



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Traballo de Fin de Grao

Materia	Traballo de Fin de Grao			
Código	O04G240V01991			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	12	OB	4	2c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Profesorado	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	O Traballo fin de grao consiste na realización dun traballo orixinal e inédito por parte do alumnado que deberá facer de maneira persoal e autónoma, seguindo as orientacións dun titor ou titora académico. Está orientado a que cada estudante mostre a capacidade de integración dos diversos contidos formativos recibidos e a adquisición das competencias reflectidas nesta guía docente: definir a metodoloxía dun proxecto e formular un plan de traballo relacionado cun ou varios dos ámbitos de coñecemento presentes no Grao; levar a cabo o traballo proxectado; presentar e defender publicamente o TFG.			

## Competencias

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
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
C3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
C4	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística.
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas

C6	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos do marketing turístico así como obxectivos, estratexias e políticas comerciais
C7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto da xestión da información financeira e analítica da empresa turística
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D5	Motivación pola calidade

### Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Comprender de forma sistemática e crítica unha temática, problema ou ámbito de estudo, incorporando marcos teóricos e coñecementos dispoñibles, así como xuízos que inclúan unha reflexión de carácter social, científica e/ou ética.	A1	B3	C1	D2
	A2		C2	D3
	A4		C3	
	A5		C4	
			C5	
			C6	
			C7	
			C8	
			C9	
Aplicar procesos e procedementos para recoller, analizar e interpretar datos e información relevante de maneira metódica en orde a xerar unha conclusión ou proposta dentro dunha temática, problema ou ámbito de estudo, sostida por argumentos ou razoamentos coherentes.	A2	B1	C10	
	A3	B2	C11	
	A4	B3	C12	
	A5	B10		
Adquirir compromisos e exercer responsabilidades persoais de carácter profesional, pondo en práctica hábitos de traballo individual, imprescindibles para realizar actividades intelectuais complexas durante un período de tempo determinado.		B7		D1
		B8		D5
Elaborar un texto escrito que se axuste a criterios de calidade e convencións académicas dentro da área propia de estudo e que recolla de forma sistemática a formulación, proceso e resultado do traballo fin de grao.	A3	B2	C11	D5
	A4	B4		
		B5		
		B9		
Transmitir os coñecementos e habilidades adquiridas, e presentar de forma rigorosa e convincente o traballo realizado, de forma escrita e oral.	A4	B4		D3
		B5		

### Contidos

Tema	
Cada estudante abarcará unha temática, problema ou ámbito de estudo que constitúa o obxecto do traballo fin de grao dentro da área propia do Grao de Turismo	Desenvolver o tema de acordo ás suxestións dos titores e seguindo os formatos propostos pola facultade

### Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Estudo previo	10	20	30
Traballo tutelado	30	50	80
Aprendizaxe baseado en proxectos	0	150	150
Traballo	2	38	40

\*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

### Metodoloxía docente

	Descrición
Estudo previo	Deseño do traballo, recompilación, descrición e análise de fontes e/ou bibliografía
Traballo tutelado	Titorías personalizadas
Aprendizaxe baseado en proxectos	Desenvolvemento central do traballo. Actividade autónoma na que cada estudante leva a cabo un proxecto orixinal e inédito seguindo as orientacións dun titor ou titora académico

## Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Aprendizaxe baseado en proxectos	Seguimento e control titor presencial, móbil ou e-mail da evolución e desenvolvemento do traballo
Estudo previo	Proposta de esquema do traballo, obxectivos, capítulos e fontes bibliográficas
Traballo tutelado	Interacción titor/a alumn@ respecto de proposta de capítulos e cumprimento de obxectivos intermedios e globais

## Avaliación

Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe				
TraballoDefensa pública do TFG ante Tribunal Avaliador	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		

## Outros comentarios sobre a Avaliación

-Presentación e defensa individual do traballo e os seus resultados. As datas das distintas convocatorias son: 19-20 novembro, 22-23 de febreiro, 28 e 29 de xuño, e 27 e 28 de xullo do curso 2020-2021. En caso de conflito ou disparidade de datas prevalecerán as publicadas na web da Fcetou.

Valorarase tanto o contido do traballo como a calidade da súa estrutura e desenvolvemento. Tamén se valorará a capacidade de comunicación escrita e oral do alumno, así como como capacidade de interacción co Tribunal.

O titor/a deberá presentar un informe sobre a evolución e realización do traballo que engadirá una puntuación entre 0 e 10.

O alumnado deberá elixir, no momento da solicitude, se desexa ser avaliad@ pol@ seu titor/a ou por un tribunal colexiado; a calificación dependerá nun 70% do traballo escrito e nun 30% na presentación oral.

## Bibliografía. Fontes de información

### Bibliografía Básica

### Bibliografía Complementaria

## Recomendacións

## Outros comentarios

A información e documentación específica do traballo fin de grao, así como o proceso de asignación dos traballos e temas expónse a través de faitic e a páxina web do centro <http://fcetou.uvigo.es/>

## Plan de Continxencias

### Descrición

=== MEDIDAS EXCEPCIONAIS PLANIFICADAS ===

Ante a incerta e imprevisible evolución da alerta sanitaria provocada pola COVID- 19, a Universidade establece una planificación extraordinaria que se activará no momento en que as administracións e a propia institución o determinen atendendo a criterios de seguridade, saúde e responsabilidade, e garantindo a docencia nun escenario non presencial ou non totalmente presencial. Estas medidas xa planificadas garanten, no momento que sexa preceptivo, o desenvolvemento da docencia dun xeito mais áxil e eficaz ao ser coñecido de antemán (ou cunha ampla antelación) polo alumnado e o profesorado a través da ferramenta normalizada e institucionalizada das guías docentes DOCNET.

=== ADAPTACIÓN DAS METODOLOXÍAS ===

\* Metodoloxías docentes que se manteñen

\* Metodoloxías docentes que se modifican

\* Mecanismo non presencial de atención ao alumnado (titorías); en casos de confinamento, as titorías serán telemáticas nos despachos d@s titor@s.

\* Modificacións (se proceder) dos contidos a impartir

\* Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaxe

\* Outras modificacións

=== ADAPTACIÓN DA AVALIACIÓN ===

\* Con restriccións de acceso e mobilidade do alumnado, as defensas orais serán telemáticas, empregando a plataforma de campus remoto habilitada dende a reitoría.

\* Novas probas

\* Información adicional

---