo desarrollado, subdesarrollado y países emergentes**, UNED, 2010
- Besancenot, J. P., **Clima y Turismo**, Masson, 1991
- Hernández Torres, S., **Recursos territoriales turísticos I y II**, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 2006
- Leno Cerro, F., **Técnicas de evaluación del potencial turístico**, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, 1993
- Vera Rebollo, J. F (Coord.) et al., **Análisis Territorial del Turismo. Una nueva Geografía del Turismo**, Ariel, 1997

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

- Patrimonio cultural/O04G240V01404
- Promoción turística/O04G240V01405

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

- Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104

Otros comentarios

Esta guía docente describe las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia de Recursos Territoriales 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 o por la relevancia de las situaciones que puedan surgir.

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

LA MATERIA SERÁ IMPARTIDA POR UN/UNA PROFESOR/A QUE SE CONTRATARÁ EN UN PROCESO PENDIENTE DE RESOLUCIÓN (CONCURSO DE PROFESORADO)

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de recursos humanos en empresas turísticas**

Asignatura	Gestión de recursos humanos en empresas turísticas			
Código	004G240V01305			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Blanco González, Manuel			
Profesorado	Blanco González, Manuel García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	mblancog2014@gmail.com			
Web				
Descripción general	La asignatura estudia el proceso de gestión de los Recursos Humanos a través de conceptos, estrategias, procesos y técnicas que permitan la correcta dirección de los mismos.			

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
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
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

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Analizar las oportunidades y amenazas que plantea el entorno externo para la toma de decisiones en un sector específico	A1	B1	C5	D1
	A2	B3	C8	
	A3	B5	C12	
	A4	B7		
	A5	B8		

Contenidos

Tema	
TEMA 1: Gestión de los RRHH	Evolución de la gestión de RRHH, Análisis de actividades, el departamento de RRHH
TEMA 2: Planificación estratégica de los RRHH	Diagnóstico estratégico de RRHH, Objetivos, Actuaciones
TEMA 3: Retribución	Elementos de los sistemas de retribución, modelos retributivos
Tema 4: Desarrollo	Formación, Gestión del desempeño

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	40	60
Estudio de casos	25	65	90

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Explicación del profesorado de los contenidos básicos de la materia, fuentes de información y pautas para alcanzar los resultados de aprendizaje. Interacción con los estudiantes.
Estudio de casos	Resolución de casos y ejercicios prácticos, búsqueda de soluciones para problemas concretos

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	Atención personalizada para la resolución de dudas sobre contenidos de la materia o resolución de actividades en el despacho y por email

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Actividades que evaluarán la comprensión y aplicación de conceptos	50	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8	C5 C8 C12	D1
Estudio de casos	Actividades de evaluación consistentes en resolución de situaciones y toma de decisiones sobre problemas concretos y aplicados al ámbito de empresas del entorno turístico	50	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8	C5 C8 C12	D1

Otros comentarios sobre la Evaluación

Primera convocatoria (enero)

Alternativa a) Evaluación continua. En el caso de que se presente a alguna prueba de las efectuadas durante el periodo lectivo, se entenderá que el alumnado sigue la evaluación continua.

Se superará la materia siempre y cuando la suma ponderada de los resultados de todas las pruebas y actividades evaluables efectuadas a lo largo del periodo lectivo sea mayor o igual a 5 puntos sobre 10. No se integrará en la calificación el resultado de las actividades y pruebas de evaluación en las que no se llegue al 5.

Alternativa b) Solo para los estudiantes que no han seguido la evaluación continua. Examen global de los contenidos de la materia. La cualificación del examen será el 100% de la nota final.

Segunda convocatoria (julio):

Examen global de los contenidos de la materia en el mes de julio. La calificación del examen será el 100% de la nota.

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, se pueden requerir reajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y/o del grupo de destinatarios real o por la relevancia de las situaciones que pudiesen surgir. Se aportará al alumnado la información y las pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

Observación: Cualquier evidencia de trabajos y pruebas plagiados o copiados supondrá una calificación de suspenso en las dos convocatorias.

IMPORTANTE: 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. No obstante, el calendario podrá ser modificado a lo largo del curso por algún imprevisto. Consulten la página web de la facultad por si se producen cambios en el mismo.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Acosta, J.; Fernández, N. e Mollón, M., **Recursos Humanos en empresas de turismo y hotelería**, 2002

Bayón, F. e García, I., **Gestión de RRHH. Manual para técnicas en empresas turísticas**, Síntesis, 1995

Pardo, M; Luna R., **Recursos Humanos para turismo**, Prentice Hall, 2006

Martin I., Gaspar A., **Administración de los recursos humanos en las empresas turísticas**, Pirámide, 2010

Bibliografía Complementaria

García Isa, Isabel, **Gestión de recursos humanos en empresas turísticas**, Pirámide, 2013

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés			
Código	O04G240V01306			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	La materia tiene como objetivo introducir al alumno a lengua francesa en el contexto turístico (nivel A1).			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

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

Contenidos

Tema

1. Dar y presentar información sobre sí incluso y presentar un profesional del turismo.	Las nacionalidades. Los sectores del turismo. Gramática: 0 presente del indicativo (1).
2. Hablar de las cualidades y de sus gustos. Entender informaciones.	Las cualidades profesionales. Gramática: género y número de los adjetivos calificativos.
3. Descubrir las profesiones del turismo y establecer un cuestionario.	Las profesiones del turismo. Gramática: el presente del indicativo (2); la interrogación directa.
4. Entender y redactar un mail de petición de prácticas.	La comunicación escrita profesional (1). Gramática: los verbos modales (pouvoir, vouloir, devoir).
5. Identificar los soportes informáticos y contestar a las peticiones de información.	La documentación turística. Las preguntas frecuentes. Gramática: los adjetivos demostrativos y posesivos.
6. Entender un desplegable turístico. Proponer actividades personalizadas.	Las actividades turísticas. Gramática: los artículos contractos y partitivos.

Planificación

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

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

Metodologías

	Descripción
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje.
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamiento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc)
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/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
Lección magistral	Se abrirá pequeños debates al finalizar cada bloque de contenidos
Seminario	Consistirá en sesiones colectivas sobre dudas.
Prácticas de laboratorio	Se ofrecerá evaluación retroactiva al finalizar cada práctica.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Examen de preguntas objetivas	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	20	A1		D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia.	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1	D3 D5
Práctica de laboratorio	Pruebas para la evaluación que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben dar respuesta a la actividad formulada, aplicando los conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas serán orales y escritas.	40		B1 C14 C15	D3 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	20	A1	B4 B5 B6 B7 B8	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse de la evaluación continua (con más de 3 faltas se perderá el derecho a evaluación continua) que consistirá en la recogida de tareas y actividades de clase o casa (40%), 1 control al finalizar el cuatrimestre (40%, mínimo 5) y la entrega de un glosario bilingüe (20%).

Aquellos alumnos que no superen la materia durante lo curso tendrán que presentarse al examen final escrito (80%, mínimo un 5) y entregar el glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

En la segunda convocatoria los alumnos deberán realizar un examen final (80%, mínimo un 5) y presentar un glosario (20%) que corresponda a cada una de las unidades del temario.

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

Aragón, M., Eurrutia, M. y otros, **Diccionario de términos de turismo: francés-español, español-francés.**,
Laygues, A., Coll, A., **Le français en contexte.Tourisme,**

Bibliografía Complementaria

Duvillier, M., **Les mots-clés du tourisme et hôtellerie en espagnol,**

Corbeau, S., Dubois, Ch., Penformis, J-L., **Tourisme. com,**

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

Lamoureux, J, **Les combinés du téléphone : pratique de la communication téléphonique,**

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

Pierre, C. y Le Poullouin, M.L, **Lexi tourisme espagnol-français,**

Renner, H & U y Calmy, A.M., **Recap Tourisme. : Le français du tourisme et de l'hôtellerie,**

Chapron, J. 7 Gerboin, P., **Dictionnaire de l'espagnol économique, commercial et financier,**

Recomendaciones

Otros comentarios

Si bien no es necesario tener conocimientos previos de francés, conviene asistir con regularidad a clase y realizar un trabajo continuo para superar los contenidos de la materia, comprar con antelación el Método de lengua francesa (Le Français en contexte: Tourisme, ed. Maison des Langues, 2014) y llevarlo a clase diariamente.

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán			
Código	O04G240V01307			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua	Alemán			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Seidel , Isabell			
Profesorado	Seidel , Isabell			
Correo-e	seidel@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Introducción a la lengua alemana con especial aplicación al sector turístico			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema	
Introducción: Como suena el alemán	<ul style="list-style-type: none"> · Comprensión y pronunciación de vocales y consonantes · Deletrear · Leer · Buscar en un diccionario · Resolución de dudas de pronunciación · El discurso de clase
Unidad 1 · Guten Tag!	<ul style="list-style-type: none"> · Saludar y despedirse, presentarse y presentar a otros, interesarse por alguien, hablar de si mismo y de otros, números hasta 20, número de teléfono y correo electrónico, hablar de idiomas y países · Práctica de situaciones estándar en clase como señalar la no comprensión, pedir que se hable lento, que se repita, que se aclare, que se traduzca, que se precise etc. · Comentar diferencias culturales entre las culturas de habla española y de habla alemana. · Los pronombres interrogativos, la oración simple, los verbos, pronombres personales I
Unidad 2 · Freunde, Kollegen und ich	<ul style="list-style-type: none"> · Hablar de intereses personales, quedar con alguien, los días de la semana, hablar del trabajo, profesiones y horarios, números a partir de 20, rellenar un formulario (datos personales) · Los verbos irregulares, los pronombres personales II, las oraciones interrogativas totales, el artículo determinado, sustantivos: singular y plural, los verbos *haben y *sein
Unidad 3 · In Hamburg	<ul style="list-style-type: none"> · Utilizando Hamburgo como ejemplo: plazas y edificios, preguntas sobre lugares y respuestas, medios de transporte, preguntar por actividades culturales, preguntar por el camino y describirlo, meses y estaciones del año, hablar de aficiones · El artículo indeterminado, el artículo negativo *kein, el imperativo con *Sie, los adjetivos con *sein, vocales cortos y largos

Planificación

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

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

Metodologías

	Descripción
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipación especializada (laboratorios, aulas informáticas, etc).

Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele emplear como complemento de la lección magistral.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

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

Evaluación

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Netzwerk neu A1.1, 978-3-12-607154-3 o media bundle 978-3-12-607186-4, Klett, 2019

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Deutsch ganz klar (CD-ROM),

-Deutsch im Hotel,

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

Hallo aus Berlin (Video),

Schritte international 1, 2010,

Schritte international 2, 2010,

Menschen A1.1, A1.2, 2012,

www.turgalicia.es,

Menschen A2.1, A2.2, 2012,

Ja, gerne, 2014,

Herzlich willkommen, 2012,

Panorama, 2015,

studio 21, A1, 2013,

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán/O04G240V01407

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo ID: Portugués			
Código	O04G240V01308			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	González Vázquez, María Mercedes			
Profesorado	González Vázquez, María Mercedes			
Correo-e	mercedes@uvigo.es			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado adquiera conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa de cara al nivel A1/A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética; Ortografía; Verbo (presente de indicativo); Artículo; Pronomes personales; Preposiciones y contracciones.
Contenidos léxico-semánticos	- Identificación personal: Presentación (nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica, fecha y lugar de nacimiento, edad, sexo, estado civil, origen y nacionalidad, profesión). - Los números. - Los colores. - Actividades de la vida diaria. - Partes del día. Días de la semana. Meses. Horas. - Tiempo libre y ocio: Juegos, deportes. - Viajes y transportes: Medios de transporte. - Relaciones humanas y sociales: Invitaciones y encuentros; - Salud y cuidados físicos: Estado físico (dolor, malestar) y necesidades corporales (hambre, cansancio, frío, ..). - Compras y actividades comerciales: Establecimientos comerciales. - Alimentación: Comidas del día. Alimentos básicos. - Bienes y servicios. - Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Estaciones del año. Fenómenos atmosféricos (calor, frío, lluvia, sol...). - Comer fuera: encomendar; bebidas y comidas; pedir la cuenta; elogiar el servicio, reclamar.
Contenidos pragmáticos	Tratamiento; Falsos amigos.
Elementos de cultura portuguesa	- Atractivos de Portugal como destino turístico. - Presentación de los países de lengua oficial portuguesa.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	16	22	38
Foros de discusión	1	3	4
Trabajo tutelado	10	20	30
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas de desarrollo	1	0	1
Práctica de laboratorio	1	0	1

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Sesiones teóricas
Foros de discusión	Práctica oral
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo

Atención personalizada

Metodologías Descripción

Trabajo tutelado Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual tanto en las sesiones de clase como en el horario de tutorías.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral Prueba teórica escrita	30	A1	B4	C14	D3
		A3	B5	C15	D5
		A5	B8		
Foros de discusión Prueba práctica oral	30	A5	B4	C14	D3
			B5	C15	D5
Trabajo tutelado Realización/presentación de trabajos varios	40	A2	B1	C14	D3
		A3	B4	C15	D5
		A4	B5		
			B6		
			B7		
		B8			

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

EVALUACIÓN CONTINUA Se recomienda optar por esta modalidad de evaluación. La/el estudiante será evaluado teniendo en consideración: a) La asistencia y participación continuada deberá concretarse en la realización de las tareas encomendadas dentro y fuera del aula. La asistencia y participación no podrá ser inferior al 75%. Si se da una asistencia y participación inferior (e independientemente de si existen motivos justificados), la/el estudiante deberá optar por la evaluación única. Valoración de la participación activa y realización de tareas: hasta 10% b) Trabajo escrito obligatorio (individual). Valoración: hasta 15% c) Trabajo oral obligatorio (individual o en pareja). Valoración: hasta 15% d) Prueba escrita teórico-práctica: 1. Expresión escrita y conocimientos gramaticales: hasta 15% 2. Comprensión escrita: hasta 15% 3. Comprensión oral: hasta 15% e) Prueba de expresión oral 4. Expresión oral: hasta 15% (esta prueba será grabada)

EVALUACIÓN ÚNICA Evaluación única de carácter presencial. Quien opte de forma directa por la evaluación única será examinado al final del primero período, en la primera edición de las actas: a) Prueba escrita teórico-práctica: 1. Expresión escrita y conocimientos gramaticales: 25% 2. Comprensión escrita: 25% 3. Comprensión oral: 25% b) Prueba de expresión oral 4. Expresión oral: 25% (esta prueba será grabada)

Es preciso superar ambas pruebas [escrita y oral] para superar la materia. La copia o el plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas. La convocatoria de las pruebas de expresión oral deberá acordarse con el profesorado con la antelación necesaria (mínimo 2 días antes de la fecha oficial de la prueba escrita), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado. La no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una calificación de 0 (cero) puntos en la misma. Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio). Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Português XXI. Nível A1**, 2011,

Robert Kuzka, José Pascoal, **Passaporte para Português. Livro do Aluno. Níveis A1/A2**, 2014, Lidel, 2014

Sara Gonçalves dos Santos, **Falar pelos cotovelos**, 2015, Lidel, 2015

Luísa Coelho, Carla Oiveira, **Português em Foco I**, 2015, Lidel, 2015

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués/O04G240V01408

Otros comentarios

Un buen dominio de la lengua gallega facilita la adquisición rápida de un nivel A1/A2 de lengua portuguesa.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Distribución turística**

Asignatura	Distribución turística			
Código	O04G240V01401			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OB	2	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La asignatura de Distribución Turística pretende profundizar en el estudio de los canales de distribución turística iniciado en la asignatura de Marketing Turístico, prestando especial atención a la situación actual del sector así como a las nuevas tecnologías y sistemas globales, con el objetivo de analizar las funciones y la estructura de los canales de distribución del 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
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
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

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Analizar el papel que desempeñan los intermediarios en el mercado turístico	A1	B1	C1
	A2	B5	C5
	A3	B7	C6
	A4	B8	
	A5	B9	
Familiarizar al alumno con el funcionamiento de los sistemas de distribución turística	A1	B1	C1
	A2	B5	C5
	A3	B7	C6
	A4	B8	
	A5	B9	
Analizar el impacto de Internet y de las nuevas tecnologías en los canales de distribución turísticos	A1	B1	C1
	A2	B5	C5
	A3	B7	C6
	A4	B8	
	A5	B9	

Contenidos

Tema

1. La distribución comercial del sector turístico	1.1. La Distribución en el Marco del Business Model. 1.2.- La distribución comercial y el márketing turístico 1.2.1. Distribución comercial y producto turístico 1.2.2. La distribución comercial y el resto de elementos de Márketing Turístico. 1.3. El sistema de distribución en el sector turístico 1.4. Funciones de intermediarios en el sistema de distribución turística
2. El canal de distribución en el sector turístico	2.1. Estructura del canal de distribución en el sector turístico 2.2. Aspectos a considerar en la elección del canal de distribución en el sector turístico 2.3. Criterios de selección de canales de distribución en el sector turístico 2.4. Otras decisiones estratégicas en la política de distribución turística 2.5. Tipología de intermediarios en el sector turístico
3. Las agencias de viajes en la distribución turística	3.1. Las AAVV en la distribución turística 3.2. Tipología y papel de las AAVV en la distribución turística 3.3. Online Travel Agencies.
4. Los touroperadores en la distribución turística	4.1. Los touroperadores en la distribución turística 4.2. Tipología y papel de los touroperadores en la distribución turística
5. La Distribución turística en tiempos de Redes	5.1. Impacto de Internet en la Distribución Turística 5.2. Desintermediación e Intermediación. 5.3. Web, e commerce y distribución Turística. 5.4. SENO y Distribución Turística 5.5 Redes Sociales y Distribución Turística.
7. Las centrales de reservas en la distribución turística	7.1. Los CRS en la distribución turística 7.2. Los GDS en la distribución turística
(*)7.- Tempos de Redes e Big Data	(*)*

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	30	20	50
Resolución de problemas	12	32	44
Trabajo tutelado	3	30	33
Seminario	1.5	16	17.5
Trabajo	0.5	5	5.5

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Explicaciones detalladas de los contenidos del programa docente por parte del profesor en el aula
Resolución de problemas	Resolución y presentación por parte del alumno de ejercicios y casos planteados por el profesor
Trabajo tutelado	Trabajos en el aula de los alumnos, tanto individual como en grupo para la resolución de ejercicios y casos prácticos, o de temas de actualidad relacionados con la materia
Seminario	Las tutorías se podrán desarrollar de forma individual o en grupo, previa organización de las mismas con el profesor

Atención personalizada

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

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Lección magistral	Examen	50	A1	B5	
			A2		
Resolución de problemas	Consiste en la resolución de ejercicios y de trabajos bien de forma individual o en grupo	15	A1	B1	C1
			A2	B5	C5
			A3	B7	C6
			A4	B8	
			A5	B9	

Trabajo tutelado	Realización de ejercicios y casos en el propio aula	15	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9	C1 C5 C6
Trabajo	Realización y exposición de trabajos en grupo	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9	C1 C5 C6

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 alumnx 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 alumnx 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

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Marketing turístico/O04G240V01303

DATOS IDENTIFICATIVOS**Estadística**

Asignatura	Estadística			
Código	004G240V01402			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OB	2	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Estadística e investigación operativa			
Coordinador/a	Pérez González, Ana			
Profesorado	Pérez González, Ana			
Correo-e	anapg@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal			
Descripción general	La materia estadística es una materia de carácter obligatorio donde se estudiarán los conceptos estadísticos básicos recorriendo los temas de estadística descriptiva, cálculo de probabilidades, variables *aleatorias, *inferencia estadística y números índice.			

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
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		
Organizar y analizar datos desde un punto de vista descriptivo	A3	B2 B3	C10
Resolver problemas de estadística con la ayuda de una herramienta informática	A1 A2	B1	
Aprender a manejar la probabilidad como medida de incertidumbre y a utilizar reglas de asignación de probabilidades.	A5	B9	
Entender la necesidad de trabajar con muestras. Comprender la necesidad de que toda estimación debe ir acompañada de una medida de él fallo de muestreo.		B9 B10	
Aplicar e interpretar el proceso de obtención de Intervalos de confianza y de Contrastes de Hipótesis.		B1 B2 B10	C10
Manejar los números índices e interpretar los resultados obtenidos.		B3 B9	C10

Contenidos

Tema	
Tema 1. Estadística Descriptiva	1.1 Distribución de frecuencias. 1.2 Medidas de posición, dispersión y forma. 1.3 Representaciones gráficas. 1.4 Números Índices
Tema 2. Introducción al cálculo de probabilidades	2.1 Conceptos básicos del cálculo de probabilidades. 2.2 Probabilidades condicionadas y concepto de independencia.

Tema 3. Variables Aleatorias. Principales Distribuciones Discretas y Continuas.	3.1 Definición de una variable aleatoria . 3.2 Características de unas variables aleatoria. 3.3 Principales distribuciones de probabilidad. 3.4 Aplicaciones del *Teorema Central del Límite.
Tema 4. Conceptos y principios *metodológicos de la **inferencia estadística	4.1 Población, muestra y sus características. Muestreo aleatorio simple. Distribuciones asociadas al muestreo en poblaciones normales. 4.2 Estimación puntual. Concepto de *estimador y sus propiedades. 4.3 Estimación mediante intervalos de confianza en poblaciones normales. 4.4 Contrastes de hipótesis. Planteamiento de las hipótesis. Contrastes clásicos en poblaciones normales.
Tema 5. Manejo de paquetes estadísticos	5.1 Introducción al uso del paquete estadístico cómo aplicación de las técnicas estadísticas explicadas en el resto del temario.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	22	33	55
Estudio previo	0	10	10
Prácticas con apoyo de las TIC	0	14	14
Resolución de problemas de forma autónoma	17	30	47
Resolución de problemas y/o ejercicios	3	6	9
Examen de preguntas de desarrollo	5	10	15

*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 de él profesor lo a través de material *puesto la disposición de *los *estudiantes en la plataforma de Campus Remoto, de *los *contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas *y/el directrices de un *trabajo, *ejercicio el *proyecto a *desarrollar por él *estudiante
Estudio previo	Lectura, búsqueda y trabajo de documentación que realiza el alumnado de forma autónoma
Prácticas con apoyo de las TIC	Actividades de aplicación de los conocimientos y adquisición de habilidades básicas y *procedimentais relacionadas con la materia. Se desarrollarán a través de TIC y de forma autónoma
Resolución de problemas de forma autónoma	El alumno dispondrá de ejercicios para resolver de forma autónoma.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas de forma autónoma	Los estudiantes resolverán problemas que el profesor les pida y podrán exponer dudas sobre la materia al profesor. Las sesiones de *tutorización podrán realizarse por medios *telemáticos (correo electrónico, videoconferencia, foros de *FAITIC, ...) bajo la modalidad de concertación previa.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Lección magistral	Realización de pruebas tipo test de cada tema.	20	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas de evaluación de la materia	40	
Examen de preguntas de desarrollo	Realización de pruebas sobre las prácticas realizadas	40	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Al comienzo del curso, en el periodo fijado por el centro, el estudiantado deberá decidir su método de evaluación entre los siguientes:

- **EVALUACIÓN CONTINUA:** Constará de las pruebas y ponderaciones establecidas en la tabla superior, teniendo en cuenta que:
 - El estudiantado que alcance una nota ponderada **igual o superior a 5 ptos.** (sobre 10) será calificado en actas con esta nota final.
 - El estudiantado que alcancen una nota ponderada **inferior a 5 ptos.** (sobre 10) tendrán la obligación de ir a una **prueba final** que representará el 100% de la nota final. El estudiantado en esta situación que no asista a

esta prueba final tendrá la calificación final de No presentado.

- o Las actividades de evaluación continua a realizar dependerán del número de estudiantes, medios para trabajar, etc. El estudiantado estará correspondientemente informado de cualquier cambio que se pudiese producir debido a situaciones imprevistas.
- o Se podrán implementar metodologías alternativas para determinar si el estudiante puede o no seguir con la evaluación continua.
- **EVALUACIÓN GLOBAL:** Constará de un examen final, con una ponderación del 100% de la nota final y constará de dos partes: una parte de ejercicios y otra de teoría y práctica con ordenador.

Para las convocatorias de **Segunda Oportunidad y Fin de Carrera** se seguirá el método de **EVALUACIÓN GLOBAL**. Aquel estudiante que utilice o coopere en **procedimientos fraudulentos** (copiar, presentarse por otro alumno, plagio, ...) en alguna de las actividades de evaluación tendrá una calificación final de **suspenso en este curso académico**. Este hecho le será comunicado a la autoridad competente para que tome las correspondientes acciones disciplinarias que considere oportunas. *Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de los diferentes periodos son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobados por la Junta de Centro para el curso actual.*

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Levin, Rubin, Balderas, Del Valle y Gómez, **Estadística para Administración y Economía**, Prentice Hall,
Julián Santos Peñas, Ángel Muñoz Alamillos, Azahara Muñoz Martínez, **Estadística para estudios de turismo**, Ediciones Académicas,

Alberto Muñoz Cabanes, **INTRODUCCION A LA ESTADISTICA PARA TURISMO**, Ediciones Académicas,

Espejo Miranda, I.; Fernández Palacín, F.; López Sánchez, M. A.; Muñoz Márquez, M.; A. M. Rodríguez,, **Estadística Descriptiva**, Universidad de Cádiz,, http://knuth.uca.es/repos/l_edyp/pdf/febrero06/,

Gonick, L. y Smith, W., **A Estadística en Caricaturas**, SGAPEIO,

Bibliografía Complementaria

Martín Pliego, F. J. e Ruiz-Maya, L.,, **Estadística I: Probabilidad**, Thomson,

Martín-Pliego López, F. J. e Ruiz-Maya Pérez, L., **Fundamentos de Inferencia Estadística**, Thomson,,

Parra, E.; Ramos Domínguez, A.;Trujillo Ramírez, R.;Arriaga Estévez, M. L.;, **ESTADÍSTICA PARA TURISMO**, McGraw-Hill,
Casas Sánchez, J.M.; Martos Gálvez, E. I. y Tejera Martín, I., **Estadística aplicada al turism**, Editorial Universitaria Ramón Areces,

Espejo Miranda, I.; Fernández Palacín, F.; López Sánchez, M. A.; Muñoz Márquez, M.; A. M. Rodríguez,, **Inferencia Estadística**,, Universidad de Cádiz,, http://knuth.uca.es/repos/l_inf_est/pdf/actual/,

Mirás Calvo, M. A. y Sánchez Rodríguez, M. E.,, **Técnicas estadísticas con hoja de cálculo y R. Azar y variabilidad en las ciencias naturales**, (<http://hdl.handle.net/11093/970>), Universidade de Vigo,

Recomendaciones

Otros comentarios

Se recomienda disponer de:

* Conocimientos básicos de informática en general

* Ordenador personal a poder ser con SO Windows (en otros SO no se garantizará el funcionamiento del software necesario)

* Conexión a internet suficientemente rápida para poder consultar MOOVI, Campus Remoto y videos la baja resolución.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés**

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés			
Código	O04G240V01403			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua	Inglés			
Impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web				
Descrición general	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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

Resultados previstos na materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Expresar oralmente e por escrito mensaxes en inglés, sobre diversos temas e experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar o nivel de lingua ás distintas situacións comunicativas, tanto coloquiais como formais.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Xestionar a relación cos clientes en inglés, especialmente no ámbito do turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5

Aplicar as TIC á procura e selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar e desenvolver traballo en equipo en diferentes contextos e linguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contidos

Tema	
1. Niche tourism	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
2. Cultural tourism	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
3. Festivals and parties	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
4. Exotic destinations	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
5. Low-cost holidays	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
6. The tourism industry	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Aprendizaxe baseado en proxectos	2.5	10	12.5
Lección maxistral	5	2	7

Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Seminario	1	4	5
Exame de preguntas de desenvolvemento	2	0	2
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	0	1

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Aprendizaxe baseado en proxectos	Profundización nos contidos dos bloques temáticos complementado co traballo on-line, familiarización cas TICs e desenvolver competencias como o traballo en equipo.
Lección maxistral	Exposición dos contidos fundamentais do curso tanto teóricos como prácticos
Resolución de problemas	Práctica a través de exercicios de distinto tipo nas diferentes destrezas comunicativas tanto na súa faceta receptiva como productiva
Actividades introductorias	Preparación para a asignatura tanto a nivel gramatical como léxico. Consolidación das principais funcións comunicativas necesarias para o exercicio profesional no sector turístico
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada das diferentes destrezas comunicativas emulando situacións habituais no desenvolvemento da actividade profesional no ámbito do turismo
Seminario	Traballo en profundidade sobre temas específicos do ámbito turístico cun enfoque profesional no que se poidan poñer a proba as competencias a adquirir na materia

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminario	Actividade académica desenvolvida en pequeno grupo, que ten como finalidade atender ás necesidades e consultas do alumnado relacionadas co estudo e/ou temas vinculados coa materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.
Aprendizaxe baseado en proxectos	Actividade académica desenvolvida en pequeno grupo, que ten como finalidade atender ás necesidades e consultas do alumnado relacionadas coa realización dos proxectos da materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de realización dos mesmos.
Resolución de problemas	Actividade académica desenvolvida de forma individual ou en pequeno grupo, que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado relacionadas coa resolución de problemas e ou exercicios da materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.
Actividades introductorias	Actividade académica desenvolvida na clase, que ten como finalidade presentar a materia e realizar unhas actividades introductorias, atendendo ás necesidades e consultas do alumnado relacionadas co estudo e/ou temas vinculados coa materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.
Prácticas de laboratorio	Actividade académica desenvolvida en pequeno grupo, que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado relacionadas coa realización das prácticas de laboratorio, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.

Avaliación

	Descrición	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaxe
Aprendizaxe baseado en proxectos	Realización e presentación dun tema	15	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 D5 A3 B6 A4 B7 A5
Lección maxistral	Análisis da adquisición de contidos globais presentados nestas sesións	5	A3 B4 A4 B5 B8
Resolución de problemas	Realización de actividades prácticas que practiquen as destrezas lectoras mais necesarias no ámbito turístico.	10	B4 C14 B5 C15
Actividades introductorias	Evaluación de competencias comunicativas de recepción oral.	10	A4 A5
Prácticas de laboratorio	Realización de actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4 B7 C14 D3 C15

Exame de preguntas de desenvolvemento	Realización de exercicios e actividades nas áreas de léxico, gramática, comprensión oral e escrita e produción oral e escrita	20	B1 B4 B5 B8	C14	D3 D5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principais destrezas comunicativas orales	20	B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMEIRA EDICIÓN DAS ACTAS:

O alumnado poderase acoller á avaliación continua (A.1) ou á avaliación única (A.2). O alumnado deberá pór en coñecemento do docente a cal das dúas opcións se acolle.

Recoméndase a avaliación continua, sendo o sistema máis adecuado para a aprendizaxe da materia. Para acollerse á avaliación continua o alumnado deberá entregar o 80% das tarefas programadas e realizar as probas descritas no apartado A.1

O prazo para mudar de avaliación continúa a global é de un mes dende o comenzo do período da docencia.

A Avaliación Global realizarase nas datas oficiais de exame para cada oportunidade de avaliación establecida no calendario académico aprobado pola Xunta de Centro para o curso actual. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

A.1) Avaliación continua

Para acollerse á avaliación continua o alumnado deberá realizar as seguintes probas:

- Speaking (20%): Unha proba que terá lugar nas datas indicadas no cronograma.
- Writing (20%): Unha proba que terá lugar nas datas indicadas no cronograma.
- Listening (10%): unha proba que terá lugar na data indicada no cronograma.
- Reading (10%): unha proba que terá lugar na data indicada no cronograma.
- Use of English (40%): unha proba que terá lugar na data indicada no cronograma.

As datas das probas de avaliación continua serán anunciadas no cronograma publicado na páxina web da Facultade.

Para superar a materia será necesario:

- 1) Obter unha nota mínima de 5 como resultado da media aritmética das probas escritas: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).
- 2) Obter unha nota mínima de 5 na proba de speaking (20%).

Os exames e probas da avaliación continua non realizadas contarán como un 0 á hora de calcular as medias da avaliación continua. Para a segunda edición das actas (xullo) conservaranse as partes aprobadas da materia: a) parte escrita da materia (incluíndo Use of English, writing, reading e listening) b) parte oral da materia (speaking).

A.2) Avaliación única

O alumnado que non asista ás clases con regularidade nin realice ningunha proba parcial poderá presentarse á avaliación única, que consistirá nunha única proba global final que computará o 100% da cualificación final. O exame final escrito terá as seguintes porcentaxes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

O examen oral final (só para o alumnado de avaliación final) terá lugar no mesmo día que o exame escrito final e suporá o 20% da nota final.

Para aprobar a materia, será necesaria unha nota mínima de 5 tanto no exame escrito como no exame oral. Os exames de avaliación única non realizados contarán como un 0 á hora de calcular as medias da avaliación única.

A data desta proba de avaliación única da primeira edición das actas será fixada pola facultade e publicada na súa páxina web. Para a segunda edición de actas (xullo) conservaranse as partes aprobadas: a. exame oral (speaking) ou b. exame escrito (incluíndo use of English, writing, reading e listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DAS ACTAS (Xullo):

O alumnado que suspenda ou non se presente á primeira edición das actas será avaliado na segunda edición en xullo mediante unha proba única que terá as mesmas características que a proba única da primeira edición de actas:

- O exame escrito terá as seguintes porcentaxes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

- O exame oral terá lugar no mesmo día que o exame escrito e suporá un 20% da nota final.

Para aprobar a materia, será necesario obter unha nota mínima de 5 tanto no exame escrito como no exame oral. Os exames da segunda edición das actas non realizados contarán como un 0 á hora de calcular as medias.

A data desta proba de xullo será fixada pola facultade e publicada na súa páxina web. De non superar a materia en xullo, o/a alumno/a deberá examinarse da totalidade da materia en cursos académicos posteriores, xa que as partes superadas carecerán de validez para datas posteriores.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

Jones, Leo, **Welcome! English for the travel and tourism industry**, Cambridge University Press,

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

Harding, Keith & Paul Henderson, **High season : English for the hotel and tourist industry**, Oxford University Press,

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

O'Hara, Francis, **Be my Guest**, Cambridge University Press,

Recomendacións

Asignaturas que continúan el temario

Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés/O04G240V01502

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

DATOS IDENTIFICATIVOS**Patrimonio cultural**

Asignatura	Patrimonio cultural			
Código	004G240V01404			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Análisis e intervención psicosocioeducativa			
Coordinador/a	Braña Rey, Fatima			
Profesorado	Braña Rey, Fatima			
Correo-e	fatimab@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Materia de carácter *introdutorio al patrimonio cultural como *construcción social y proceso de trabajo con bienes culturales.			

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
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
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		
Adquisición de conocimientos tanto a nivel profesional como en la vanguardia de los estudios de patrimonio cultural y museos y podrán poner en práctica las principales técnicas de trabajo con el patrimonio cultural, así como conocer las aportaciones antropológicas en este ámbito del conocimiento y de la práctica.	A1	B3	D2
	A2	B7	
	A3	B8	
	A4		
	A5		

Serán capaces de analizar la realidad social y cultural relacionada con el patrimonio cultural y natural de forma que puedan elaborar, emitir, difundir y defender argumentos y resolver problemas en relación con el trabajo patrimonial.	A3	B1 B5	C1 C3 C4 C9 C10	D1 D2 D3 D5
Saber trabajar de forma autónoma y en equipo aplicando los conocimientos teóricos, con capacidad crítica y de acuerdo a las consideraciones éticas propias del trabajo patrimonial.	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B7 B8 B9		D2

Contenidos

Tema	
El patrimonio cultural como construcción social.	Definición del concepto de patrimonio cultural. Proceso de activación patrimonial o patrimonialización. Patrimonio etnológico y cultura. Memoria social, tradición y patrimonio cultural.
Perspectivas críticas en el patrimonio cultural.	Patrimonio cultural y derechos culturales. Patrimonio cultural crítico. Patrimonio cultural y sesgo de género.
La construcción socio-histórica del patrimonio cultural.	Criterios tipológicos. Tipologías del patrimonio cultural. Patrimonio cultural y grupos minorizados.
Trabajar con el patrimonio cultural. Introducción a la legislación y ámbitos de gestión.	Organizaciones internacionales relacionadas con la gestión del patrimonio cultural. Legislación estatal y autonómica. La gestión del patrimonio cultural. Difusión e interpretación.
El patrimonio cultural como recurso turístico.	Bien patrimonial y recurso turístico. Conservación y difusión. Turismo y desarrollo.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	28	21	49
Seminario	19	32	51
Trabajo	1	27	28
Examen de preguntas objetivas	1	10	11
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	10	11

*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. En estas sesiones también se incluirán algunas dinámicas como puzzles o análisis de textos que ayuden y dinamicen la comprensión y asimilación de los conceptos teóricos de la materia.
Seminario	Actividades enfocadas al trabajo sobre un tema específico, que permiten afondar o complementar los contenidos de la materia. Se podrá emplear como complemento de las clases teóricas.

Atención personalizada

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

Lección magistral	El alumnado podrá contactar con el profesorado de la materia a través de correo electrónico solicitando una tutoría virtual o presencial.
Seminario	El alumnado podrá contactar con el profesorado de la materia a través de correo electrónico solicitando una tutoría virtual o presencial.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo	El estudiante presenta el resultado obtenido en la elaboración de un documento sobre la temática de la materia, en la preparación de investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo, de forma oral o escrita. Incluye la presentación del trabajo de forma escrita y en formato digital o presencial.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8	C1 C3 C4 C9 C10	D1 D2 D3 D5
Examen de preguntas objetivas	Prueba de evaluación de competencias adquiridas que incluye preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B8 B9		
Resolución de problemas y/o ejercicios	El alumnado resolverá problemas o realizará ejercicios en el aula que serán evaluados. Estos pueden tomar muchas formas muy diversas desde estudios de caso hasta exámenes de preguntas objetivas.	20	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B7 B8 B9		D2

Otros comentarios sobre la Evaluación

==== ALUMNADO GENERAL =====

La nota final será el resultado de la suma de las metodologías descritas para la evaluación siempre que se apruebe el examen y el trabajo. Si el examen y el trabajo de clase no son aprobados, no se sumarán las calificaciones de cada evaluación y se suspenderá la materia. Aunque apruebes el examen y el trabajo, será necesaria una nota mínima de 5 para aprobar la asignatura.

La evaluación continua requiere que los estudiantes tengan menos de 4 faltas en las aulas GG y en las aulas GM.

Los alumnos de la modalidad no presencial contarán con el mismo tipo de metodologías de evaluación y deberán solicitar la evaluación global antes del 29 de febrero a través de la plataforma Moovi de la asignatura.

La plataforma de aula virtual cuenta con herramientas para detectar posibles comportamientos anómalos y deshonestos, así como para detectar posibles plagios en trabajos escritos. En el caso de detección de plagio en alguna prueba/trabajo/test/examen/actividad la calificación final de la materia será Suspenso (0) y el hecho será comunicado al Decanato del Centro para que adopte las medidas oportunas.

Al inicio del curso se indicará, a través de Moovi, las características del trabajo, ejercicios, pruebas, así como la bibliografía completa.

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

Ante cualquiera contradicción que se había podido dar entre las distintas versiones de la guía, por motivo de error en la traducción, prevalecerá la versión en lengua gallega.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de

pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso actual. En el caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerá las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Tugores, F. & Planas, R., **Introducción al patrimonio cultural**, 1ª, Trea, 2006

Prats, LL., **Patrimonio cultural y antropología**, 1ª, Ariel, 1997

García Cuetos, María Pilar, **El patrimonio cultural. Conceptos básicos**, 1ª, Universidad de Zaragoza, 2011

Bibliografía Complementaria

Howard, p., **Heritage. Management, interpretation, identity**, 1ª, Continuum, 2003

Recomendaciones

Otros comentarios

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

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

La bibliografía será completada a través de la plataforma Moovi.

Se recomienda al alumnado que tenga presentes en todo momento las normas APA pues la omisión de citas y referencias bibliográficas en los ejercicios y trabajo será considerada plagio y por tanto se evaluará la prueba con una nota de 0.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Promoción turística				
Asignatura	Promoción turística			
Código	004G240V01405			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Araújo Vila, Noelia			
Profesorado	Araújo Vila, Noelia			
Correo-e	naraujo@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El proceso de comunicación/ promoción. La publicidad. Las promociones de ventas. Las relaciones públicas. El Márketing directo e interactivo. La fuerza de ventas y la imagen de la empresa.			

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
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Capacidad para entender y desarrollar el mix de comunicación de la empresa, a partir de los objetivos generales de la misma y de los específicos del departamento de marketing	A1 B9 C6 D1 C13 D4 D5
Conocer y demostrar lo manejo de las herramientas de la promoción turística	A2 B5 C6 D4 B7 C13 B8 B9
Capacidad para la aplicación y puesta en marcha de actividades promocionales que se corresponde con las competencias adquiridas	A3 B5 C6 D1 A5 B7 C13 D2 B8 D4 B9 B10

Ser capaz de definir objetivos publicitarios y promocionales así como aplicar técnicas publicitarias y de promoción de ventas a los públicos objetivo de ambas herramientas de promoción, tanto individualmente como en grupos de trabajo	A3	B5	C6	D1
	A4	B7	C13	D2
	A5	B8		D3
		B9		D4
		B10		D5
Comprender el alcance y la utilidad de las relaciones públicas, así como gestionar la fuerza de ventas, y ponerlos en práctica, tanto individualmente como en grupos de trabajo	A3	B5	C6	D1
	A4	B7	C13	D2
	A5	B8		D3
		B9		D4
		B10		D5
Ser capaz de exponer a través del debate, la opinión sobre la aplicación de las Tics a la promoción turística y a la imagen de la empresa o del destino	A1	B5	C6	D1
	A2	B7	C13	D3
	A3	B8		D4
	A4	B9		D5
	A5			

Contenidos

Tema	
Tema 1: El proceso de comunicación/promoción	Introducción. El proceso de comunicación. Etapas para una comunicación eficaz. Concepto de mix de comunicación. Las herramientas de la comunicación. Comunicación de Márketing Integral.
Tema 2: La publicidad en turismo	Concepto y Definición de publicidad. Ventajas y desventajas. Principales pasos en la planificación publicitaria. Investigación publicitaria.
Tema 3: Las promociones de ventas en turismo	Concepto, Definición y Características básicas de las PdV. Ventajas y Desventajas. El merchandising y los principales puntos de venta. Planificación de las PdV. Cuando resulta eficaz.
Tema 4: Las relaciones públicas en turismo	Concepto y objetivos de las RRPP. Ventajas y desventajas. Los públicos objetivo. Las técnicas de las RRPP. Gestión de la imagen en situaciones de crisis. Calendario de actuación ante una apertura.
Tema 5: La fuerza de ventas en turismo	Concepto e Importancia de la fuerza de ventas. Ventajas y Desventajas. Principales tareas de la FdV. El proceso de venta personal. La dirección de la fuerza de ventas.
Tema 6: El márketing directo e interactivo en turismo	Definición y Características del MK Directo. Funciones, Ventajas y Limitaciones. Las Bases de Datos. Formas del márketing directo
Tema 7: La imagen de las empresas y destinos turísticos	Los objetivos de la promoción turística y el concepto de imagen. Reconocimiento y diferenciación a través de: Imagen y Marca turística. Marcas turísticas. Tendencias futuras: la Experiencia de Marca

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Estudio de casos	9	21	30
Debate	18	28	46
Lección magistral	20	40	60
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	12	14

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

Metodologías

	Descripción
Estudio de casos	Planteamiento, análisis, resolución y debate de un problema o ejercicio, relacionado con la temática de la materia, por parte del alumno
Debate	Debates a raíz de una o varias lecturas propuestas por el profesor
Lección magistral	Exposición de los contenidos de la materia

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	El alumnado podrá solicitar tutorías en las que será atendido de forma personal para solucionar dudas. También vía online a través de correo electrónico. No forma parte de la evaluación.
Debate	El alumnado podrá solicitar tutorías en las que será atendido de forma personal para solucionar dudas. También vía online a través de correo electrónico. No forma parte de la evaluación.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Estudio de casos	Se resolverá 1 caso	20	A3 A4 A5	B5 B7 B8 B9 B10	C6 C13	D1 D2 D3 D4 D5
Debate	2 debates. Cada uno de los debates tendrá un peso del 20% en la nota de la materia.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B7 B8 B9	C6 C13	D1 D3 D4 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Prueba de respuesta corta	40	A1 A5	B5 B8 B9	C6	D1 D2 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La descripción de esta guía está pensada para la modalidad presencial. La nota obtenida por el alumno en la parte presencial (contenidos prácticos de la materia), tendrá vigencia para las convocatorias a las que da derecho la matrícula de cada curso académico. Las personas que no liberen la parte práctica y/o decidan optar por seguir la evaluación no continua, deberán acudir al examen final con todo el contenido (teórico+práctico). En el caso de renunciar a la evaluación continua y optar a ser evaluado por un examen final, el alumno deberá comunicar esta decisión vía mail a naraujo@uvigo.es entre el 29 de enero y el 29 de febrero de 2024.

El alumnado que participe en el programa ApS (Aprendizaje por Servicios), tendrá que realizar un dossier de aprendizaje y observación sistemática sobre el tema objeto del programa. Para la evaluación se podrá exigir una defensa oral. Esta nota supone el 60% de la nota final de la materia (equivalente a la nota de evaluación continua del alumnado que sigue la modalidad presencial y/o al examen práctico). Por tanto, está obligado a realizar el examen teórico para alcanzar el 40% restante.

Se debe superar, indistintamente, cada una de las dos partes: teórica (a través del examen final), o práctica (a través de la evaluación continua mediante la resolución de los casos, debates, etc. o a través del examen final). Es decir, se exige un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder hacer promedio con la otra parte.

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. Encaso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Miguel Angel Acerenza, **Promoción turística**, 978-9682458422, Editorial Trillas Sa De Cv, 2005

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Marketing turístico/O04G240V01303

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés			
Código	O04G240V01406			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción	Introducción a la lengua francesa en contexto turístico sobre la base de la asignatura IB: francés general			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

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

Contenidos

Tema	
1. Conocer la ciudad y orientar a los turistas.	La ciudad. Situar en el espacio. Gramática: el imperativo.
2. Entender explicaciones históricas y culturales y preparar una visita guiada.	La ciudad. Situar en el tiempo. Gramática: el pasado compuesto.
3. Conocer el ámbito de las agencias de viaje y sus profesiones.	Las tareas en las agencias de viaje. Tipo de agencias. Gramáticas: los pronomes demostrativos.
4. Identificar los detalles de una oferta y los diferentes productos turísticos.	Los productos turísticos. Gramática: los pronomes relativos qui/que.
5. Comparar ofertas, argumentar y crear un producto turístico.	Las características de una oferta. Gramática: los comparativos.
6. Recapitular y concluir una venta. Gestionar la posventa y anular un expediente.	La venta y la posventa. Gramática: el futuro.

Planificación

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

*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 asignatura.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamiento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Prácticas de laboratorio	se ofrecerá evaluación retroactiva al finalizar cada práctica.
Seminario	Se ofrecerá sesiones de grupo para resolver dudas.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Examen de preguntas objetivas	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	20	A1	B1	D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1	D3 D5
Práctica de laboratorio	Pruebas para la evaluación que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben dar respuesta a la actividad formulada, aplicando los conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas serán orales y escritas	40	A1	B1	C14 C15 D3 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente la cada una de las unidades del programa	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir la clase para beneficiarse de la evaluación continua (con más de 3 faltas sin justificar se perderá el derecho a evaluación continua) que consistirá en la recogida de tareas y actividades de clase o casa (40%), 1 control al finalizar el cuatrimestre (40%, mínimo 5) y la entrega de un glosario bilingüe (20%). Para la evaluación continua, será necesario comprar el método de lengua que se utiliza en clase (Le Français en contexte: tourisme. Edición: Maison des langues, 2014) y traerlo a diario.

Aquellos alumnos que no superen la materia durante el curso tendrán que presentarse al examen final escrito (80%, mínimo un 5) y entregar el glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

En la segunda convocatoria los alumnos deberán presentar el glosario (20%) que corresponda la cada una de las unidades del temario y realizar un examen final de la materia (80%, mínimo un 5).

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. 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

Aragón, M., Eurrutia, M. y otros, **Diccionario de términos del turismo: francés-español, español-francés**, Laygues, A., Coll, A., **Le français en contexte: tourisme.**

Bibliografía Complementaria

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

Corbeau, S., Dubois, Ch., Penformis, J-L., **Tourisme. com**,

Corbeau, S., Dubois, Ch., Penformis, J-L, Semichon, L, **Hôtellerie-restauration.com**,

Duvillier, M., **Les mots-clés du tourisme et hôtellerie en espagnol**,

Lexitour, **les 1700 mots des métiers du tourisme.**

Pierre, C. y Le Poullouin, M.L., **Lexi tourisme espagnol-français**,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés/O04G240V01306

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés/O04G240V01306

Otros comentarios

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

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán			
Código	O04G240V01407			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua	Alemán			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Seidel , Isabell			
Profesorado	Seidel , Isabell			
Correo-e	seidel@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Introducción a la lengua alemana con especial aplicación al sector turístico			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema	
Unidad 4 · Guten Appetit	· Planificar la compra, conversaciones a la hora de comprar y comer, hablar de alimentos y comidas, hablar de preferencias relacionadas con la comida (en la cafetería, el restaurante, el hotel etc.) · El Akkusativ, los verbos con Akkusativ, los verbos *mögen y *möchten, la estructura de la oración
Unidad 5 · Alltag und Familie	· La hora, hablar de la familia, quedar, concertar una cita por teléfono, pedir disculpas por un retraso, la rutina diaria en distintos ámbitos (diario, turístico, académico), la puntualidad · Las preposiciones temporales *am, um, von □ bis, los pronombres posesivos (Nominativ, Akkusativ), los verbos modales *müssen, *können, *wollen, la posición de los verbos modales en la oración (Satzklammer)
Unidad 6 · Zeit mit Freunden	· Hablar de tiempo libre, hablar de fechas y acontecimientos especiales como el cumpleaños, redactar una invitación, pedir y pagar comida y bebidas, hablar de un evento, entender recomendaciones culturales en la radio; intercambio de información en el mundo turístico · Los números ordinales, indicar una fecha con *am, verbos separables, los pronombres personales en Akkusativ *mich, *dich □□, la preposición *für + Akkusativ, el Präteritum de *haben y *sein

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Netzwerk neu A1.1, 978-3-12-607154-3 o media bundle 978-3-12-607186-4, Klett, 2019

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Deutsch ganz klar (CD-ROM),,

-Deutsch im Hotel,

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

Hallo aus Berlin (Video),

Schritte international 1, 2010,

Schritte international 2, 2010,

Menschen A1.1, A1.2, 2012,

www.turgalicia.es,

Menschen A2.1, A2.2, 2012,

Ja, gerne, 2014,

Herzlich willkommen, 2012,

Panorama, 2015,

studio 21, A1, 2013,

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán/O04G240V01507

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán/O04G240V01307

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués			
Código	O04G240V01408			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua Impartición	Portugués			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Dacosta Pérez, Fernando			
Profesorado	Dacosta Pérez, Fernando			
Correo-e	fernando.dacosta.perez@uvigo.gal			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado complete los conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa adquiridas en Lengua para turismo ID de cara al nivel A2. Se hará de manera fundamentalmente práctica para adquirir competencias orales y escritas de un modo ameno y con la comunicación como objetivo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Sustantivo y adjetivo (género y número); Verbo: revisión; Verbo: presente de subjuntivo, imperativo, futuro de indicativo. Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación ortográfica; Preposiciones.
Contenidos léxico-semánticos	Identificación personal: Familia directa. Gustos y hábitos. Descripción personal (aspecto físico). Vivienda, hogar y contorno: Casa □ exterior. Actividades de la vida diaria: Acciones cotidianas en el trabajo. Tiempo libre y ocio: Cine, teatro, museos, exposiciones... Viajes y transportes: Lugares de interés público, transporte público (horarios, pago) y transporte particular. Relaciones humanas y sociales: Correspondencia personal. Relaciones familiares, amorosas, de amistad, etc. Salud y cuidados físicos: Higiene y cuidado corporal. Educación: Actividades del aula. Compras y actividades comerciales: Precios y formas básicas de pago. Alimentación: Alimentos. Tipos de comida y bebida. Tipos de establecimientos (café, bares, restaurantes...) Bienes y servicios: Servicios de emergencia. Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Animales y plantas del medio ambiente prójimo. Ciencia y tecnología: Medios técnicos de comunicación (Internet).
Contenidos pragmáticos	- Continuación de los contenidos impartidos en "Lengua extranjera para el turismo ID" en relación a: Idiomatismos; Falsos amigos; Registros. - Diferencias entre las variantes portuguesa y brasileña. - Redacción de textos.

Planificación

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

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Sesiones teórico-prácticas
Foros de discusión	Sesión práctica oral
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo

Atención personalizada

Metodologías Descripción

Trabajo tutelado Siempre que lo necesite, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clase, como en el horario de tutorías.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral Prueba teórica escrita	15	A1	B4	C14	D3
		A3	B5	C15	D5
	15	A5	B8		
	15				
Trabajo tutelado Realización/presentación de trabajos varios	20	A2	B1	C14	D3
		A3	B4	C15	D5
	20	A4	B5		
			B6		
		B7			
		B8			

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Português XXI. Nível A1**, 2011

Robert Kuzka, José Pascoal, **Passaporte para Português. Livro do Aluno. Níveis A1/A2**, Lidel, 2014

Sara Gonçalves dos Santos, **Falar pelos cotovelos**, Lidel, 2015

Luísa Coelho, Carla Oiveira, **Português em Foco I**, Lidel, 2015

Helena Lemos, **Dialogar em português**, Lidel, 2013

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués/O04G240V01508

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo ID: Portugués/O04G240V01308

Otros comentarios

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

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

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
D5	Motivación por la calidad

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

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

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrà dos posibilidades de evaluación:

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Comercio internacional y turismo/O04G240V01905

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

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

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código				
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.			
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.			
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.			
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información			
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera			
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita			
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones			
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual			
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo			
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico			
C15	Orientación del servicio al cliente			
D3	Creatividad			
D5	Motivación por la calidad			

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

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

Planificación

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

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

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

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

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

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

A.1) Evaluación continua

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

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

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

Para superar la materia será necesario:

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

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

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

A.2) Evaluación única

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

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

supondrá el 20% de la nota final.

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

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

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés/O04G240V01603

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

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

Asignatura	Sistemas de información para la gestión turística			
Código	004G240V01503			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	<p>En el contexto de la actual sociedad de la información, los sistemas que permiten gestionar esta son vitales para la supervivencia de cualquier organización que, tal como sucede con aquellas que integran el sector turístico, participe activamente en el mundo de los negocios globales. En esta asignatura se pretende poner de manifiesto la importancia que para las organizaciones del sector turístico tiene diseñar e implantar un sistema de información eficiente. Esta herramienta de gestión debe permitirles captar los datos disponibles en un entorno altamente complejo y dinámica, procesarlos en el seno de la organización para convertirlos en información útil y difundir dicha información a las personas idóneas. Asimismo, se pretende resaltar las nuevas oportunidades de negocio electrónico que han surgido en el sector.</p> <p>La asignatura está integrada por dos tipos de contenidos íntimamente relacionados. Por una parte, los teóricos, centrados en el análisis de los sistemas de información en las organizaciones, en general, y en las del sector turístico, en particular. Para ello, se abordarán aspectos tales como el papel que juegan los sistemas de información en los negocios actuales, los rasgos distintivos que caracterizan la denominada sociedad de la información, así como las transformaciones experimentadas por el turismo en el seno de la misma, el impacto de los sistemas de información en las organizaciones y su utilización para obtener ventajas competitivas o los nuevos modelos de negocio electrónico en el sector turístico. Por otro lado, los prácticos, en los que se formularán actividades que permiten profundizar en el conocimiento de los sistemas de información utilizados en la gestión de las organizaciones turísticas.</p>			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Otros comentarios

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

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

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de restauración**

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

A2 C12 D3
A3 C15 D4
A4

Contenidos

Tema

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

*EVALUACIÓN CONTINUA:

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

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

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

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

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

*EVALUACIÓN NO CONTINUA

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Bibliografía Complementaria

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

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

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de los recursos financieros**

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código			
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.		
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.		
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita		
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones		
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual		
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística		
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas		
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos		
D4	Iniciativa empresarial		

Resultados previstos en la materia

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

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

A avaliación por defecto é a AC.

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

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

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

-- Avaliación global.

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

Otros comentarios

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

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

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

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

Contenidos

Tema

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

Aquellos alumnos que no superen la materia durante el curso tendrán que presentarse al examen final escrito (80%, mínimo un 5) y entregar un glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Otros comentarios

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

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

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Deutsch ganz klar (CD-ROM),

-Deutsch im Hotel,

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

Hallo aus Berlin (Video),

Schritte international 1, 2010,

Schritte international 2, 2010,

Menschen A1.1, A1.2, 2012,

www.turgalicia.es,

Menschen A2.1, A2.2, 2012,

Ja, gerne, 2014,

Herzlich willkommen, 2012,

Panorama, 2015,

studio 21, A1, 2013,

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Alemán/O04G240V01607

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán/O04G240V01407

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

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema

Contenidos gramaticales

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

Contenidos léxico-semánticos

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

Contenidos pragmáticos

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

Elementos de cultura lusófona

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués/O04G240V01608

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués/O04G240V01408

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Fiscalidad de empresas turísticas**

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas

Resultados previstos en la materia

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

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

A2 B5 C8
A3 B6
B7
B10

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

Recuperación:

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

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

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

Convocatoria Fin de carrera:

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

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

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Derecho: Legislación turística/O04G240V01201

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

DATOS IDENTIFICATIVOS**Investigación de mercados turísticos**

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

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

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

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

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

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

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

EVALUACIÓN CONTINUA (EC)

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

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

EVALUACIÓN GLOBAL (EG)

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

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

AVISOS SOBRE LA EVALUACIÓN

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendaciones

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

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema

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

Planificación

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

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

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

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

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

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

A.1) Evaluación continua

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

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

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

Para superar la materia será necesario:

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

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

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

A.2) Evaluación única

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

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

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

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

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación pública del desarrollo turístico**

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

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

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	30	50
Prácticas con apoyo de las TIC	6	4.5	10.5
Presentación	2.5	5	7.5
Seminario	2	0	2
Resolución de problemas de forma autónoma	15	30	45
Examen de preguntas objetivas	0	10	10
Trabajo	0	20	20
Resolución de problemas y/o ejercicios	5	0	5

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Economía aplicada al turismo/O04G240V01301

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

Otros comentarios

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

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

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema

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

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Gestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305

Otros comentarios

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

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

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

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

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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

Resultados previstos na materia

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

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

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

Contidos

Tema

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

Planificación

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

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

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

Avaliación

Descrición	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendacións

Asignaturas que continúan el temario

Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Francés/O04G240V01506

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Francés/O04G240V01506

Otros comentarios

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

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

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema	
Unidad 10 · Studium, Beruf und Reisen	<ul style="list-style-type: none"> · Hablar del transcurso de un día, hablar del pasado, hablar de la búsqueda de trabajo, hablar por teléfono, hablar del trabajo, hablar de viajes y excursiones (naturaleza, monumentos etc.) · El Perfekt: Satzklammer, el Partizip II: verbos regulares, irregulares, y verbos que terminan en -ieren, das Perfekt con *haben/sein
Unidad 11 · Die Jacke gefällt mir	<ul style="list-style-type: none"> · Hablar de ropa, entender piropos, hablar del pasado, conversaciones a la hora de comprar ropa, pedir información y responder, realizar una búsqueda de información sobre Berlín · Los pronombre interrogativos *Welcher? *Welches? *Welche?, los demostrativos *dieser, *dieses, *diese, el Partizip II: verbos separables y no separables, los pronombres personales en Dativ
Unidad 12 · Ab in den Urlaub	<ul style="list-style-type: none"> · El transporte (público, alquiler de coche, motos, cruceros, rutas organizadas), en la agencia de viaje (buscar ofertas, paquetes de vacaciones, reservas), una visita guiada por la ciudad, descripción del camino, hablar del tiempo, hablar y escribir sobre destinos de viaje · El pronombre *man, la conjunción *denn, los pronombres interrogativos *Wer? *Wen? *Wem? *Was?, indicar la hora: preposiciones con Dativ
Unidad 13 · Projekte	<ul style="list-style-type: none"> · Buscas · Informes · Presentaciones""

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Deutsch ganz klar (CD-ROM),,

-Deutsch im Hotel,

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

Hallo aus Berlin (Video),

Schritte international 1, 2010,

Schritte international 2, 2010,

Menschen A1.1, A1.2, 2012,

www.turgalicia.es,

Menschen A2.1, A2.2, 2012,

Ja, gerne, 2014,

Herzlich willkommen, 2012,

Panorama, 2015,

studio 21, A1, 2013,

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán/O04G240V01507

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

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

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código				
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.			
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.			
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.			
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información			
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera			
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita			
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones			
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual			
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo			
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico			
C15	Orientación del servicio al cliente			
D3	Creatividad			
D5	Motivación por la calidad			

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

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

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués/O04G240V01508

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Arte y turismo cultural**

Asignatura	Arte y turismo cultural			
Código	O04G240V01901			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
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 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.	4.1. La ciudad histórica como producto turístico: Ciudades Patrimonio de la Humanidad. Conjuntos históricos.
2. El Turismo Cultural: Posibilidades, funciones y límites.	4.2. Las rutas culturales: Los Caminos de Santiago.
3. El Patrimonio como recurso turístico	4.3. El espacio expositivo: Museos, Ecomuseos y Centros de Interpretación.
4. Principales productos del Turismo Patrimonial	

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 B6 C3 A4 B9 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	C3 C4 C9 B10
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 "evaluación global" deberán comunicarlo al profesorado responsable de la materia en el plazo de 31 días hábiles desde lo inicio de cada cuatrimestre (artículo 19.4 del Reglamento sobre la evaluación, a calificación y la calidad de la docencia y del proceso de aprendizaje del estudiantado de la Universidad de Vigo).

Todos los estudiantes matriculados en la materia tienen derecho a realizar los exámenes finales (Artículo 12 del Reglamento de Estudiantes de la Universidad de Vigo). El estudiante deberá cumplir los requisitos mínimos de presencialidad necesarios para la evaluación continua. Asimismo mismo deberá acudir a las pruebas que el docente dispone como imprescindibles. Aquellos alumnos/las que no puedan acogerse a la modalidad presencial serán evaluados de los contenidos del programa de la materia mediante una prueba escrita que suponga un 70% de la nota final, y un trabajo obligatorio que representará el 30% restante. En la segunda convocatoria, los estudiantes realizarán un examen sobre los contenidos teóricos de la materia, consistente en una prueba escrita de respuesta tala, conservando el profesor las calificaciones de las restantes actividades hechas. 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

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	004G240V01902			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	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	B5	C6	D1
	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5
Comprender el comportamiento del Consumidor de productos Turísticos y la importancia del proceso de creación de Valor en este Sector	A1	B5	C6	D1
	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5

Comprender y Asimilar como la extensión de la "Cultura Digital" y del	A1	B5	C6	D1
Uso de Internet está mudando los procesos de creación de Valor y satisfacción en el Sector	A2	B7	C12	D2
Turístico	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5
Entender la trascendencia del proceso de Atención al Cliente en los Modelos de negocio del Sector	A1	B5	C6	D1
Turístico	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		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	B5	C6	D1
			A2	B7	C12	D2
			A3	B8	C13	D3
			A4	B9	C15	D4
			A5	B10		D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Examen final	40	A1	B5		
			A2			
			A3			
			A4			
			A5			
Estudio de casos	Realización de casos prácticos y análisis de situaciones.	30	A1	B5	C6	D1
			A2	B7	C12	D2
			A3	B8	C13	D3
			A4	B9	C15	D4
			A5	B10		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	004G240V01903			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	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 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:	Desarrollo de los contenidos en temas:
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.	
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 mínima 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	004G240V01904			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
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 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 el ámbito del Sector Turístico	A1 B1 C6 D3 A2 B3 C15 A3 B5 A4 B7 A5 B8 B9 B10
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 B1 C6 D3 A2 B3 C15 A3 B5 A4 B7 A5 B8 B9 B10

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.- 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			
			A1	B1	C6	D3
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	004G240V01905			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Profesorado	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Correo-e	nemesio@uvigo.es			
Web	http://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 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	

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

Habrà 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			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	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 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	B8	C1
	A2		C8
	A3		C12
	A4		C13
	A5		

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

Contenidos

Tema	
BLOQUE I: EMPLEO Y TURISMO. EMPRESA TURÍSTICA Y SEGURIDAD SOCIAL	1. Especial referencia al trabajo [por cuenta ajena] y la dependencia.- 2. El trabajo autónomo. El Estatuto del Trabajador Autónomo.- 3. Fuentes 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 1. Introducción. Presupuestos configuradores y fuentes del Derecho del Trabajo.	1. Servicios públicos de empleo y agencias de colocación. 2. Fomento del empleo. Subvenciones y bonificaciones.- 3. Relaciones triangulares: empresas de trabajo temporal.-
TEMA 2. Empleo y Turismo.	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 3. Empresa turística y Seguridad Social.	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 a las otras contingencias profesionales. Tipología y extensión de la acción protectora. 4. Mejoras voluntarias: análisis de convenios colectivos de aplicación al sector turístico.-
TEMA 4. Deberes de Seguridad Social del empresario del sector turístico.	1. Derecho de extranjería.- 2. Políticas de visados y de libre circulación de personas. 3.- Derecho consular.
BLOQUE II: DERECHO INTERNACIONAL DEL TURISMO.	
TEMA 1. Las fronteras y la libre circulación de personas.	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 2. Problemas de Derecho internacional personal relativos al turismo (I):	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 3. Problemas de Derecho internacional personal relativos al turismo (II):	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.-
TEMA 4. Problemas de Derecho internacional personal relativos al turismo (III):	

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	B8	C1	D1
			A2	B9	C8	D2
			A3	B10	C12	D4
			A4		C13	
			A5			

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 a 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

MARTÍN 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 MASÍ, 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			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición	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 conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas:	A1	B1	C5	D1
Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	A2	B3	C6	D2
	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 diagnóstico 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
Observación 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	<p>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.</p> <p>EVALUACIÓN CONTINUA Carácter: No obligatorio Asistencia: No obligatoria</p> <p>EVALUACIÓN GLOBAL Carácter: No obligatorio Asistencia: No obligatoria</p>
Aprendizaje-servicio	<p>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.</p> <p>EVALUACIÓN CONTINUA Carácter: Obligatorio Asistencia: Obligatoria</p> <p>EVALUACIÓN GLOBAL Carácter: No obligatorio Asistencia: No obligatoria</p>

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 elaboración 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	
Observación sistemática	Percepción 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,

JIMÉNEZ, 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 TURÍSTICAS**, 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			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat Sánchez Sello, 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 turísticos, investigando en un área o áreas territoriales, 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 contextualizará 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 salida 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 fctou. 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 García, 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			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	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 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. Diagnóstico 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 , Higuera, E., **Turismo y uso sostenible del territorio: el senderismo como posibilidad 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			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	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	<p>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.</p> <p>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.</p>			

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			
Titulación	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 buen 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 ítems cualitativos y cuantitativos 4.2 Introducción/modificación de datos por ordenador
Tema 5. Técnicas estadísticas para el 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 muestral

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

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			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	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 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.- FINANCIACIÓN 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 ser presencial y no presencial. Se pueden utilizar diferentes herramientas para aplicar esta técnica como, por ejemplo, chat, correo, foro, audioconferencia, videoconferencia, etc.	80	A1 B5 C7 D1 A2 B7 C13 D4 A3 A4 A5
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 B5 A2 A3 A4 A5

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 GESTIÓN 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	004G240V01981			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sello, 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 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	B4	C10	D1
	A2	B5	C11	D2
	A3	B6	C12	D3
	A4	B7	C13	D4
	A5	B8	C14	D5
			C15	

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	B4	C10	D1
			A2	B5	C11	D2
			A3	B6	C12	D3
			A4	B7	C13	D4
			A5	B8	C14	D5
					C15	

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	004G240V01991			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sello, 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 a 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	B3	C1	D2
	A2		C2	D3
	A4		C3	
	A5		C4	
			C5	
			C6	
			C7	
			C8	
			C9	
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	B1	C10	
	A3	B2	C11	
	A4	B3	C12	
	A5	B10		
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		D1
		B8		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	B2	C11	D5
	A4	B4		
		B5		
		B9		
Transmitir los conocimientos y habilidades adquiridas, y presentar de forma rigurosa y convincente el trabajo realizado, de forma escrita y oral.	A4	B4		D3
	B5			

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

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 interacción 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/>