



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 2014-2015 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**
- **GRADO EN CONSULTORÍA Y GESTIÓN DE La INFORMACIÓN (solo se oferta cursos 3º y 4º)**

En el curso 2014-2015 la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo incluirá un nuevo programa (**ADE INTERNACIONAL**) con 68 créditos impartidos en inglés. Durante los últimos años la Facultad de Empresariales y Turismo potenció de forma considerable a participación de los estudiantes en programas de movilidad. **ADE INTERNACIONAL** es un vehículo más para que estudiantes extranjeros puedan estudiar en nuestra Facultad.

Además, si eres Diplomado/a en Ciencias Empresariales puedes obtener tu Grado en Administración y Dirección de Empresas (ADE) en uno solo curso académico. La través del **Curso Ponte para el Grado en ADE**.

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

- **MÁSTER OFICIAL EN CREACIÓN, DIRECCIÓN E INNOVACIÓN EN La EMPRESA**
- **MÁSTER OFICIAL EN DIRECCIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TURISMO**
- **MÁSTER OFICIAL EN GESTION EMPRESARIAL DEL DEPORTE**

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

¡Ven a visitarnos!

Organigrama

EQUIPO DECANAL

Decana

Elena Rivo López
Teléfono: 988368800
e-mail: decano.eto@uvigo.es

Vicedecana de Ordenación Académica y Alumnado

Mercedes Mareque Álvarez-Santullano
Teléfono: 988368728
e-mail: chedesmareque@uvigo.es

Vicedecano de Estudios de Grado y Gestión Informática

Diego Rodríguez-Toubes
Teléfono: 988368747
e-mail: drtoubes@uvigo.es

Vicedecana de Calidad

María de la Cruz del Río Rama
Teléfono: 988368727
e-mail: delrio@uvigo.es

Vicedecana de Relaciones Internacionales

Elena De Prada Creo
Teléfono: 988368726
e-mail: edeprada@uvigo.es

Secretaría

María Beatriz González Sánchez
Teléfono: 988368712
e-mail: bgonzale@uvigo.es

COLABORADORES

Comunicación Web y Redes Sociales

Fidel Picos Sánchez
Teléfono: 988368771
e-mail: fidel@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: edeprada@uvigo.es

Información general: info.eto@uvigo.es

Fax: + 34 988 368 923

Página web: www.fcetou.uvigo.es

Grado en Turismo

Asignaturas

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

O04G240V01307	Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán	1c	3
O04G240V01308	Lenguas extranjeras para el turismo ID: Portugués	1c	3
O04G240V01401	Distribución turística	2c	6
O04G240V01402	Estadística	2c	6
O04G240V01403	Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés	2c	3
O04G240V01404	Patrimonio cultural	2c	6
O04G240V01405	Promoción turística	2c	6
O04G240V01406	Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés	2c	3
O04G240V01407	Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán	2c	3
O04G240V01408	Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués	2c	3

DATOS IDENTIFICATIVOS**Economía aplicada al turismo**

Asignatura	Economía aplicada al turismo			
Código	O04G240V01301			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Pena Boquete, Yolanda Suris Regueiro, Juan Carlos Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es			
Descripción general	Economía Aplicada al Turismo es una materia básica que se imparte en el primer semestre del Grado en Turismo. Consta de un total de 6 créditos ECTS, que se corresponde con 150 horas de trabajo del alumno, de las cuales aproximadamente 50 son actividades presenciales, mientras que el resto serán actividades no presenciales.			
	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.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A16	Orientación del servicio al cliente
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Adquirir conocimientos básicos para entender el funcionamiento de la economía mundial y española	A3	
Acceder a las fuentes estadísticas de la Economía Mundial y de España	A16	B3
Sintetizar la información estadística en Indicadores Económicos relevantes	A15	B1
Consultar directamente las referencias bibliográficas	A16	
Elaboración y exposición de los resultados, empleando en un nivel básico los programas informáticos de cálculo, realización de gráficos y presentaciones	A7	B1 B3 B5
Redacción y síntesis de los resultados anteriores		B1 B4 B5
Someter a contraste y discusión las ideas expuestas en las lecciones magistrales		B4 B5
Revisar con cierta periodicidad la evolución de los resultados conseguidos		B2
Gestión personal efectiva en términos de tiempo, planificación y comportamiento, motivación e iniciativa para el trabajo		B1
Motivación por la calidad y mejora continua		B4

Contenidos

Tema

Parte I: Introducción	Los objetivos básicos y las preguntas relevantes. Organización, método de trabajo y evaluación de la materia.
Tema 1: Objetivos y Metodología de la materia.	
Tema 2: Conceptos básicos y fuentes estadísticas y bibliográficas.	Concepto de sistema económico. Crecimiento económico y capitalismo. Desarrollo económico. Indicadores económicos. Principales fuentes estadísticas y bibliográficas.
Parte II: Economía Mundial	
Tema 3: Caracterización de los Países Desarrollados. Factores de crecimiento	Principales etapas de crecimiento. Los factores productivos. El papel de los recursos naturales. La industria y la innovación tecnológica. El proceso de terciarización. Las relaciones laborales y empresariales. Los factores institucionales.
Tema 4: Los Países en Vías de Desarrollo. El subdesarrollo económico.	Características estructurales de los países en vías de desarrollo. Las teorías del subdesarrollo económico. El papel del comercio internacional y las estrategias de crecimiento económico.
Parte III: Economía Española	
Tema 6: El desarrollo económico español.	Etapas y factores de crecimiento. El cambio estructural de la economía española. La apertura exterior. La evolución de la productividad. Los desequilibrios macroeconómicos.
Tema 9: El Sector Público.	Evolución en el papel del Estado en las economías. Las funciones del Estado y la regulación de los mercados. Rasgos básicos del sector público en España. La distribución de la renta: funcional, personal y territorial.
Parte IV: La actualidad de la Economía española y mundial	Temas de actualidad de la Economía Mundial. Temas de actualidad de la Economía española.
Tema 10: Temas de debate y actualidad	

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	8	24	32
Debates	2	8	10
Actividades introductorias	3	6	9
Prácticas en aulas de informática	10	10	20
Sesión magistral	20	20	40
Pruebas de tipo test	2	10	12
Pruebas de respuesta corta	4	20	24
Observación sistemática	1	2	3

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	<p>Durante el curso, se le propondrá cada semana a los alumnos un conjunto diverso de Ejercicios Complementarios, que incluirán la realización de cuestionarios, lecturas y redacciones. Se trata siempre de actividades no presenciales que posibiliten el seguimiento del alumno y su proceso de aprendizaje mediante las herramientas de la Plataforma Tema.</p> <p>Este tipo de ejercicio requiere que el estudiante tenga acceso a Internet, pues será necesario acceder a la Plataforma Tema para descargar la información, así como acceder a las bases de datos oficiales. En todo caso, los alumnos siempre dispondrán de internet en las Aulas de Libre Acceso de la Facultad.</p> <p>Cada actividad propuesta al estudiante deberá ir siempre acompañada de un Cuestionario, que permitirá guiar al alumno y reflexionar sobre los aspectos más relevantes de la materia. También permitirá que el alumno verifique personalmente sus respuestas sin necesidad de la tutorización personal.</p> <p>Con cada ejercicio complementario, el estudiante deberá presentar por escrito las conclusiones e ideas principales.</p>
Debates	<p>A través de la Plataforma Tema se le propondrán al alumno un conjunto de lecturas. Normalmente, se escogerán lecturas que sea factible ponerlas a disposición en formato electrónico a través de la Plataforma Tema. Cada lectura está relacionada con cada uno de los temas del programa.</p> <p>De cara a verificar la comprensión de las ideas más relevantes, cada lectura irá acompañada de un cuestionario accesible a través de la plataforma tema. Los resultados de los cuestionario podrán ser examinados por los diferentes tutores y servir de base para su debate en algunas sesiones teóricas.</p>

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 en aulas de informática	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.
Sesión magistral	En cada sesión magistral, el docente irá respondiendo a las cuestiones asignadas a él en cada tema y deberá ir integrando paulatinamente los resultados y conclusiones que se vayan obteniendo simultáneamente en las otras actividades docentes relacionadas con el tema.

Con el fin de garantizar la diversidad de ideas y pensamientos, cada docente es libre de adecuar los contenidos al marco académico que considera más adecuado, respetando siempre los principios del conocimiento científico y el derecho del alumno a conocer las diferentes teorías científicas alternativas.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Las consultas personalizadas se realizarán a través de la Plataforma Tema. Con cada ejercicio el alumno siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Posteriormente, el profesor responsable del grupo analizará las diferentes preguntas. En ciertos casos, las consultas serán atendidas individualizadamente mediante la misma utilidad de la Plataforma Tema. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos los alumnos mediante el envío de un correo electrónico.
Pruebas	Descripción
Pruebas de tipo test	Las consultas personalizadas se realizarán a través de la Plataforma Tema. Con cada ejercicio el alumno siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Posteriormente, el profesor responsable del grupo analizará las diferentes preguntas. En ciertos casos, las consultas serán atendidas individualizadamente mediante la misma utilidad de la Plataforma Tema. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos los alumnos mediante el envío de un correo electrónico.
Pruebas de respuesta corta	Las consultas personalizadas se realizarán a través de la Plataforma Tema. Con cada ejercicio el alumno siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Posteriormente, el profesor responsable del grupo analizará las diferentes preguntas. En ciertos casos, las consultas serán atendidas individualizadamente mediante la misma utilidad de la Plataforma Tema. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos los alumnos mediante el envío de un correo electrónico.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Incluirán la realización de cuestionarios vinculados a las sesiones prácticas de laboratorio y más ejercicios complementarios y lecturas propuestas.	60
Pruebas de respuesta corta	El alumno deberá resumir los resultados obtenidos en los cuestionarios (si el nivel de aciertos es elevado) mediante una breve redacción (de no más de 50 palabras) que sintetice tanto las ideas como los indicadores económicos empleados.	30
Observación sistemática	Se basará en la asistencia y participación del alumnado en las actividades de evaluación continua propuestas durante el curso, incluida la entrega de trabajos de tipo voluntario propuestos durante el período docente.	10

Otros comentarios sobre la Evaluación

La evaluación de la materia será continua. La nota final se configura a partir de pruebas test y de respuesta corta sobre los contenidos de la materia, y a partir de la observación de la participación del alumnado en las actividades del curso (asistencia y participación activa en las clases, entrega de actividades voluntarias). El alumnado que supere la materia mediante evaluación continua no precisará presentarse al examen final de la materia.

Aquellos alumnos que no alcancen un rendimiento satisfactorio mínimo podrán ser suspendidos del sistema de evaluación continua antes de rematar el curso. Podrá realizarse una primera evaluación de rendimiento en el primero mes del curso. Asimismo, es preciso presentarse a todas las pruebas y actividades evaluables (excepto a las actividades calificadas como voluntarias) para tener la posibilidad de ser evaluado/la mediante evaluación continua.

Cuando no proceda la evaluación continua se realizará un examen final, que podrá incluir preguntas de tipo test y de respuesta corta sobre el contenido de las clases magistrales, de las prácticas de aula informático, 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%.

El examen correspondiente a la segunda y posteriores convocatorias seguirá el mismo modelo que el examen final.

Los estudiantes que no participen en la evaluación continua ni realicen el examen final, figurarán en las actas como no presentados. El alumnado que suspenda la evaluación continua y no se presenten al examen final, figurará en las actas como suspenso. El alumnado que apruebe la evaluación continua y desee subir nota, podrá presentarse al examen final (en cuyo caso la nota del examen final sustituirá a todos los efectos a la nota obtenida mediante evaluación continua).

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 Xunta de Centro para el curso 2014-15.

Fuentes de información

García Delgado, Jose Luís e Rafael Myro (directores), **Lecciones de Economía Española**, 11ª Ed., 2013,
Jaime Requeijo González, **Economía Mundial**, 4ª Ed., 2012,
Berzosa, Carlos; Pablo Bustelo, Jesús de la Iglesia, **Estructura Económica Mundial**, 2ª Ed., 2001,

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

- Cuenca García, Eduardo: Organización económica internacional, Madrid : Pearson-Prentice Hall, 2004
- Jiménez, Juan Carlos; Carlos M. Fernández-Otheo, Antoni Garrido (editores) Ejercicios y prácticas de economía española, Madrid : Civitas, 2001.
- Miguel González Moreno (director) ; Francisco Martínez Sierra... [et al.]: Temas de economía española , Valencia : Tirant lo Blanch, 1999.
- Martín, Carmela: España en la nueva Europa, Madrid : Alianza : Fundación de las Cajas de Ahorros Confederadas, D.L. 1997
- Martín Mayoral, Fernando (coord.) (2009) Manual de Economía Española, Teoría y Estructura : Madrid, Pearson.
- Martínez Chacón (director) ; José María García Alonso (coord.) Economía española, Barcelona : Ariel, 2002
- Paz Báñez, M.A. (2000). Economía mundial. Tránsito hacia el nuevo milenio. Ed. Pirámide,
- Todaro, Michael P.; Stephen C. Smith: Harlow (England) [etc.] : Economic development Pearson-Addison Wesley, 2006.
- Vidal Villa, Jose María; Javier Martínez Peinado: Economía mundial Madrid : McGraw-Hill, D.L. 2000. Eurostat: <http://www.europa.eu>

DIRECCIONES DE INTERNET SOBRE ECONOMÍA MUNDIAL Y ESPAÑOLA:

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Planificación pública del desarrollo turístico/O04G240V01604
Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103
Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104
Estadística/O04G240V01402

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés			
Código	O04G240V01302			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua	Inglés			
Impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Profesorado	de Prada Creo, Elena Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Correo-e	revilla@uvigo.es			
Web				
Descrición general	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico.			

Competencias de titulación

Código	
A15	Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público tanto especializado, como non especializado
A22	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A26	Que os estudantes desenvolvan as habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico	A15
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	A18
Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.	A20
Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos	B1
Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público tanto especializado, como non especializado	A21
Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira	A22
Capacidade de comunicación oral e escrita.	A23
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Que os estudantes desenvolvan as habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía	A26
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.	A27
Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.	A28

Contidos

Tema	
1. Eating Out	Lexical Input: Eating out habits, meals, types of food, explaining dishes, describing a recipe Communication: Dialogues at a restaurant: booking a table, taking orders, ordering a meal, offering, explaining a dish, and paying. Language Focus: Quantifiers, connector, impersonal constructions

2. Accommodation	Types of accommodation, hotel description, location of facilities, hotel inspections, paying, checking bills Communication: Booking a room, dealing with complaints Language Focus: Getting something done, comparisons, indirect questions
3. Destinations	Lexical Input: Weather, weather forecast, describing climate, Popular Tourist Destinations (natural features and attractions) Communication: Offering advice, Developing a destination, Describing attractions, guidebook phrases, Describing manufacturing processes: beer and wine. Language focus: articles, passive, conditional sentences

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Proxectos	2.5	10	12.5
Sesión maxistral	5	2	7
Resolución de problemas e/ou exercicios	3.75	15.75	19.5
Actividades introdutorias	1.75	1	2.75
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Titoría en grupo	1	4	5
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	2	0	2
Probas de resposta curta	1	0	1

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Proxectos	Profundización nos contenidos dos bloques temáticos complementado co traballo on-line, familiarización cas TICs e desenvolver competencias como o traballo en equipo.
Sesión maxistral	Exposición dos contenidos fundamentais do curso tanto teóricos como prácticos
Resolución de problemas e/ou exercicios	Práctica a través de exercicios de distinto tipo nas diferentes destrezas comunicativas tanto na súa faceta receptiva como productiva
Actividades introdutorias	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
Titoría en grupo	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
Titoría en grupo	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Proxectos	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Resolución de problemas e/ou exercicios	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Actividades introdutorias	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Prácticas de laboratorio	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua

Avaliación		
	Descrición	Calificación
Proxectos	Realización e presentación dun tema	15
Sesión maxistral	Análisis da adquisición de contidos globais presentados nestas sesións	5

Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso	5
Actividades introdutorias	Evaluación de competencias comunicativas	5
Prácticas de laboratorio	Realización de exercicios e actividades contextualizadas. Léxico específico	20
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Realización de exercicios e actividades nas áreas de léxico, gramática, comprensión oral e escrita e produción oral e escrita	30
Probas de resposta curta	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principais destrezas comunicativas orales	20

Otros comentarios sobre la Evaluación

En caso de que un estudante non cumprise os requisitos arriba expostos, deberá presentarse a dúas probas finais, unha oral e outra escrita, que engloben o total dos contidos do curso e que reflectan o cumprimento total dos obxectivos presentados. O resultado destas dúas probas supoñerá a nota final do alumno.

Para a segunda convocatoria, realizarase un exame escrito que cubra todos os contidos e competencias expostos e un examen oral das mesmas características para avaliar as destrezas orales.

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 para o curso 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

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

Murphy, R. (1994) English Grammar in Use. Cambridge. C.U.P.

Swan, M. and C. Walter (1997) How English Works. Oxford. Oxford University Press.

<http://ec.hku.hk/epc/>

<http://www.businessenglishebook.com/Business-English-Greetings-Lesson.htm>

<http://esl.about.com/od/speakingenglish/a/smalltalk.htm>

B) Dictionaries:

VV. AA. Collins Diccionario Español-Inglés Inglés-Español

Alcaraz Varó, E. et al. (2000) Diccionario de Términos de Turismo y de Ocio, Inglés- Español, English-Spanish. Ariel

<http://www.ldoceonline.com/> (Longman Dictionary of Contemporary English- monolingual)

C) Películas e documentais:

The Weather

Sideways

The Washington Post. Travel special

Travel and Leisure

A información indicada complementarase cunha selección de páxinas web relacionadas co mundo do turismo que amplien e consoliden os contidos.

Recomendacións

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

DATOS IDENTIFICATIVOS**Marketing turístico**

Asignatura	Marketing turístico			
Código	004G240V01303			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	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 alumno con aspectos del marketing básicos para conocer y entender el mercado y los consumidores de la empresa. En concreto, la asignatura Marketing turístico pretende ahondar en el estudio del marketing estratégico y de las herramientas de análisis y planificación del mercado de cada a desarrollar estrategias exitosas para las empresas en el mercado.			

Competencias de titulación

Código	
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
A7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
A9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
A10	Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo
A13	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A16	Orientación del servicio al cliente
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Conocer la relación entre la empresa y su entorno evaluando su repercusión en la estrategia, comportamiento, gestión y sostenibilidad empresarial	A5
Conocer los distintos procesos, procedimientos y prácticas de gestión empresarial	A6
Conocer las principales técnicas instrumentales aplicadas al ámbito empresarial.	A7
Identificar la generalidad de los problemas económicos que se plantean en las empresas, y saber utilizar los principales instrumentos existentes para su resolución	A9
Valorar a partir de los registros relevantes de información la situación y previsible evolución de una empresa	A10
Movilidad y adaptabilidad a entornos y situaciones diferentes	A13
Elaborar los planes y políticas en las diferentes áreas funcionales de las organizaciones	A14
Habilidades en la búsqueda, identificación e interpretación de fuentes de información económica relevante	A16
Capacidad de análisis y síntesis	B1
Pensamiento crítico y autocrítico	B2
Habilidades de comunicación oral y escrita	B5

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
Sesión magistral	22	45	67
Estudio de casos/análisis de situaciones	22	5	27
Pruebas de tipo test	1.5	40	41.5
Pruebas de respuesta corta	0.5	14	14.5

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

Metodologías

	Descripción
Sesión 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 situaciones	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
Estudio de casos/análisis de situaciones	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Estudio de casos/análisis de situaciones	Se entregarán casos y ejercicios que habrá que resolver	40
Pruebas de tipo test	Examen tipo test de entre 50 y 100 preguntas válidas	35
Pruebas de respuesta corta	Preguntas cortas acerca del temario	25

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 tendrá vigencia para las convocatorias a las que da derecho la matrícula de cada curso académico.

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

Evaluación continua:

La nota final será el resultado de:

a) Realización de varios ejercicios/casos prácticos individuales y/o en grupo. Para la evaluación podrá exigirse una defensa oral del caso (40%)

b) Un examen al finalizar la asignatura en el que se medirán los conocimientos teóricos alcanzados (60%)

c) Es necesario alcanzar un mínimo de un 4.5 en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura

Evaluación ordinaria:

Seguirán este proceso los estudiantes que no sigan la evaluación continua o aquellos que siguiéndola no alcancen los mínimos establecidos. en este caso, el examen consistirá en una prueba en la que se plantearán preguntas teóricas y otra en la que habrá un caso práctico. Para medir las habilidades de comunicación del estudiante puede establecerse que una o las dos pruebas se realicen de forma oral.

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 2014-2015

Fuentes de información

Kotler y otros, **Marketing para turismo**, 2011,

Best, R., **Marketing estratégico**, 2007,

Kotler y Armstrong, **Principios de Marketing**, 2008,

Kotler y Armstrong, **Dirección de marketing**, 2008,

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 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**Recursos territoriais**

Asignatura	Recursos territoriais			
Código	004G240V01304			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua Impartición				
Departamento	Historia, arte e xeografía			
Coordinador/a	de Uña Álvarez, Elena Pilar			
Profesorado	de Uña Álvarez, Elena Pilar			
Correo-e	edeuna@uvigo.es			
Web				
Descrición general	Definición, clasificación e relevancia dos recursos territoriais turísticos (RTT) na actividade do turismo. Técnicas de inventario, avaliación e diagnóstico dos RTT. Os RTT como fundamento das Unidades Territoriais Turísticas. Tipoloxía e procesos de desenvolvemento turístico relacionadas cos RTT.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
A17	Ter a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Comprender e interpretar coñecementos sobre os recursos naturais , culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística	A3
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística.	A1
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.	A1
Ter a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética	A17
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información	A18
Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.	A20
Capacidade de comunicación oral e escrita	A23
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	A27

Contidos

Tema	
1.-Recursos territoriais turístico e Xeografía	.
2.-O relevo como espazo turístico	.
3.-Os diferentes climas da Terra como condicionantes turísticos	.
4.-Turismo e paisaxes vexetais e faunísticas da Terra	.
5.-As augas continentais e marítimas e os diferentes tipos de turismo que orixinan	.
6.-As diferentes rexións de España e os seus atractivos turísticos naturais: Estudio especial de Galicia	.
7.-Os recursos territoriais turísticos das diferentes áreas rexionais do mundo desenvolvido	.

8.-Os recursos territoriais turísticos das diferentes áreas rexionais dos países subdesenvolvidos e emerxentes

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Titoría en grupo	4	10	14
Traballos tutelados	5	15	20
Resolución de problemas e/ou exercicios	5	15	20
Sesión maxistral	25	20	45
Probos de resposta curta	5	20	25
Probos prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	6	20	26

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado para o asesoramento e desenvolvemento de actividades da asignatura e do proceso de aprendizaxe
Traballos tutelados	O alumnado terá que facer un traballo de investigación individual e outro grupal. Para a súa elaboración haberá de consultar ao profesorado que os dirixirá
Resolución de problemas e/ou exercicios	É un complemento da sesión maxistral. O alumnado terá que interpretar os gráficos, táboas e láminas que se relacionen co contido da asignatura
Sesión maxistral	Exposición por parte da profesora dos contidos fundamentais dos Recursos Territoriais máis importantes e o seu aproveitamento turístico

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Titoría en grupo	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender ás necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, de temas relacionadas coa materia
Traballos tutelados	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender ás necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, de temas relacionadas coa materia

Avaliación		
	Descrición	Calificación
Traballos tutelados	Os traballos de investigación, que serán dirixidos polo profesorado, consistirán no estudo dun recurso territorial dalgunha rexión da Terra	20
Resolución de problemas e/ou exercicios	O alumnado haberá de interpretar os gráficos, táboas e láminas que se relacionen co contido da asignatura	20
Sesión maxistral	O alumnado realizará tres probas ao longo do cuadrimestre sobre as sesións maxistrais	30
Probos de resposta curta	Realizaráse unha vez terminado cada tema	20
Probos prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	É un complemento da sesión maxistral. O alumnado aplicará á realidade os recursos territoriais explicados en clase. Poderán facerse tamén simulacións	10

Otros comentarios sobre la Evaluación

-A planificación exposta nesta guía docente supón un sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final obterase da suma de todo o exposto obxecto de avaliación.

-O alumnado que non supere a avaliación continua, poderá facer un exame final que consistirá na realización dunha proba teórica e outra práctica sobre a totalidade dos contidos e presentará dous traballos de investigación sobre os recursos territoriais dunha rexión da Terra que tamén ha de defender en devandito exame.

-O alumnado que non supere a materia en primeira convocatoria poderá realizar unha segunda e seguintes convocatorias nun exame que consistirá na realización dunha proba teórica e outra práctica sobre a totalidade dos contidos e presentará (si non o fixo antes) dous traballos de investigación sobre os recursos territoriais turísticos dunha rexión da Terra que

tamén ha de defender en devandito exame.

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 para o curso 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

Alonso Fernández, J., **Geografía Turística: Europa y el Resto del Mundo.**, Centro de Estudios Ramón Areces,

Alonso Fernández, J., **Geografía Turística General y de España**, Centro de Estudios Ramón Areces,

Alonso Fernández, J., **Introducción a la Geografía**, Centro de estudios Ramón Areces,

Azcárate, B. y otros, **Geografía regional del mundo desarrollado, subdesarrollado y países emergentes**, UNED,

<http://www.guiageografico.com/>,

Recomendacións**Asignaturas que continúan el temario**

Promoción turística/O04G240V01405

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Patrimonio cultural/O04G240V01404

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Xeografía: O turismo no mundo actual/O04G240V01104

Otros comentarios

Esta guía docente describe as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumnado na materia de Recursos Territoriales e concíbese de forma flexible. En consecuencia pode requirir reaxustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios ou pola relevancia das situacións que poidan xurdir. Así mesmo aportarase ao alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.

A MATERIA SERÁ IMPARTIDA POR UN/UNHA PROFESOR/A A CONTRATAR POR LISTA DE AGARDA. A LISTA DE AGARDA ATÓPASE, NESTA DATA, PENDENTE DE RESOLUCIÓN (CONCURSO DE PROFESORADO).

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

Asignatura	Xestión de recursos humanos en empresas turísticas			
Código	004G240V01305			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua Impartición	Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Domínguez Vila, Trinidad			
Profesorado	Domínguez Vila, Trinidad			
Correo-e	trinidad@uvigo.es			
Web				
Descrición general	A asignatura estudia o proceso de xestión dos Recursos Humanos a través de conceptos, estratexias, procesos e técnicas que permitan a correcta dirección dos mesmos.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
A10	Aplicar os coñecementos a futuras situacións profesionais e desenvolver competencias relacionadas coa elaboración e defensa de argumentos e resolución de problemas dentro do ámbito do turismo
A13	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público tanto especializado, como non especializado
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B2	Compromiso ético
B3	Creatividade

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Posuír e comprender coñecementos acerca dos conceptos relacionados ca xestión de RRHH e o seu papel no sector turístico, así como das estratexias, procesos e técnicas.	A1 A2 A5 A7 A8 A10 A13 A14 A20 A21 A28
	B1

Ter a capacidade de xestionar e dirixir os procesos e estratexias vinculados aos Recursos Humanos de forma ética, responsable e asertiva.	A5 A8 A10 A13 A14 A20 A21 A25 A27 A28	B1 B2
Motivar ao alumnado a desenvolver as súas habilidades de comunicación e escritas mediante métodos con alta implicación creativa, grupal e tecnolóxica, así como o uso doutros idiomas.	A20 A21 A23 A25 A27	B1 B3

Contidos

Tema
TEMA 1: EVOLUCIÓN DOS RRHH. UNHA PERSPECTIVA INTEGRADA
TEMA 2: O PROCESO DE XESTIÓN DOS RRHH
TEMA 3: CONTRATACIÓN E SISTEMAS DE RETRIBUCIÓN
TEMA 4: PROCESO DE RECRUTAMENTO E SELECCIÓN
TEMA 5: FORMACIÓN E DESENVOLVEMENTO DOS RRHH. INTERNET E A INTERNACIONALIZACIÓN

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión maxistral	20	5	25
Resolución de problemas e/ou exercicios	8	15	23
Presentacións/exposicións	2	10	12
Obradoiros	4	4	8
Prácticas de laboratorio	10	15	25
Titoría en grupo	5	10	15
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	1	25	26
Cartafol/dossier	1	15	16

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do docente dos contidos vinculados á asignatura, así como a realización de exercicios, problemas ou traballos a executar polo alumnado.
Resolución de problemas e/ou exercicios	Resolución de supostos e casos prácticos de forma individual ou grupal.
Presentacións/exposición	Presentación por parte do alumnado de tarefas diversas desenvolvidas e executadas tanto na aula como fora, e de forma individual ou colectiva.
Obradoiros	Desenvolvemento de dinámicas específicas sobre temáticas vinculadas á asignatura.
Prácticas de laboratorio	Execución de diversas prácticas mediante o uso de TIC's e vinculadas á área de estudo.
Titoría en grupo	Reunión conxunta entre alumnado e profesorado para asesoramento, desenvolvemento e supervisión da evolución do alumnado así como do seu traballo en relación á materia.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Titoría en grupo	Tempo reservado para orientar, atender e resolver dúbidas do alumnado no seu proceso de adquisición das competencias da materia.

Avaliación

	Descrición	Calificación
Resolución de problemas e/ou exercicios	Proba de avaliación continua. Deberase entregar unha serie de casos prácticos que se realizarán ao longo do curso, tanto de forma individualizada como conxunta.	25

Presentacións/exposicións	Proba de avaliación continua. Realizaranse unha serie de presentacións de traballos propostos polo docente durante o curso. Algúns serán en segundo idioma.	8
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Proba para avaliar o coñecemento teórico - práctico por parte do alumnado en relación á materia.	55
Cartafol/dossier	Elaboración dun portfolio onde se recollerán parte dos traballos realizados ao longo do curso, así como outros materiais.	12

Otros comentarios sobre la Evaluación

A avaliación establecida anteriormente é para o alumnado que opte por realizar AVALIACIÓN CONTINUA. A nota que obteñan das probas gardarase para a convocatoria do mesmo ano académico. Para realizar media co resto de notas, deberase acadar o 50% NA PROBA DE RESPONSA LONGA.

Para o alumnado que opte por NON REALIZAR AVALIACIÓN CONTINUA, deberá presentarse con todo o material nas datas oficiais da proba establecidas no calendario escolar do centro. A proba será de carácter teórico-práctico.

NOTA: *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 para o curso 2014-2015*

Bibliografía. Fontes de información

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**, 1995,

De la Calle, M^a. y Ortiz, M., **Fundamentos de Recursos Humanos**, 2044,

Del Valle, V. y Gómez, J.L., **Recursos Humanos**, 2009,

Dolan, S., Valle, R., Jackson, S.E., e Schuler, R., **La gestión de los recursos humanos**, 2007,

Gómez, L.R., Balkin, D.V. y Cardy, R.L., **Dirección y gestión de recursos humanos**, 2001,

Puchol, L., **Dirección y gestión de Recursos Humanos**, 2007,

Recomendacións

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Dereito: Lexislación turística/O04G240V01201

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Otros comentarios

Esta guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requirir reajustes ao longo do ano académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola relevancia das situacións que puideran xurdir. Así mesmo, apórtaselle ao alumnado a información e pautas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.

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				
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e				
Web				
Descripción	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno en la lengua francesa en contexto turístico general			

Competencias de titulación

Código	
A10	Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A16	Orientación del servicio al cliente
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B3	Creatividad
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
1. Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo	A10
2. Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	A15
3. Habilidades en el campo de las TIC para búsqueda y aprovechamiento de la información	A18
4. Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	A20
5. Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado	A21
6. Capacidad de comunicación oral y escrita en francés	A23
7. Movilidad y adaptabilidad a diversos entornos y situaciones	A24
8. Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
9. Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27
10. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	A28
11. Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1
12. Creatividad	B3
13. Motivación por la calidad	B5
14. Orientación del servicio al cliente	A16

Contenidos

Tema

1. Le monde du tourisme : Les types de tourisme, les métiers du tourisme. 1.1 Communication : présentations professionnelles: Demander et donner des renseignements sur l'activité professionnelle en relation avec le monde du tourisme.
2. L'accueil et l'assistance des clients 2.1 Communication: comprendre et poser des questions aux clients. Répondre à des demandes de renseignements. Dates, nombres, chiffres et quantités. La communication téléphonique
3. Le transport et le tourisme 3.1 Communication: Renseigner sur les horaires et les prix dans les différents moyens de transport. . Vendre des billets. Faire des réservations. Remplir des formulaires. Réclamations des voyageurs

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Tutoría en grupo	1	0	1
Resolución de problemas y/o ejercicios	11	12	23
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	2	27	29
Sesión magistral	4	0	4
Pruebas de tipo test	1	3	4
Pruebas de respuesta corta	0	3	3
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	0	4	4
Trabajos y proyectos	0	3	3

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

Metodologías	
	Descripción
Tutoría en grupo	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 y/o ejercicios	Actividad en la 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)
Resolución de problemas y/o ejercicios 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.
Sesión 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
Sesión magistral	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura
Tutoría en grupo	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura
Prácticas de laboratorio	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	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.	15
Pruebas de respuesta corta	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.	15

Pruebas prácticas, de Pruebas para la evaluación que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a ejecución de tareas resolver. Los alumnos deben dar respuesta a la actividad formulada, aplicando los reales y/o simuladas. conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas serán orales y escritas.	50
Trabajos y proyectos Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	20

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrà una evaluación continua a través del seguimiento del trabajo en el aula que se computará como un 5% de la nota final

En la segunda convocatoria los alumnos deberán presentar los glosarios que correspondan a cada una de las unidades del temario y realizar un examen en el que se incluirán las pruebas señaladas en el apartado correspondiente.

La calificación será según la legislación vigente de 0 a 10

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 2014-2015.

Fuentes de información

Aragón, M., Eurrutia, M. y otros, **Diccionario de términos de turismo: francés-español, español-francés.**,

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,**

Descotes-Genon, C.y Szilagyi, C, **Service compris: pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine,**

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

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,**

Performis, J.L, **Français.com: méthode de français professionnel des affaires,**

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

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

Seignoux, B. y Cerqueda, S, **Communication express,**

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Otros comentarios

Se recomienda tener una base elemental de francés.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Linguas estranxeiras para o turismo IC: Alemán**

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IC: Alemán			
Código	O04G240V01307			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lingua	Alemán			
Impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición general	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico			

Competencias de titulación

Código	
A15	Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico
A16	Orientación do servizo ao cliente
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A22	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira	A22
Desempeñar actividades en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico	A15
Capacidade de comunicación oral e escrita	A23
Mobilidade e adaptabilidade a diferentes entornos e situacións	A24
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	A27
Habilidades no manexo das TICs para a busca e aproveitamento da información	A18
Orientación do servizo ao cliente	A16
Creatividade	B3
Motivación pola calidade	B5

Contidos

Tema	
Unidade 1. Como soa o alemán	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensión e pronunciación de vogais e consoantes a partir de internacionalismos, números, nomes típicos, apelidos típicos, termos xeográficos, abreviacións, nomes de enfermidades - Deletrear - Ler - Busca nun dicionario - Resolución de dúbidas de pronunciación - O discurso de clase

Unidade 2. Convencións sociais básicas: toma de contacto, estabilización de contacto, despedida Saudarse, presentarse, despedirse, disculparse, dar as grazas, interesarse por alguén, felicitar, desexar boa viaxe, sorte, felices festas a alguén, dar un brinde en situacións do turismo hostaleiro, do ámbito da universidade e de clase.

- Práctica de situacións estándar en clase como sinalar a non comprensión, pedir que se fale lento, que se repita, que se aclare, que se traduza, que se precise etc..

- Comentar diferenzas culturais entre as culturas de fala española e de fala alemá.

Unidade 3. Persoas e circunstancias persoais Sobre nomes, direccións, idade, estado civil, nacionalidade, profesión, estudos, orixe (país, rexión, cidade, pobo), intereses persoais, datos importantes, gustos, formación, coñecementos (idiomas etc..)

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Resolución de problemas e/ou exercicios	11.25	16	27.25
Sesión maxistral	1	3.5	4.5
Probos de resposta curta	0	8	8
Probos prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	8	8

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudo. Desenvólvense en espazos especiais con equipamento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Resolución de problemas e/ou exercicios	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. Adóitase empregar como complemento da lección maxistral.
Sesión 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.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Prácticas de laboratorio	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado
Resolución de problemas e/ou exercicios	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado

Avaliación

	Descrición	Calificación
Probos de resposta curta	Probos 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.	50
Probos prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	Probos para a avaliación que inclúen actividades, problemas ou exercicios prácticos a resolver. Os alumnos deben dar resposta á actividade formulada, aplicando os coñecementos teóricos e prácticos da materia.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Os estudantes que suspendan a primeira convocatoria, na segunda terán que facer un exame final completo de todos os coñecementos presentados na materia.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola xunta do centro para o curso 2014/15.

Bibliografía. Fontes de información

<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,

Recomendacións

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo ID: Portugués			
Código	O04G240V01308			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua Impartición	Otros			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Profesorado				
Correo-e				
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 hasta el nivel A1/A2.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: comprensión oral y escritura	A23
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: expresión oral y escritura	A23
Adquirir conocimientos básico de países de lengua oficial portuguesa: aspectos básicos culturales	A3 A23
Saber trabajar en grupo en la realización de actividades prácticas en las aulas	A25

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética; Ortografía; Verbo (presente, pretérito perfecto simple, pretérito imperfecto de indicativo); Sustantivo; Adjetivo; Artículo; Determinantes; 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.
Vivienda, hogar y contorno: Partes de la casa y mobiliario básico. Los colores.
Actividades de la vida diaria: Acciones cotidianas en la casa. Saludos y despedidas. Partes del día. Días de la semana. Meses. Horas.
Tiempo libre y ocio: Juegos, deportes, prensa, radio, televisión...
Viajes y transportes: Medios de transporte.
Relaciones humanas y sociales: Invitaciones y encuentros; felicitaciones y condolencias; elogios. Formas de tratamiento, saludos y agradecimiento simple. Peticiones de disculpa. Iniciar una conversación.
Salud y cuidados físicos: Estado físico (dolor, malestar) y necesidades corporales (lo son, hambre, cansancio, frío, ir al baño...). Partes del cuerpo.
Educación: Material del aula.
Compras y actividades comerciales: Establecimientos comerciales.
Alimentación: Comidas del día. Alimentos básicos.
Bienes y servicios: Correos y telecomunicaciones.
Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Estaciones del año.
Fenómenos atmosféricos (calor, frío, lluvia, sol...).
Ciencia y tecnología: Aparatos de uso cotidiano.
Comer fuera: encomendar; alista de bebidas y comidas; pedir la cuenta; elogiar el servicio, reclamar.

Contenidos pragmáticos

Tratamiento;
Idiomatismos;
Falsos amigos.
Diferencias entre el portugués de Portugal y lo del Brasil.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	10	23	33
Trabajos de aula	10	23	33
Otros	1	5	6
Pruebas de respuesta corta	1	0	1
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	1	0	1
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	1	0	1

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

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Sesiones teóricas
Trabajos de aula	Sesiones prácticas - trabajo en grupo
Otros	Pruebas orales

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajos de aula	Atención a problemas específicos del alumnado durante las sesiones prácticas.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Sesión magistral	Prueba teórica escritura	25
Trabajos de aula	Realización/presentación de trabajos varios	50
Otros	Prueba oral	25

Otros comentarios sobre la Evaluación

Las/Los estudiantes deberán escoger en el principio del curso entre dos opciones: un sistema de evaluación continua (cf. supra) o un sistema de evaluación única.

Se recomienda optar por el primero. Es condición obligatoria para ser evaluada/lo de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia ligeramente inferior, que deberán ser comunicados al profesorado el antes posible.

Para la evaluación única es preciso superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Se recomienda consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://faitic.uvigo.es>).

Quien opte de forma directa por la evaluación única (no recomendado) será evaluada/o al final del primer período, en la primera edición de las actas (mayo/junio), de la siguiente forma:

1. Con una prueba escrita teórico-práctica (contando un 75% de la nota final; teoría: 25%; práctica: 50%).
2. Con una prueba de expresión oral (contando un 25% de la nota final) que será grabada.

Es necesario superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Hay que acordar con el profesorado las fechas y el horario de las pruebas de expresión oral con la antelación necesaria (mínimo 2 semanas antes de la introducción de las notas en Xescampus), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado para ello. La no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una cualificación de 0 (cero) puntos en la misma.

Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio).

De todas las maneras, se recomienda la asistencia a las aulas y a las tutorías y consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma (<http://faitic.uvigo.es>), incluso si no se siga el sistema de 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 Facultad para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

<http://www.portaldalinguaportuguesa.org/>

<http://www.ciberduvidas.com/>

Câmara Jr., Joaquim Mattoso, *Estrutura da Língua Portuguesa*, 19.ª ed., Petrópolis, Vozes, 1989. (ISBN: 85-326-0061-1).

--- *Problemas de Linguística Descritiva*, 13.ª ed., Petrópolis, Vozes, 1988.

Castro, Ivo, *Introdução à História do Português*, 2.ª ed. revista e muito ampliada, Lisboa, Edições Colibri, 2006. (ISBN: 972-772-676-3).

Coimbra, Isabel, e Coimbra, Olga. *Gramática Ativa 1*, 3.ª ed., Lisboa, Lidel, 2011. (ISBN: 978-972-757-638-8).

Coimbra, Isabel, e Coimbra, Olga. *Gramática Ativa 2*, 3.ª ed., Lisboa, Lidel, 2012. (ISBN: 978-972-757-173-4).

Com ou sem Acento?, Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.31936-4).

Com ou sem Hífen?, Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.01713-0).

Cristóvão, Fernando (dir. e coord.). *Dicionário Temático da Lusofonia*, Lisboa, Texto Editores, 2005. (ISBN: 978-972-472-935-0).

Cristóvão, Fernando, *Da Lusitanidade à Lusofonia*, Coimbra, Almedina, 2008. (ISBN: 978-972-403-445-4)

Dicionário da Língua Portuguesa 2011, Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01564-8)

Dicionário Editora Alemão-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2011. (ISBN: 978-972-0-01494-8).

Dicionário Editora de Espanhol-Português, Porto, Porto Editora, 2008 (ISBN: 978-972-0-01371-2).

Dicionário Editora de Francês-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2011. (ISBN: 978-972-0-01647-8).

Dicionário Editora de Inglês-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01491-7).

Dicionário Editora de Português-Alemão, Porto, Porto Editora, 2006. (ISBN: 978-972-0-01277-7).

Dicionário Editora de Português-Espanhol, Porto, Porto Editora, 2010 (ISBN: 978-972-0-01559-4).

Dicionário Editora de Português-Francês. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2009. (ISBN:978-972-0-01479-5).

Dicionário Editora de Português-Inglês. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01493-1).

Dicionário Moderno da Língua Portuguesa. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01496-2).

Dicionário Moderno de Sinónimos e Antónimos

. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.5754-9).

Dicionário Moderno de Verbos Portugueses, Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-05756-3).

FLiP 8 - Ferramentas para a Língua Portuguesa, Ed. Priberam, 2010. [www.flip.pt].

Machado, José Barbosa, *Introdução à História da Língua e Cultura Portuguesas*, Braga, Edições Vercial, 2009. (ISBN: 978-972-99038-8-5-3).

Novo Corretor Aurélio 2, Ed. Positivo,2010. [www.flip.pt].

Sobral, José Manuel, *Portugal, Portugueses: Uma Identidade Nacional*, s.l., Fundação Francisco Manuel dos Santos, 2012. (ISBN: 978-989-8424-65-5).

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IID: Português/O04G240V01408

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Distribución turística				
Asignatura	Distribución turística			
Código	004G240V01401			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
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			

Competencias de titulación	
Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado

Competencias de materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Conocer qué son, para qué sirven y cuáles son los diferentes tipos de sistemas de distribución turística	A1 A6 A18
Analizar el papel que desempeñan los intermediarios en el mercado turístico	A1 A6 A23 A25 A28
Familiarizar al alumno con el funcionamiento de los sistemas de distribución turística	A5 A28
Analizar el impacto de Internet y de las nuevas tecnologías en los canales de distribución turísticos	A6 A18 A23 A25 A28

Contenidos	
Tema	
1. La distribución comercial del sector turístico	1.1. La distribución comercial y el márketing turístico 1.1.1. Distribución comercial y producto turístico 1.1.2. La distribución comercial y el precio de los productos turísticos 1.1.3. La distribución comercial y la comunicación en los *productos turísticos 1.2. El sistema de distribución en el sector turístico 1.3. 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. El papel de las AAVV en la distribución turística 3.3. Tipología de AAVV 3.4. Situación de las AAVV en el sector turístico
4. Los touroperadores en la distribución turística	4.1. Los touroperadores en la distribución turística 4.2. El papel de los touroperadores en la distribución turística 4.3. Tipología de touroperadores 4.4. Situación de los touroperadores en el sector turístico
5. Las centrales de reservas en la distribución turística	5.1. Los CRS y GDS en la distribución turística 5.2. El papel de los GDS en la distribución turística 5.3. Situación actual de los GDS en el sector turístico
6. Las nuevas tecnologías y la distribución turística	6.1. Impacto 6.2. Desintermediación 6.3. Reintermediación 6.4. La Web 2.0

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	30	20	50
Resolución de problemas y/o ejercicios	12	32	44
Trabajos de aula	3	30	33
Tutoría en grupo	1.5	16	17.5
Trabajos y proyectos	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
Sesión magistral	Explicaciones detalladas de los contenidos del programa docente por parte del profesor en el aula
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución y presentación por parte del alumno de ejercicios y casos planteados por el profesor
Trabajos de aula	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
Tutoría en grupo	Las tutorías se podrán desarrollar de forma individual o en grupo, previa organización de las mismas con el profesor

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Tutoría en grupo	Orientar, atender y resolver las dudas de los alumnos en la comprensión de la materia así como en la realización de los ejercicios, casos prácticos y trabajos.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Sesión magistral	Examen final abreviado de la teoría	60
Resolución de problemas y/o ejercicios	Consiste en la resolución de ejercicios y de trabajos bien de forma individual o en grupo	10
Trabajos de aula	Realización de ejercicios y casos en el propio aula	10
Trabajos y proyectos	Realización y exposición de trabajos en grupo	20

Otros comentarios sobre la Evaluación

Consistirá en una evaluación durante todo el cuatrimestre, en la que se valorará la participación en clase, la resolución de ejercicios y trabajos en grupo y la nota de un examen final de teoría reducido.

Podrán optar a ella todos los alumnos no acogidos la modalidad de evaluación anterior. Consistente en un examen teórico de toda la materia del curso (60% de la nota) mas un trabajo individual (40% de la nota), consistente éste en un proyecto de distribución turística en una empresa real, que deberán entregar antes de la fecha fijada para el examen.

Fuentes de información

- DEL ALCÁZAR MARTÍNEZ, B. (2002): *Los Canales de Distribución en el Sector Turístico*. ESIC.

Bibliografía Complementaria

- DÍEZ DE CASTRO, E. (2004): *Distribución Comercial*. McGRAW-Hill.

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Marketing turístico/O04G240V01303

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Estatística				
Asignatura	Estatística			
Código	004G240V01402			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Lengua	Castelán			
Impartición	Galego			
Departamento	Estatística e investigación operativa			
Coordinador/a	Pérez González, Ana			
Profesorado	Pérez González, Ana			
Correo-e	anapg@uvigo.es			
Web	http://http://fatic.uvigo.es/			
Descrición general	A materia estatística é unha asignatura de carácter obligatorio onde se estudarán os conceptos estatísticos básicos recorrendo os temas de estatística descriptiva, cálculo de probabilidades, variables aleatorias, inferencia estatística e números índice.			

Competencias de titulación	
Código	
A11	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.

Competencias de materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
A11 Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo	A11
A18 Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	A18
A19 Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición	A19
A20 Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.	A20
A28 Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.	A28
A29 Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.	A29

Contidos	
Tema	
Tema 1. Estatística Descriptiva	1.1 Distribución de frecuencias. 1.2 Medidas de posición, dispersión e forma. 1.3 Representacións gráficas.
Tema 2. Introducción ó cálculo de probabilidades	2.1 Conceptos básicos do cálculo de probabilidades. 2.2 Probabilidades condicionadas e concepto de independencia.
Tema 3. Principales Distribuciones Discretas e Continuas.	3.1 Definición dunha variable aleatoria. 3.2 Características dunha variable aleatoria. 3.3 Principais distribucións de probabilidade. 3.4 Aplicacións do Teorema Central do Límite.
Tema 4. Conceptos e principios metodolóxicos da inferencia estatística	4.1 Poboación, mostra e as súas características. Mostreo aleatorio simple. Distribucións asociadas ó mostreo en poboacións normais. 4.2 Estimación puntual. Concepto de estimador e as súas propiedades. 4.3 Estimación mediante intervalos de confianza en poboacións normais. 4.4 Contrastes de hipóteses. Plantexamento das hipóteses. Contrastes clásicos en poboacións normais.
Tema 5. Manexo de paquetes estatísticos de uso corrente	5.1 Introducción ó uso do paquete estadístico como aplicación das técnicas estatísticas explicadas no resto do temario.

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión maxistral	21	48	69
Resolución de problemas e/ou exercicios	26	52	78
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	3	0	3

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión 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.
Resolución de problemas e/ou exercicios	Resolución de problemas e cuestións de cada un dos temas do programa da materia. Farase uso tamén de software de cálculo .

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios	Durante a resolución de problemas e/ou exercicios na aula, o alumno poderá formular cuestións ou dudas relacionadas coa materia.

Avaliación

	Descrición	Calificación
Sesión maxistral	Realización de probas tipo test de cada tema.	10
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios e problemas realizados en papel ou mediante o software estatístico utilizado na materia.	30
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Exame final teórico/práctico da materia	60

Otros comentarios sobre la Evaluación

O sistema de avaliación da segunda convocatoria será o mesmo que o empregado na primeira.

Só se gardará para a segunda convocatoria, a nota correspondente a avaliación continua: Sesión Maxistral(10%) e de Resolución de problemas ou exercicios(30%).

Para supera-la materia o alumno ten que acadar un mínimo de 2 sobre 6 na proba de resposta longa e un 5 na suma ponderada das tres notas da metodoloxía de avaliación.

Os alumnos que non sigan este proceso de avaliación parcial terán un sistema alternativo que consistirán nun exame final de toda a materia.

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 para o curso 2014-2015

Bibliografía. Fontes de información

Levin, Rubin, Balderas, Del Valle y Gómez, **Estadística para Administración y Economía**, Prentice Hall,
Martín Pliego, F. J. e Ruíz-Maya, L., **Estadística I: Probabilidad**, Thomson,
Martín-Pliego López, F. J. e Ruíz-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,
Julián Santos Peñas, Ángel Muñoz Alamillos, Azahara Muñoz Martínez, **Estadística para estudios de turismo**, Ediciones Académicas,
José María Raya Vílchez, **Estadística aplicada al turismo**, Pearson Educación,
Alberto Muñoz Cabanes, **INTRODUCCION A LA ESTADISTICA PARA TURISMO**, Ediciones Académicas,
Casas Sánchez, J.M.; Martos Gálvez, E. I. y Tejera Martín, I., **Estadística aplicada al turism**, Editorial Universitaria Ramón Areces,

Recomendacións

Otros comentarios

É recomendable ter coñecementos básicos do programa EXCEL.

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés			
Código	O04G240V01403			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua	Inglés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Profesorado	Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Correo-e	revilla@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación al sector turístico.			

Competencias de titulación

Código	
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
A22	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A26	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B3	Creatividad
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico	A15
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado	A21
Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera	A22
Capacidad de comunicación oral y escrita	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía	A26
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	A28
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1
Motivación por la calidad	B5
Creatividad	B3

Contenidos

Tema

4. Flying	Lexical Input: Flying Airport facilities, booking, cancelling, timetables, security procedures Communication: Booking, dealing with difficult situations Language Focus: conditional sentences, questions, question tags, timetables,
5. Types of Tourism	Lexical Input: Sectors in niche tourism, different types of tourism, cultural tourism Communication: taking part in meetings Language focus: verbs+ ing/ infinitive, expressing agreement, making suggestions, interrupting, asking for clarification, explaining
6. Trends in Tourism	Lexical Input: History of tourism, tourist motivations, tailoring a package Communication: Describing trends and graphs Language focus: The language of graphs, specific verbs, nouns, adverbs and adjectives.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	5	2	7
Tutoría en grupo	1	4	5
Resolución de problemas y/o ejercicios	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Proyectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Pruebas de respuesta corta	1	0	1
Pruebas de respuesta larga, 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
Sesión magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos
Tutoría en grupo	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 y/o ejercicios	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 del ámbito del turismo
Proyectos	Profundización en los contenidos de los bloques temáticos complementado con 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 de léxico. Consolidación de las principales funciones comunicativas necesarias para el ejercicio profesional en el sector turístico.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Actividades introductorias	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en el aprendizaje de un idioma
Sesión magistral	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en el aprendizaje de un idioma
Tutoría en grupo	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en el aprendizaje de un idioma
Resolución de problemas y/o ejercicios	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en el aprendizaje de un idioma

Proyectos	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en él aprendizaje de unalengua
-----------	--

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Sesión magistral	Comprensión y asimilación de los principales contenidos teóricos	5
Tutoría en grupo	Trabajo individualizado sobre las principales competencias comunicativas en el sector turístico	5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso	5
Prácticas de laboratorio	Realización de ejercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20
Proyectos	Realización y presentación de un tema	15
Actividades introductorias	Evaluación de competencias comunicativas	5
Pruebas de respuesta corta	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	20
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escrita y producción oral y escrita	25

Otros comentarios sobre la Evaluación

En caso de que un estudiante no cumpliera los requisitos arriba expuestos, deberá presentarse la dos pruebas finales, una oral y otra escritura, que engloben el total de los contenidos del curso y que reflejen el cumplimiento total de los objetivos presentados. El resultado de estas dos pruebas supondrá la nota final del alumno.

Para la segunda convocatoria, se realizará un examen escrito que cubra todos los contenidos y competencias expuestos y un examen oral de las mismas características para evaluar las destrezas orales.

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 2014-2015

Fuentes de información

Strutt, P., **English for International Tourism**, Pearson Education limited,

Mol, Hans, **English for Tourism and Hospitality**, Granet,

Harding K., **Going International**, Oxford,

A) Textos

Rowe, Ann et al. (2002) *Travel and Tourism*. Cambridge : C.U.P.

Harding, K. And P. Henderson (2000) *High Season*. Cambridge . C.U.P.

Jones, L. (1998) *Welcome! English for the Travel and Tourism Industry*. Cambridge . C.U.P.

Naterop, B.J. and R. Revel. (1992) *Telephoning in English*. Cambridge . C.U.P.

Murphy, R. (1994) *English Grammar in Use*. Cambridge . C.U.P.

Bolton , D. and N. Goody (1996) *English Grammar in Steps*. London . Richmomd

Swan, M. and C. Walter (1997) *How English Works*. Oxford. Oxford University Press.

VV.AA. (1989) *Gran Diccionario Larousse Español-Inglés Inglés Español*. Larousse

VV. AA. *Collins Dictionary Español-Inglés Inglés-Español*

Hornby, A.S. (1984). *Oxford Advanced Learner´s Dictionary*. Oxford . O.U.P.

B)Películas y documentales:

Guías turísticas (Planeta, Pilot Guides, JRB)

The Davinci Code

TV series

C) Periódicos y revistas

The Washington Post. Travel special

The Guardian Unlimited Travel

Travel and Leisure

CNTraveller

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el 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 introductorio al patrimonio cultural como construcción social y proceso de trabajo con determinados bienes culturales.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
A9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A16	Orientación del servicio al cliente
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B2	Compromiso ético

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística.	A3
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los agentes económicos que intervienen en el turismo y de las relaciones que se establecen entre ellos.	A3
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales e sociales que incentivan a actividad turística.	A4
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de las técnicas básicas de investigación en materia turística.	A9
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo.	A11
Orientación del servicio al cliente.	A16
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	A20
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual.	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	A28
Compromiso ético.	B2

Contenidos

Tema	
El patrimonio cultural como construcción social.	.
El conocimiento como patrimonio cultural.	.
La construcción socio-histórica del patrimonio cultural.	.
Aspectos sobre la protección legal, la interpretación, gestión y difusión del patrimonio cultural.	.
El patrimonio cultural como recurso turístico.	.

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	29	31	60
Seminarios	15	30	45
Salidas de estudio/prácticas de campo	4	2	6
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	0	7	7
Trabajos y proyectos	2	30	32

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

Metodologías	
	Descripción
Sesión 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.
Seminarios	El alumnado, 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.
Salidas de estudio/prácticas de campo	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 no académicos exteriores. Entre ellas se pueden citar prácticas de campo, visitas a eventos, centros de investigación, empresas, instituciones... de interés académico-profesional para el alumnado.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Sesión magistral	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionando el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia.
Seminarios	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionando el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia.
Salidas de estudio/prácticas de campo	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionando el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Seminarios	Asistencia y regularidad en el trabajo de los grupos medios.	0
Salidas de estudio/prácticas de campo	Propuesta y salidas de estudio y asistencia a conferencias o eventos relacionados con la materia y recomendados en el aula.	10
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Pruebas para evaluación de competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas. Además se puede incluir en esta prueba preguntas abiertas y también de respuesta corta.	50
Trabajos y proyectos	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 escritura.	40

Otros comentarios sobre la Evaluación

Para aprobar la materia es imprescindible tener aprobadas las pruebas de respuesta larga y los trabajos y proyectos requeridos durante el cuatrimestre. ES condición imprescindible aprobar ambas partes para que sumen las calificación de cada una de ellas.

El alumnado no presencial, aquel que no siga o supere la evaluación continua, deberá realizar un examen que puede tener diferentes tipos de preguntas (respuesta larga, test, respuesta corta...) y que supondrá el 100% de la nota.

Al inicio del curso se indicará a través de faitic las características de las pruebas de evaluación continua.

Esta guía tiene un carácter orientativo. Los contenidos podrán sufrir ciertas modificaciones a lo largo del curso.

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 2014-2015.

Fuentes de información

BALLART HERNÁNDEZ J. / JUAN i TRESSERRAS, J, **Gestión del patrimonio cultural**, 2005,
BALLART HERNANDEZ, J., **El patrimonio histórico y arqueológico**, 2002,
BERMUDEZ A./ VIANNEY, J./ ARBELOA, M./ GIRALT,A., **Intervención en el patrimonio cultural. Creación y gestión de proyectos.**, 2004,
FIDALGO SANTAMARIÑA/ FERNANDEZ SENRRA, X. e M^a D, **Patrimonio etnográfico Galego**, 2004,
CASTRO ALLEGE, F. M., **O ordenamento xurídico dos bens culturais**, 2004,
SANTANA TALAVERA, A. / PRAT CANALS, LL, **El encuentro del turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación**, 2005),
SANTANA TALAVERA, A. / PRAT CANALS, LL, **Antropología y turism**, 1997,
GONZALEZ ALCANTUD, J. A., **Patrimonio y pluralidad. Nuevas direcciones en Antropología del Patrimonio**, 2003,

Hammersley, M. e Atkinson, P. (1994) *Etnografía. Modos de investigación*. Barcelona. Ed. Paidos. Pp:15-17.

Hobsbawm, E.e Ranger, T. (2002) *Introducción : la invención de la tradición* en *La invención de la tradición*. Barcelona. Ed. Crítica. Pp: 7-21.

Mayral Buil, G. (2003) *El patrimonio como versión autorizada del pasado* en *Patrimonio y pluralidad. Nuevas direcciones en antropología patrimonial*. Granada. Diputación de Granada. Pp: 61-78.

Xosé Carlos Sierra (1997) *O proceso de patrimonialización en Galicia* en *Galicia-Antropoloxía. Historia da Antropoloxía. Patrimonio Etnográfico*. Capítulo 9. 381-471.

Hernández Hernández, F. (2002) *El patrimonio cultural: memoria recuperada*. Trea. Madrid. PP: 170-195;355-367; 374-385.

Arias, F; Farirña, F. (1996) *La legislación sobre el patrimonio histórico de galicia como comunidad autónoma y su evolución*. En *Complutum Extra*, 6(11), PP: 347-358. Está en PDF 352-357.

Santana Talavera, A. (1997) *Antropoloxía e turismo*. Barcelona. Ariel. Pp: 98-104.

Prat. Ll. e Santana Talavera, A. (2005) *Reflexiones libérrimas sobre el patrimonio, turismo y su confusas relaciones* en *El encuentro del turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación*. Sevilla. Edita FAAEE. Pp: 9-25.

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 ajustes al largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios real o por la importancia de las situaciones que pudieran aparecer. Asimismo, se acercará al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

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	Rodríguez Campo, María Lorena			
Profesorado	Rodríguez Campo, María Lorena			
Correo-e	lorenarcampo@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El proceso de comunicación/ promoción. La publicidad. Las promociones de ventas. Las relaciones públicas. El Marketing directo e interactivo. La fuerza de ventas y la imagen de la empresa			

Competencias de titulación

Código	
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	A6
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	A5
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Capacidad de comunicación oral y escrita	A23
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	A28
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	A29
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1
Compromiso ético	B2
Creatividad	B3
Iniciativa empresarial	B4
Motivación por la calidad	B5

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 Marketing 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. Cuándo 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 marketing directo e interactivo en turismo	Definición y Características del MK Directo. Funciones, Ventajas y Limitaciones. Las Bases de Datos. Formas del marketing 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/análisis de situaciones	22	44	66
Sesión magistral	20	50	70
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	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/análisis de situaciones	Formulación, análisis, resolución y debate de un problema o ejercicio, relacionado con la temática de la asignatura, por parte del alumno
Sesión magistral	Exposición de los contenidos de la asignatura

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos/análisis de situaciones	Se realizarán 3 casos.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Estudio de casos/análisis de situaciones	Se resolverán 3 casos	60
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Prueba de respuesta media/larga	40

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, deberán acudir al examen final con todo el contenido (teórico+práctico).

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 o a través del examen final). Es decir, se exige un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder hacer media 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 Junta de Centro para el curso 2014-15.

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

Bigné, E.; Font Arlet, X; Andreu Simó, L., **Marketing de servicios turísticos: Análisis y estrategias de desarrollo.**, 2000,

Ejarque, J., **Destinos turísticos de éxito. Diseño, creación, gestión y marketing.**, 2005,

Serra Cantallops, A., **Marketing turístico.**, 2002,

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	Selección	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a				
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e				
Web				
Descripción general	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno a la lengua francesa 1 en contexto turístico general			

Competencias de titulación

Código	
A10	Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A16	Orientación del servicio al cliente
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B3	Creatividad
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
1. Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo	A10
2. Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	A15
3. Habilidades en el campo de las TIC para búsqueda y aprovechamiento de la información	A18
4. Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	A20
5. Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado	A21
6. Capacidad de comunicación oral y escrita en francés	A23
7. Movilidad y adaptabilidad a diversos entornos y situaciones	A24
8. Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
9. Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27
10. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	A28
11. Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1
12. Creatividad	B3
13. Motivación por la calidad	B5
Orientación del servicio al cliente	A16

Contenidos

Tema

- 1.: L'hébergement. Types d'hébergement
- 2.Contenu thématique : Contenu thématique : La gastronomie et la restauration
3. Savoir résoudre des problèmes
- 1.2 Communication : Accueillir des clients. Donner des renseignements sur des possibilités d'hébergement. . Connaître et décrire un hôtel selon sa catégorie. Renseigner les clients sur l'hôtel et son environnement. Réaliser des réservations
- 2.2 Communication : Donner des informations sur les menus, les plats, les boissons Aider les clients à choisir un menu. Réservation des tables
- 3.3 Communication: modifier ou anuler des réservations. Des réclamations

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	11	12	23
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Tutoría en grupo	1	0	1
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	2	27	29
Sesión magistral	4	0	4
Pruebas de tipo test	1	3	4
Pruebas de respuesta corta	0	3	3
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	0	4	4
Trabajos y proyectos	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 y/o ejercicios	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).
Tutoría en grupo	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 y/o ejercicios de forma autónoma	El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma
Sesión 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	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura
Tutoría en grupo	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	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.	15
Pruebas de respuesta corta	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	15
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	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	55
Trabajos y proyectos	Los alumnos realizarán un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades del programa	15

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la segunda convocatoria el alumno deberá presentar (si no ha asistido a clases) los glosarios correspondientes a cada una de las unidades del programa y superar un examen compuesto por las pruebas que se señalan en este apartado.

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 2014-2015.

Fuentes de información

Aragón, M., Eurrutia, M. y otros, **Diccionario de términos del turismo: francés-español, espagnol-français,**

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,**

Descotes-Genon, C.y Szilagyi, C.:, **Service compris: pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine,**

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,**

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés/O04G240V01306

DATOS IDENTIFICATIVOS**Linguas estranxeiras para o turismo IIC: Alemán**

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIC: Alemán			
Código	O04G240V01407			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lingua	Alemán			
Impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición general	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico			

Competencias de titulación

Código	
A15	Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico
A16	Orientación do servizo ao cliente
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A22	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira	A22
Desempeñar actividades en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico	A15
Capacidade de comunicación oral e escrita	A23
Mobilidade e adaptabilidade a diferentes entornos e situacións	A24
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	A27
Habilidades no manexo das TICs para a busca e aproveitamento da información	A18
Orientación do servizo ao cliente	A16
Creatividade	B3
Motivación pola calidade	B5

Contidos

Tema	
Unidade 1. Transaccións	Estruturas lingüísticas e vocabulario relacionados coa compra en distintas situacións: a cafetería, o restaurante, o hotel e no mundo académico
Unidade 2. Actividades en el tiempo	-diarias -turísticas (de viaje) -académicas
Unidade 3. O Espazo e a orientación	- no interior (hotel, facultade, casa, etc) - no exterior (na cidade, etc.)
Unidade 4. Relacións semánticas (razón, finalidade, alternativa etc..)	- aplicadas a transaccións e intercambio de información no mundo turístico (hotel, crucero, axencia de viaxes etc..)

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
--	----------------	----------------------	---------------

Resolución de problemas e/ou exercicios	11.25	16	27.25
Sesión maxistral	1	3.5	4.5
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Probas de resposta curta	0	8	8
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	8	8

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios	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. Adóitase empregar como complemento da lección maxistral.
Sesión 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.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudo. Desenvólvense en espazos especiais con equipamento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc).

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Prácticas de laboratorio	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado
Resolución de problemas e/ou exercicios	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado

Avaliación

	Descrición	Calificación
Probas de resposta curta	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.	50
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	Probas para a avaliación que inclúen actividades, problemas ou exercicios prácticos a resolver. Os alumnos deben dar resposta á actividade formulada, aplicando os coñecementos teóricos e prácticos da materia.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Os estudantes que suspendan a primeira convocatoria, na segunda deberán facer un exame final que abarque a totalidade dos coñecementos presentados na materia.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola xunta do centro para o curso 2014/15.

Bibliografía. Fontes de información

Ver a bibliografía da materia Lingua estranxeira para Turismo IC: Alemán

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda cursar simultaneamente

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Linguas estranxeiras para o 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	Otros			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Profesorado				
Correo-e				
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 hasta el nivel A2.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: comprensión oral y escritura	A23
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: expresión oral y escritura	A23
Adquirir conocimientos básicos de países de lengua oficial portuguesa: aspectos básicos culturales	A3 A23
Saber trabajar en grupo en la realización de actividades prácticas en las aulas	A25

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: presente de subjuntivo, imperativo, pretérito perfecto compuesto de indicativo, pretérito pluscuamperfecto compuesto y simple, infinitivo conjugado; Pronombres personales; Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación; 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 próximo. Ciencia y tecnología: Medios técnicos de comunicación (Internet).

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	10	23	33
Trabajos de aula	10	23	33
Otros	1	5	6
Pruebas de respuesta corta	1	0	1
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	1	0	1
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	1	0	1

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

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Sesiones teóricas
Trabajos de aula	Sesiones prácticas - trabajo en grupo
Otros	Prueba oral

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajos de aula	Atención a problemas específicos del alumnado durante las sesiones prácticas.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Sesión magistral	Prueba teórica escritura	25
Trabajos de aula	Realización/presentación de trabajos varios	50
Otros	Prueba oral	25

Otros comentarios sobre la Evaluación

Las/Los estudiantes deberán escoger en el principio del curso entre dos opciones: un sistema de evaluación continua (cf. supra) o

un sistema de evaluación única.

Se recomienda optar por el primero. Es condición obligatoria para ser evaluada/lo de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia ligeramente inferior, que deberán ser comunicados al profesorado el antes posible.

Para la evaluación única es preciso superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Se recomienda consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://faitic.uvigo.es>).

Quien opte de forma directa por la evaluación única (no recomendado) será evaluada/o al final del primer período, en la primera edición de las actas (mayo/junio), de la siguiente forma:

1. Con una prueba escrita teórico-práctica (contando un 75% de la nota final; teoría: 25%; práctica: 50%).
2. Con una prueba de expresión oral (contando un 25% de la nota final), que será grabada.

Es necesario superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Hay que acordar con el profesorado las fechas y el horario de las pruebas de expresión oral con la antelación necesaria (mínimo 2 semanas antes de la introducción de las notas en Xescampus), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado para ello. 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).

De todas las maneras, se recomienda la asistencia a las aulas y a las tutorías y consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma (<http://faitic.uvigo.es>), incluso si no se siga el sistema de 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 Facultad para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

<http://www.portaldalinguaportuguesa.org/>

<http://www.ciberduvidas.com/>

Câmara Jr., Joaquim Mattoso, *Estrutura da Língua Portuguesa*, 19.ª ed., Petrópolis, Vozes, 1989. (ISBN: 85-326-0061-1).

--- *Problemas de Linguística Descritiva*, 13.ª ed., Petrópolis, Vozes, 1988.

Castro, Ivo, *Introdução à História do Português*, 2.ª ed. revista e muito ampliada, Lisboa, Edições Colibri, 2006. (ISBN: 972-772-676-3).

Coimbra, Isabel, e Coimbra, Olga. *Gramática Ativa 1*, 3.ª ed., Lisboa, Lidel, 2011. (ISBN: 978-972-757-638-8).

Coimbra, Isabel, e Coimbra, Olga. *Gramática Ativa 2*, 3.ª ed., Lisboa, Lidel, 2012. (ISBN: 978-972-757-173-4).

Com ou sem Acento?, Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.31936-4).

Com ou sem Hífen?, Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.01713-0).

Cristóvão, Fernando (dir. e coord.). *Dicionário Temático da Lusofonia*, Lisboa, Texto Editores, 2005. (ISBN: 978-972-472-935-0).

Cristóvão, Fernando, *Da Lusitanidade à Lusofonia*, Coimbra, Almedina, 2008. (ISBN: 978-972-403-445-4)

Dicionário da Língua Portuguesa 2011, Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01564-8)

Dicionário Editora Alemão-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2011. (ISBN: 978-972-0-01494-8).

Dicionário Editora de Espanhol-Português, Porto, Porto Editora, 2008 (ISBN: 978-972-0-01371-2).

Dicionário Editora de Francês-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2011. (ISBN: 978-972-0-01647-8).

Dicionário Editora de Inglês-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01491-7).

Dicionário Editora de Português-Alemão, Porto, Porto Editora, 2006. (ISBN: 978-972-0-01277-7).

Dicionário Editora de Português-Espanhol, Porto, Porto Editora, 2010 (ISBN: 978-972-0-01559-4).

Dicionário Editora de Português-Francês. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2009. (ISBN: 978-972-0-01479-5).

Dicionário Editora de Português-Inglês. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01493-1).

Dicionário Moderno da Língua Portuguesa. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01496-2).

Dicionário Moderno de Sinónimos e Antónimos

. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.5754-9).

Dicionário Moderno de Verbos Portugueses, Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-05756-3).

FLIP 8 - Ferramentas para a Língua Portuguesa, Ed. Priberam, 2010. [www.flip.pt].

Machado, José Barbosa, *Introdução à História da Língua e Cultura Portuguesas*, Braga, Edições Vercial, 2009. (ISBN: 978-972-99038-8-5-3).

Novo Corretor Aurélio 2, Ed. Positivo, 2010. [www.flip.pt].

Sobral, José Manuel, *Portugal, Portugueses: Uma Identidade Nacional*, s.l., Fundação Francisco Manuel dos Santos, 2012. (ISBN: 978-989-8424-65-5).

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.
