



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

Secretaria

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 3

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

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Turismo y desarrollo económico territorial**

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

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
A2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
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
A17	Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
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
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Intentar comprender las diferentes teorías aportadas a la Teoría económica sobre el desarrollo económico y su relación con el turismo	A1	B2
	A2	B3
	A3	
	A4	
	A9	
	A11	
	A17	
	A19	
	A20	
	A23	
	A25	
	A26	
	A27	
	A28	
	A29	

Contenidos

Tema

1. Los datos Macroeconomicos	1.1 Producto Interior y Renta Nacional 1.2 Inflación y Desempleo
2. Desarrollo económico y territorio	2.1 concepto 2.2 Unidades de análisis territorial 2.2.a la región 2.2.b la ciudad
3. Política económica regional	3.1 el crecimiento económico 3.2 disparidades regionales 3.3 fallos de mercado 3.4 política económica regional
4. Principales teorías del crecimiento	4.1 modelos en economía 4.2 principales escuelas de economía 4.3 modelo de Harrod-Domar 4.4 modelo neoclásico de crecimiento 4.5 crecimiento endógeno 4.6 modelos keynesianos

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Debates	24	0	24
Tutoría en grupo	6	0	6
Estudio de casos/análisis de situaciones	15	10	25
Trabajos de aula	3	3	6
Sesión magistral	0	29	29
Pruebas de tipo test	1	29	30
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	29	30

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

Metodologías

	Descripción
Debates	Temas de actualidad a discutir en aula
Tutoría en grupo	Entrevistas con alumnos sobre trabajos de aula
Estudio de casos/análisis de situaciones	Análisis de casos reales y discusión de situaciones
Trabajos de aula	Realización y análisis de supuestos prácticos
Sesión magistral	Explicación en aula de los temas de la asignatura

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Debates	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.
Tutoría en grupo	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.
Estudio de casos/análisis de situaciones	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.
Trabajos de aula	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Examen tipo test	50
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de casos prácticos	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Alumnos que no siguen la evaluación continua y convocatoria de Julio y siguientes: Examen que equivale al 100% de la nota, compuesto de 2 partes, una teórica, examen tipo test, y otra práctica, resolución de casos prácticos, es necesario superar las 2 partes para aprobar la asignatura.

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

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Comercio internacional y turismo/O04G240V01905

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés			
Código	O04G240V01502			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua Impartición	Inglés			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Profesorado	de Prada Creo, Elena Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Correo-e	edeprada@uvigo.es revilla@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/edeprada			
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.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
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.
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

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
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
Movibilidade e adaptabilidade a diferentes entornos e situacións	A24
Capacidad 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
Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.	B1
Motivación por a calidade.	B5
Creatividade	B3

Contidos

Tema	
1. Sustainability	Lexical Input: tourism and community, ecotourism, developing an eco-resort Communication: Oral presentations, planning and getting started Language focus: reported speech, language for introducing a presentation
2. Heritage	Lexical Input: describing a heritage site, museum exhibitions, monuments and architecture Communication: Oral presentations 2, the middle of the presentation Language focus: past tenses, linking phrases
3. Travel agents	Lexical Input: travel agencies, tour operators, event management Communication: Oral presentations 3, end of a presentation, handling questions Language focus: modal verbs, relative clauses

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

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Sesión maxistral	Exposición dos contidos fundamentais do curso tanto teóricos como prácticos
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
Resolución de problemas e/ou exercicios	Práctica a través de exercicios de distinto tipo das diferentes destrezas comunicativas tanto na súa faceta receptiva como productiva
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada das diferentes destrezas comunicativas emulando situacións habituais no desenvolvemento da actividade profesional no ámbito do turismo
Proxectos	Profundización dos contidos dos bloques temáticos complementado co traballo on-line, familiarización cos TICs e desenvolver competencias como o traballo en equipo.
Actividades introductorias	Preparación para a asignatura tanto a nivel gramatical como léxico. Consolidación das principais funcións comunicativas necesarias para o exercicio profesional no sector turístico

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Actividades introductorias	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
Sesión maxistral	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
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
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

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
-----------	---

Avaliación		
	Descrición	Calificación
Sesión maxistral	Comprensión e asimilación dos principais contidos teóricos	5
Titoría en grupo	Traballo individualizado sobre as principais competencias comunicativas no sector turístico	5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso	5
Prácticas de laboratorio	Realización de exercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20
Proxectos	Realización e presentación dun tema	15
Actividades introdutorias	Evaluación das competencias comunicativas	5
Probas de resposta curta	Realización de exercicios y actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principais destrezas comunicativas orales	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	25

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

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

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

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

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

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

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 documentaies:

The Weather

Sideways

Bourne´s myth

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 recomenda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

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

Asignatura	Sistemas de información para la gestión turística			
Código	O04G240V01503			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es/			
Descripción general	<p>En la actualidad, los sistemas de información son vitales para la supervivencia de cualquier organización que, tal como sucede con aquéllas que integran el sector turístico, participe activamente en el mundo de los negocios globales. En esta asignatura se pretende poner de manifiesto la importancia que para las organizaciones del sector turístico tiene diseñar e implantar un sistema de información eficiente. Esta herramienta de gestión debe permitirles captar los datos disponibles en un entorno altamente complejo y dinámico, procesarlos en el seno de la organización para convertirlos en información útil y difundir dicha información a las personas idóneas.</p> <p>La asignatura está integrada por dos tipos de contenidos íntimamente relacionados. Por un lado, los teóricos, centrados en el análisis general de los sistemas de información en las organizaciones. Por otro lado, los prácticos, en los que se formulan actividades en las que se deben buscar y obtener datos relativos a diversos aspectos de la actividad turística, procesarlos para convertirlos en información útil para la organización turística correspondiente y presentar dicha información de la forma más clara posible.</p>			

Competencias de titulación

Código	
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
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
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	
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.	A11	B3
	A14	B4
Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	A18	B2
		B3
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público, tanto especializado como no especializado.	A23	B1
	A25	B3
		B5
Desarrollar habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.	A27	B3
	A28	B5
	A29	

Contenidos

Tema

Tema 1. Sistemas de información en los negocios globales actuales.

Tema 2: Negocios en línea globales: cómo utilizan las empresas los sistemas de información.

Tema 3: Sistemas de información, organizaciones y estrategias.

Tema 4: Comercio electrónico: mercados digitales, bienes digitales.

Tema 5: Administración de proyectos de sistemas de información.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	1	2
Sesión magistral	21.5	32.25	53.75
Trabajos de aula	21.5	21.5	43
Presentaciones/exposiciones	1	29	30
Pruebas de tipo test	1	20.25	21.25

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Actividades encaminadas a tomar contacto y reunir información sobre el alumnado, así como a presentar la asignatura.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la asignatura objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Trabajos de aula	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices y supervisión del profesor. Su desarrollo puede estar vinculado con actividades autónomas del estudiante.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante el docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto,...

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajos de aula	Tiempo reservado para orientar, atender y resolver dudas del alumno en su proceso de adquisición de las competencias de la asignatura.
Pruebas	Descripción
Pruebas de tipo test	Tiempo reservado para orientar, atender y resolver dudas del alumno en su proceso de adquisición de las competencias de la asignatura.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante el docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto...	50
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.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

El alumno que no siga el procedimiento de evaluación continua deberá realizar un examen final, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura.

Segunda oportunidad: los alumnos que no superen la asignatura en la primera oportunidad, tienen dos opciones:- Realizar un examen, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura.- Conservar la nota obtenida en las

Presentaciones/exposiciones (50%), siempre que sea superior a 3.5 (sobre 10), y realizar únicamente la Prueba de tipo test (50%). Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en esta prueba para poder compensarla y superar la asignatura.

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

Arjonilla Domínguez, S.J. y Medina Garrido, J.A., **La Gestión de los sistemas de información en la empresa: teoría y casos prácticos (3ª edición)**, Madrid: Pirámide,

Cornella, A., **Infonomía.com. La gestión inteligente de la información en las organizaciones, versión 1.0 (2ª edición)**, Bilbao: Editorial Deusto,

Laudon, K.C. y Laudon, J.P., **Sistemas de información gerencial (12ª edición)**, México: Pearson Educación,

Sieber, S., Valor, J. y Porta, V., **Los Sistemas de información en la empresa actual : aspectos estratégicos y alternativas tácticas**, Aravaca (Madrid): McGrawHill,

Laudon y Laudon (2012) constituye el manual de referencia para la parte teórica de la asignatura

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

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

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
A8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
A12	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
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
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
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 al respecto de los agentes económicos que intervienen en el turismo y de las relaciones que se establecen entre ellos	A1
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: problemas económicos internos y *interrelaciones entre los distintos *subsistemas	A5
Comprender e interpretar conocimientos al respecto del marco legal que regula las actividades turísticas	A8
Identificar los procesos operativos en empresas turísticas	A12
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal	A13
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información.	A18
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
Creatividad	B3
Iniciativa empresarial	B4
Motivación por la calidad	B5

Contenidos	
Tema	
Tema 1. Introducción a la Restauración.	Breve contextualización; Tipologías de empresas de restauración; Tendencias actuales.

Tema 2. Organización en Empresas de restauración.	Departamentalización en empresas de restauración; Área de alimentación y bebidas; Departamento de Economato y bodega; Departamento de cocina y restaurante. Operaciones y procesos principales. Sistemas de gestión en empresas de restauración.
Tema 3. Planificación, operaciones y procedimientos básicos en restauración.	Planificación del restaurante. Mise en Place; Gestión de pedidos; Elaboraciones y documentos básicos; Unidades del servicio de restauración: Sistemas y modalidades de servicios de restauración; Ofertas básicas en restauración: Diseño técnico y económico de Menús y cartas. Gestión de banquetes.
Tema 4. Control de costes en restauración.	Fichas de rendimiento. Escandallos; Fichas de producción.
Tema 5. Mercadotécnica aplicada a la restauración.	Estudio del cliente; Gestión de precios; Menú engineering.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	21	21	42
Resolución de problemas y/o ejercicios	6	6	12
Trabajos de aula	6	6	12
Tutoría en grupo	1	2	3
Estudio de casos/análisis de situaciones	8	16	24
Presentaciones/exposiciones	3	6	9
Trabajos y proyectos	0	26	26
Pruebas de respuesta corta	2	20	22

*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. Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia.
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos
Trabajos de aula	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje. Seguimiento tutorial del trabajo en grupo
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.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumno ante lo docente y el grupo de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Exposiciones individuales y en grupo.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Tutoría en grupo	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y con temas vinculados con la materia.
Pruebas	Descripción
Trabajos y proyectos	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y con temas vinculados con la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Trabajos de aula	Realización de actividades que complementan a la sesión magistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Se contempla la actitud participativa.	15
Tutoría en grupo	Seguimiento tutorial de la evolución del trabajo final en grupo.	5

Presentaciones/exposiciones	Exposición y defensa de un trabajo final en grupo que se realizará a lo largo del curso.	15
Trabajos y proyectos	Realización de un trabajo de investigación en grupo sobre algún aspecto del sector de la restauración.	15
Pruebas de respuesta corta	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico. Puede plantearse alguna pregunta a desarrollar	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Los alumnos podrán elegir entre las siguientes modalidades según su grado de disponibilidad para asistir a las clases:

1) EVALUACIÓN CONTINUA

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá del trabajo del alumno a través de trabajos de aula, estudios de caso, trabajo final, seguimiento tutorial, exposiciones y realización de un examen final teórico y práctico.

- La asistencia necesaria para acogerse a esta modalidad será del 80%. Los alumnos que incumplan dicho porcentaje tendrán que realizar un examen final que representará el 100% de la calificación.

- Estas condiciones son aplicables en las convocatorias del mismo curso académico.

- Para tener en cuenta las calificaciones de los trabajos de aula, estudios de casos, exposiciones y trabajo final es necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en el examen final.

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

Podrán optar a ella todos los alumnos no acogidos al modo de evaluación anterior. Consistirá en un examen teórico y práctico sobre toda la materia del curso, que representa el 100% de la nota.

- Todos los alumnos deberán entregar al profesor una ficha adecuadamente cubierta con sus datos y una foto reciente durante las primeras semanas de clases.

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

Fuentes de información

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración**, Síntesis,

Cerra, J.; Dorado, J.A; Estepa, D. e García, P., **Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración**, Síntesis,

Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B., **Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración**, Universitat Internacional,

Ojugo, C., **Control de costes en restauración**, Paraninfo,

Rochat, M., **Marketing y Gestión de la Restauración**, Gestión 2000,

Recomendaciones

Otros comentarios

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

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de los recursos financieros**

Asignatura	Gestión de los recursos financieros			
Código	004G240V01505			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Villanueva Villar, Mónica			
Profesorado	Puime Guillén, Félix Villanueva Villar, Mónica			
Correo-e	monicavv@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es proporcionar a los alumnos, los conocimientos básicos y esenciales de la gestión de los recursos financieros tanto en lo referente a la valoración de los recursos financieros en general como en la toma de decisiones financieras, sean estas de inversión o de financiación			

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
A7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
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
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B4	Iniciativa empresarial

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística	A5 A7
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Capacidad de comunicación oral y escrita	A13
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	A24
Capacidad de trabajo en equipo así como a nivel individual.	A25
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1 B2
Iniciativa empresarial	B4

Contenidos

Tema	
Tema 1. Marco conceptual de la gestión financiera. Análisis de los estados contables.	1.1. Función financiera de la empresa y objetivo. 1.2. El patrimonio de la empresa. 1.3. Estructura económico-financiera. 1.4. Cuentas anuales y medición de rentabilidad económica y financiera.
Tema 2. Tipos de interés y valor temporal del dinero.	2.1. El valor del dinero en el tiempo. 2.2. Capital financiero. 2.3. Operaciones financieras de capitalización. 2.4. Rentas

Tema 3. Inversión en activo circulante de la empresa turística.	3.1. Concepto y composición del activo circulante. 3.2. Concepto de ciclo en la empresa. 3.3. El PMM de la empresa o duración del ciclo de explotación. 3.4. Determinación del activo circulante: especial referencia a tesorería. 3.5. Evaluación de la inversión según criterios financieros.
Tema 4. Inversión en activo fijo de la empresa turística.	4.1. Naturaleza y características del activo fijo en las empresas turísticas. 4.2. Variables explicativas de la inversión. 4.3. Criterios de evaluación económica.
Tema 5. Fuentes financieras de la empresa turística a largo plazo: determinación y coste	5.1. Préstamos 5.2. Leasing 5.3. Renting
Tema 6. Fuentes financieras de la empresa turística a corto plazo: determinación y coste	6.1. Crédito comercial 6.2. Descuento bancario 6.3. Póliza de crédito 6.4. Comparativa crédito-prestamo 6.5. Factoring

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	15	30	45
Sesión magistral	30	75	105

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

Atención personalizada

Evaluación

	Descripción	Calificación
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de una prueba escrita presencial compuesta de parte teórica (preguntas cortas o test) y parte práctica. Se podrá exigir un nivel mínimo para superarla.	50
Sesión magistral	Evaluación mediante la realización de ejercicios y/o preguntas cortas/test sobre los contenidos expuestos en las sesiones magistrales. En las pruebas se podrá exigir un nivel mínimo para superarlas.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Evaluación continua:1.- Pruebas descritas objeto de calificación que configurarán el 50% de la nota. Para la segunda convocatoria, de presentarse, se mantendrá la calificación de estas pruebas.2.- Examen escrito, compuesto por parte práctica y teórica, que configura el 50% restante de la nota. Este se celebrará al final cuatrimestre. Se exige un nivel mínimo obligatorio para superarlo. La calificación del alumno que no supere los mínimos contemplados en la prueba será de suspenso. Los alumnos que no superen el paso 1 de la evaluación continuada, y los que no la han seguido, serán evaluados con un examen de carácter global sobre los conocimientos de todos los contenidos de la materia, destrezas en la práctica y adaptación a nuevas situaciones. Se exige un nivel mínimo obligatorio para superarlo. La calificación del alumno que no supere los mínimos contemplados en la prueba será de suspenso.

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

Para la segunda convocatoria, se realizará una prueba escrita presencial que valorará las competencias del alumno sobre la materia, exigiendo un nivel mínimo para superar la misma. La calificación del alumno que no supere los mínimos contemplados en la prueba será de suspenso.

Las fechas y horarios de las prueba 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.

Fuentes de información

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

Otros comentarios

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

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances			
Código	O04G240V01506			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a				
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
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
Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	A15
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso 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
Capacidad de comunicación oral y escritura.	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes medios y situaciones	A24
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
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	B1
Creatividad	B3
Motivación por la calidad.	B5
Orientación del servicio al cliente	A16

Contenidos

Tema

1. L'agence de voyages et l'office de tourisme	1.1 Donner des renseignements. Savoir s'orienter dans l'espace. La Localisation.
2. Des circuits et des itinéraires. Types de voyages. Des annonces de voyage.	2.1 Décrire et présenter des circuits et des itinéraires. Des annulations
3. Des animations	3.1 Organiser et présenter des animations

Planificación

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

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura que el alumno deberá resolver en clase individualmente o en grupo
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/el ejercicio de forma autónoma.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y de procedimientos relacionados con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamientos especializados (laboratorios, aulas informáticas, etc.)
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
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.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Tutoría en grupo	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos sobre los diversos temas de la asignatura de la manera más individualizada posible
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos sobre los diversos temas de la asignatura de la manera más individualizada posible
Prácticas de laboratorio	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos sobre los diversos temas de la asignatura de la manera más individualizada posible
Sesión magistral	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos sobre los diversos temas de la asignatura de la manera más individualizada posible

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos, etc.) Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades	15
Pruebas de respuesta corta	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto de las mismas. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia	15
Trabajos y proyectos	Los alumnos deben realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	20

Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas. Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben de dar respuesta a las actividades formuladas aplicando sus conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas son orales y escritas

50

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la segunda convocatoria el alumno deberá presentar 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 de turismo.**

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

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

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

Recomendaciones

Otros comentarios

Se recomienda haber cursado las anteriores asignaturas de frances IB y IIB para turismo

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán			
Código	O04G240V01507			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	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	
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Capacidade de comunicación oral e escrita.	A23
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Creatividade	B3
Motivación por a calidade.	B5

Contidos

Tema	
1.Aloxamento	Reserva. Check-in. Información interna. Información externa. Servizos. Queixas. Check-out.
2 Actividades turísticas	-no hotel -no entorno
3. Transporte	-público -aluguer de coches, motos etc.. -cruceiros, rutas organizadas

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas e/ou exercicios	11.25	16	27.25
Proxectos	1	3.5	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	11.25	16	27.25
Probos de resposta curta	0	2	2
Probos prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	4	4
Traballos e proxectos	0	10	10

*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	O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas , a aplicación de procedementos de transformación da información dispoñible e a interpretación

Proxectos	A elaboración e presentación de proxectos permite ao alumno traballar de forma transversal e interdisciplinario e aplicar de forma práctica todos os coñecementos adquiridos así como ampliar aqueles que lle fagan falta para a boa execución do proxecto
Estudo de casos/análises de situacións	Mediante o estudo de casos concretos o alumno debe adquirir esquemas de comportamento lingüísticos útiles no campo profesional do turismo.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos/análises de situacións	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	Gramática de contexto	30
Probas prácticas, de execución de comprensión oral, comprensión lectora, expresión e interacción oral tarefas reais e/ou simuladas.		30
Traballos e proxectos	Traballos y proxectos durante o curso que representan a colaboración en clase. No están ligados nun plan temporal predeterminado senon surxen das necesidades pedagóxicas do curso.	40

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 Linguas estranxeiras para o Turismo 1C: Alemán. Ademais, traballarase co material auténtico que se busca en internet, en corporacións coma Turgalicia e organismos parecidos no mundo de fala alemana.

Recomendacións

Asignaturas que continúan el temario

Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Portugués/O04G240V01608

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo ID: Portugués/O04G240V01308

Linguas estranxeiras para o turismo IID: Portugués/O04G240V01408

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués			
Código	O04G240V01508			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua	Otros			
Impartición				
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 en continuación de los contenidos de Lengua extranjera para turismo II hasta el nivel A2/B1.			

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 gráfica; Preposiciones.

Contenidos léxico-semánticos	<p>Identificación personal: Formación y experiencia laboral (curriculum vitae). Descripción personal (carácter, preferencias, creencias). Vivienda, hogar y contorno: Mobiliario, electrodomésticos y aparatos electrónicos. Tiempo libre y ocio: Pasatiempos e intereses. Viajes y transportes: Vacaciones. Tipos de alojamiento. Equipaje. Documentación. Puntos de interés turístico. Relaciones humanas y sociales: Actos sociales (fiestas, reuniones). Correspondencia formal. Salud y cuidados físicos: Accidentes. Salud y dolencia. Educación: Centros de enseñanza. Tipos de estudios. Compras y actividades comerciales: Artículos para la casa. Moda y ropa. Alimentación: Preparación y sabores. Materiales y utensilios. Bienes y servicios: Bancos. Instituciones. Servicios médicos. Servicios sociales. Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Previsiones meteorológicas. Paisaje (campo y ciudad). Ciencia y tecnología: Medios técnicos de comunicación (telefonía).</p>
Contenidos pragmáticos	<p>Continuación de los contenidos impartidos en "Lengua extranjera para el turismo II" en relación la: Idiomatismos; Falsos amigos; Registros; Diferencias entre las variantes portuguesa y brasileña. Prácticas orales y redacción de textos cortos relacionados con el turismo.</p>
Elementos de cultura lusófona	<p>Aspectos culturales seleccionados de las culturas brasileña y portuguesa relacionados con el turismo en continuación de los contenidos impartidos en Lengua extranjera para turismo II.</p>

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 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 IVB: Português/O04G240V01608

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IID: Português/O04G240V01408

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Fiscalidad de empresas turísticas**

Asignatura	Fiscalidad de empresas turísticas			
Código	O04G240V01601			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Picos Sánchez, Fidel			
Profesorado	Picos Sánchez, Fidel			
Correo-e	fidel@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/fidel			
Descripción general	La asignatura tiene como objetivo introducir a los alumnos en el ámbito de la fiscalidad aplicada a la empresa. En particular, se estudian el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF), el Impuesto sobre Sociedades (IS) y el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA), en todos los casos con especial atención a su aplicación en el ámbito de la empresa turística.			

Competencias de titulación

Código	
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
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
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A18
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
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

Contenidos

Tema	
Parte I. Introducción	Tema 1. Impuestos y sistema fiscal. Ingresos públicos, tributos e impuestos. Naturaleza y clasificación de los impuestos. El sistema fiscal español. Esquema liquidatorio de un impuesto.
Parte II. IRPF	Tema 2: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IRPF. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. No sujeción y exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Periodo impositivo. Tema 3: Rentas gravadas y base imponible. Rendimientos del trabajo. Rendimientos del capital mobiliario e inmobiliario. Rendimientos de actividades económicas en estimación directa y objetiva. Ganancias y pérdidas patrimoniales. Imputaciones de rentas. Tema 4: Liquidación. Reducciones. Base liquidable. Mínimo personal y familiar. Escalas de gravamen. Deducciones. Pagos a cuenta. Programa PADRE.

Parte III. IS	Tema 5: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IS. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Periodo impositivo.
	Tema 6: Ajustes fiscales y base imponible. Ingresos computables y gastos deducibles. Ajustes por imputación temporal. Ajustes para entidades de reducida dimensión. Compensación de bases imponibles negativas de ejercicios anteriores.
	Tema 7: Liquidación. Tipos impositivos. Deducciones. Pagos fraccionados. Programa de ayuda.
Parte IV. IVA	Tema 8: Descripción general y liquidación. Naturaleza, características y funcionamiento del IVA. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Tipos impositivos. Régímenes especiales. Declaraciones.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	18	9	27
Resolución de problemas y/o ejercicios	18	18	36
Prácticas en aulas de informática	4.5	0	4.5
Prácticas autónomas a través de TIC	0	38	38
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	4.5	30	34.5
Estudio de casos/análisis de situaciones	0	10	10

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

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Para cada tema se presentarán los aspectos teóricos más relevantes de cada impuesto, poniéndolos en relación con la legislación aplicable. Las explicaciones teóricas serán ilustradas con ejercicios prácticos resueltos por el profesor.
Resolución de problemas y/o ejercicios	Las sesiones prácticas tendrán lugar en seminarios, donde los alumnos deberán desarrollar autónomamente su trabajo, en grupos pequeños o de manera individual. Para la resolución de los ejercicios deberán utilizar la normativa tributaria que corresponda.
Prácticas en aulas de informática	Estas prácticas tienen como objetivo familiarizar a los alumnos con el uso de programas informáticos para la liquidación de impuestos, así como mostrar las principales utilidades de la página web de la Agencia Tributaria.
Prácticas autónomas a través de TIC	A lo largo del curso los alumnos accederán, a través de la Plataforma Tema, a cuestionarios relacionados con los contenidos desarrollados en las clases magistrales y/o en las clases de resolución de ejercicios. Los resultados obtenidos por los alumnos formarán parte de la nota final.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Los alumnos serán guiados y asesorados por el profesor tanto en los ejercicios desarrollados en clase como en las prácticas que deban realizar en horas no presenciales.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Prácticas autónomas a través de TIC	Evaluación de los cuestionarios completados por el alumno. Pueden corresponder tanto a la parte teórica como a la parte práctica de la materia.	25
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Realización individual de tres supuestos prácticos a lo largo del curso.	60
Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización escrita y presentación oral de ejercicios. A lo largo del curso se le presentarán a los alumnos uno o varios ejercicios teóricos o prácticos, que deberán resolver en horas no presenciales. Estos ejercicios serán presentados al profesor de manera escrita y oral.	15

Otros comentarios sobre la Evaluación

¿Qué puntuación es necesaria para superar la materia en evaluación continua?

Para superar la materia es necesario obtener por lo menos 5 puntos en la suma de las tres metodologías de evaluación, y alcanzar por lo menos el 25% de la calificación máxima en cada una de las tres metodologías. Adicionalmente, para ser evaluado en evaluación continua deben cumplirse los requisitos señalados en el siguiente apartado.

¿Hay requisitos mínimos para permanecer en evaluación continua?

Sí. Para mantenerse en evaluación continua el alumno debe presentarse a los tres supuestos prácticos de la metodología "Pruebas de respuesta larga, de desarrollo" y alcanzar un 25% de la nota en juego en cada uno de ellos. En el momento en que incumpla estos requisitos no podrá continuar siendo evaluado en evaluación continua, y su nota final de evaluación continua será la suma de las notas parciales obtenidas hasta ese momento. Si dicha suma es igual o superior al 5, la nota final será un 4,9.

¿En que consiste el examen final?

El examen final está pensado para aquellos alumnos que no superen, o no se presenten, a la evaluación continua. Por tanto, valdrá el 100% de la nota e incluirá pruebas similares a las de evaluación continua, y para superarlo deberá obtenerse por lo menos un 5. La calificación obtenida en el examen final constituirá la nota final de la materia para todos los que se presenten al incluso.

¿Quién puede presentarse al examen final?

Aunque está pensado para los que no superen la materia por evaluación continua, cualquiera puede presentarse al examen final, pero teniendo presente que la nota obtenida sustituye en todo caso a la de evaluación continua.

¿Quién figurará en las actas como no presentado?

Figurarán como no presentados aquellos alumnos que no se presenten la ninguna "Prueba de respuesta larga, de desarrollo", ni a la "Estudio de casos/análisis de situaciones", ni al examen final.

¿Como es la segunda convocatoria?

La segunda convocatoria consistirá en un examen final similar al de la primera convocatoria.

¿Cuándo tendrán lugar las diferentes pruebas evaluables?

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

Normativa básica de IRPF, IVA e IS,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Manual Práctico Renta 2013**, 2014,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Manual Práctico Sociedades 2013**, 2014,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Manual Práctico IVA 2013**, 2014,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas e Impuesto sobre el Patrimonio. Casos prácticos**, 2014,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre Sociedades (1). Régimen general. Comentarios y casos prácticos**, 2014,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre Sociedades (2). Regímenes especiales. Comentarios y casos prácticos**, 2013,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre el Valor Añadido. Comentarios y casos prácticos**, 2014,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Agencia Estatal de Administración Tributaria**,

Centro de Estudios Financieros, **Guía Fiscal 2014**, 2014,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Derecho: Legislación turística/O04G240V01201

Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

DATOS IDENTIFICATIVOS**Investigación de mercados turísticos**

Asignatura	Investigación de mercados turísticos			
Código	O04G240V01602			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio			
Profesorado	Fraiz Brea, José Antonio Rodríguez Campo, María Lorena			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Proceso de investigación comercial en el sector turístico.			

Competencias de titulación

Código	
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A13	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
A16	Orientación del servicio al cliente
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
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
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	
Las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística	A18 A19 A29	B5
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo	A11	B1 B5
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección personal	A4 A13 A25	B1 B2
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A18	B5
Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	A19	B5
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	A20	B1
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25	B1 B2
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27	B5
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	A28	B4
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	A29	B3 B4

Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	A16	B1 B2
Compromiso ético	A16	B2
Creatividad		B3

Contenidos

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

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Metodologías integradas	45	90	135
Tutoría en grupo	5	8	13
Pruebas de respuesta corta	2	0	2

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

Metodologías

	Descripción
Metodologías integradas	Lección magistral. Análisis y debate de casos prácticos. Trabajos individuales y trabajos en equipo.
Tutoría en grupo	Explicación de las directrices para los trabajos individuales y en grupo. Resolución de dudas de contenidos teóricos y de ejercicios prácticos.

Atención personalizada

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

Tutoría en grupo Explicación de las directrices para la realización de trabajos individuales y en equipo. Resolución de dudas.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Metodologías integradas	Estudio de casos prácticos, resolución de ejercicios, trabajos individuales y en equipo	60
Pruebas de respuesta corta	Prueba escrita: se realizará en la fecha asignada en el calendario de exámenes del Centro y consistirá en una serie de cuestiones teórico-prácticas. El tiempo disponible será de sesenta minutos.	40

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 el trabajo en grupo o a través del examen final). Es decir, se exige un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder hacer promedio con la otra parte.

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

En segunda convocatoria, se mantendrá el procedimiento de evaluación anteriormente descrito.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-15.

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

Fuentes de información

ÁLVAREZ, R., **Principios de investigación del mercado turístico**, 2004,
BIGNÉ, E.; FONT, X. y ANDREU, L., **Marketing de destinos turísticos**, 2000,
SANTESMASES, M., **DYANE: Diseño y análisis de encuestas**, 2009,

DÍAZ DE RADA, V. (2001): *Diseño y elaboración de cuestionarios para la investigación comercial*. Ed. **ESIC**. Madrid.

GONZÁLEZ, M.A. (2000): *Investigación comercial*. Ed. **ESIC**. Madrid.

LÓPEZ, J.M y LÓPEZ, L.M. (2012): *Investigación de mercados turísticos*. Ed. **Pirámide**. Madrid.

MIQUEL, S.; BIGNÉ, P. LEVY y OTROS (1997): *Investigación de mercados*. Ed. **McGraw-Hill**. Madrid.

TRESPALACIOS, J.A.; VÁZQUEZ, R. Y BELLO, L. (2005): *Investigación de mercados*. Ed. **Thomson**. Madrid.

Recomendaciones

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IVA: Inglés			
Código	O04G240V01603			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua	Inglés			
Impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Figueroa Revilla, Beatríz Olga			
Profesorado	Figueroa Revilla, Beatríz Olga			
Correo-e	revilla@uvigo.es			
Web				
Descrición	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico. general			

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.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
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.
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

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 críticamente datos e texto	A20
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
Movibilidade e adaptabilidade a diferentes entornos e situacións	A24
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
Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.	B1
Motivación por a calidade.	B5
Creatividade	B3

Contidos

Tema

1. Marketing and Promotion	Lexical input: Tourism marketing, advertising, tourism trends, developing a campaign Communication: marketing a local destination Language focus: Language of negotiation
2. Hotel branding	Lexical Input: Brands and branding, Boutique Hotels, Hotels of the future Communication: creating a business, developing a business plan Language focus: making predictions, degrees of certainty
3. Jobs	Lexical Input: careers in tourism, applying for a job, salaries Communication: cover letters, C.V. writing, job interviews Language focus: depending prepositions, adjectives of personality

Planificación

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

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición dos contidos fundamentais do curso tanto teóricos como prácticos
Titoría en grupo	Traballo en profundidade sobre temas específicos do ámbito turístico cun enfoque profesional no que se poidan poñer a proba las competencias a adquirir na materia
Resolución de problemas e/ou exercicios	Práctica a través de exercicios de distinto tipo das diferentes destrezas comunicativas tanto na súa faceta receptiva como productiva
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada das diferentes destrezas comunicativas emulando situacións habituais no desenvolvemento da actividade profesional no ámbito do turismo
Proxectos	Afondamento nos contidos dos bloques temáticos complementado con traballo on-line, familiarización coas TICs e desenvolvemento de competencias como o traballo en equipo.
Actividades introductorias	Preparación para a materia tanto a nivel gramatical coma de léxico. Consolidación das principais funcións comunicativas necesarias para o exercicio profesional no sector turístico

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Actividades introductorias	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
Sesión maxistral	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
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
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
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

Avaliación

	Descrición	Calificación
Sesión maxistral	Comprensión e asimilación dos principais contidos teóricos	5
Titoría en grupo	Traballo individualizado sobre as principais competencias comunicativas no sector turístico	5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso	5
Prácticas de laboratorio	Realización de exercicios e actividades contextualizadas. Léxico específico	20
Proxectos	Realización e presentación dun tema	15
Actividades introdutorias	Evaluación de competencias comunicativas	5
Probas de resposta curta	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principais destrezas comunicativas orais	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	25

Otros comentarios sobre la Evaluación

No caso de que un estudante non cumprise os requisitos arriba expostos, deberá presentarse ás 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 exame oral das mesmas características para avaliar as destrezas orais.

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

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés/O04G240V01502

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación pública del desarrollo turístico**

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

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
A2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
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
A8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A17	Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
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
B3	Creatividad
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..	A1 A2 A3 A7 A8

Utilizar técnicas y metodologías en la resolución de problemas empíricos	A11 A17 A18 A19
Lectura y comprensión de bibliografía, elaboración y presentación de resultados e informes.	A17 A18 A19 A20 A23 A25 A27 A28 A29
Capacidad de generar ideas innovadoras y motivación por la calidad y mejora continua	B3 B5

Contenidos

Tema	
1. Introducción a la gestión pública del turismo.	Efectos ambientales, sociales y económicos del turismo.El papel de la Administración Pública. Principios básicos de la política turística.
2. La organización administrativa turística	Estado, CCAA y Administración Local. Distribución de competencias. Cooperación y coordinación.
3. Instrumentos de planificación y gestión turística desde las Administraciones Públicas	Concepto e indicadores de Turismo Sostenible, Instrumentos económicos de intervención: impuestos turísticos. Los Planes de Desarrollo Turístico. Las Áreas de Turismo.
4. El Análisis Coste-Beneficio de proyectos y políticas públicas en relación al turismo.	Conceptos básicos de la evaluación económica desde la perspectiva pública.Criterios de decisión. Risco. Efectos distributivos.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	20	30	50
Prácticas en aulas de informática	6	4.5	10.5
Presentaciones/exposiciones	2.5	5	7.5
Tutoría en grupo	2	0	2
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	15	30	45
Pruebas de tipo test	0	10	10
Trabajos y proyectos	0	20	20
Informes/memorias de prácticas	0	2	2
Resolución de problemas y/o ejercicios	3	0	3

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

Atención personalizada

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

Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.
Prácticas en aulas de informática	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.
Tutoría en grupo	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.
Pruebas	Descripción
Pruebas de tipo test	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.
Trabajos y proyectos	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Prácticas en aulas de informática	Se valorará la asistencia y participación activa a las prácticas de aula informático.	15
Presentaciones/exposiciones	Se valorará la entrega de los informes asociado a la realización de trabajos y proyectos, así como la calidad de su presentación y defensa en aula.	5
Pruebas de tipo test	Se realizarán pruebas tipo test periódicas a través de la plataforma de teledocencia para evaluar la comprensión de conocimientos impartidos en clase magistral	40
Trabajos y proyectos	Se valorará la capacidad para buscar información, organizar el tiempo y colaborar con equipos para la realización de trabajos y proyectos en grupo.	25
Informes/memorias de prácticas	Se valorarán las memorias e informes a entregar en las actividades prácticas de la materia (resolución de ejercicios en aula y en laboratorio informático).	15

Otros comentarios sobre la Evaluación

La evaluación de la materia será continua. El 40% de la nota se configurará a partir de exámenes tipo test sobre los contenidos teóricos de la materia, el 30 % de la nota se basará en la resolución de ejercicios, prácticas, problemas y análisis de caso, y el 30 % restante será la nota de un proyecto en grupo. Para superar la materia por evaluación continua es preciso haberse presentado a todas las pruebas y actividades de evaluación del curso.

El alumnado que no sigue evaluación continua o no haya superado la materia por evaluación continua será evaluado mediante la realización de un examen final que supondrá el 100% de la nota. El examen habrá constado de una parte teórica (preguntas cortas y/o tipo test) (60% de la nota final) y una parte práctica (40%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10 en cada una). El alumnado que supere la materia por evaluación continua pero desee subir nota podrá presentarse al examen final. En este caso, la nota del examen final *sustituirá a la nota de la evaluación continua a todos los efectos.

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

Los estudiantes que no se presenten la evaluación continua ni el examen final, figurarán en las actas como no presentados. Los estudiantes que no superen la evaluación continua y no se presenten al examen final, figurarán en las actas como suspensos.

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

Miralbell Izard, O., **Gestión Pública del Turismo**, UOC,

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

De Rus., G., **Análisis Coste \square Beneficio. Evaluación Económica de Políticas y Proyectos de Inversión**, Ariel,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Economía aplicada al turismo/O04G240V01301

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de alojamientos**

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

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
A8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
A12	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
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
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 al respeto de los agentes económicos que intervienen en el turismo y de las relaciones que se establecen entre ellos	A1
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	A5
Comprender e interpretar conocimientos al respeto del marco legal que regula las actividades turísticas	A8
Identificar los procesos operativos en empresas turísticas	A12
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas.	A14
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	A20
Capacidad de comunicación oral y escritura.	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 tornar un problema empírico en objeto de investigación y elaborar conclusiones	A29
Compromiso ético	B2
Creatividad	B3
Iniciativa empresarial	B4

Contenidos

Tema

Tema 1. Introducción al sector de alojamiento.

Tipologías y tendencias.

Tema 2. Gestión y Dirección de alojamientos.

Análisis de las estructuras y organización en empresas de alojamiento.

Tema 3. Departamento de Reservas. Operaciones y procedimientos clave.

Tema 4. Márketing y comercialización. Gestión de capacidad y precios. Yield Management.

Tema 5. Departamentos operativos y funcionales.

Usali

Tema 6. Animación en empresas de alojamiento

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1.5	0	1.5
Sesión magistral	15	15	30
Resolución de problemas y/o ejercicios	4	8	12
Presentaciones/exposiciones	4	8	12
Prácticas en aulas de informática	13	13	26
Tutoría en grupo	1.5	3	4.5
Estudio de casos/análisis de situaciones	4	8	12
Trabajos de aula	3	3	6
Pruebas de respuesta corta	2	20	22
Trabajos y proyectos	0	24	24

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Presentación de la materia. Explicación sobre la planificación del curso.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas. Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumno ante el docente y el grupo de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Exposiciones individuales y en grupo.
Prácticas en aulas de informática	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia desarrolladas en el aula de informática.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje. Seguimiento tutorial del trabajo en grupo .
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.
Trabajos de aula	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Presentaciones/exposiciones	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y con temas vinculados con la materia.
Tutoría en grupo	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y con temas vinculados con la materia.

Pruebas	Descripción
Trabajos y proyectos	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y con temas vinculados con la materia.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Presentaciones/exposiciones	Exposición y defensa de un trabajo final en grupo que se realizará a lo largo del curso	15
Tutoría en grupo	Seguimiento tutorial de la evolución del trabajo final en grupo.	5
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. Participación activa en la clase.	5
Trabajos de aula	Realización de actividades que complementan la sesión magistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Participación activa en la clase.	10
Pruebas de respuesta corta	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico. Puede plantearse alguna pregunta a desarrollar	50
Trabajos y proyectos	Realización de un trabajo de investigación en grupo sobre algún aspecto del sector alojamiento.	15

Otros comentarios sobre la Evaluación

Los alumnos podrán elegir entre las siguientes modalidades según su seu grado de disponibilidad para asistir a las clases:

1) EVALUACIÓN CONTINUA

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá del trabajo del alumno a través de trabajos de aula, estudios de caso, trabajo final, seguimiento tutorial, exposiciones y realización de un examen final teórico y práctico.

- La asistencia necesaria para acogerse a esta modalidad será del 80%. Los alumnos que incumplan dicho porcentaje tendrán que realizar un examen final que representará el 100% de la calificación.

- Estas condiciones son aplicables en las convocatorias del mismo curso académico.

- Para tener en cuenta las calificaciones de los trabajos de aula, estudios de casos, exposiciones y trabajo final es necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en el examen final.

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

Podrán optar a ella todos los alumnos no acogidos al modo de evaluación anterior. Consistirá en un examen teórico y práctico sobre toda la materia del curso, que representa el 100% de la nota.

- Todos los alumnos deberán entregar al profesor una ficha adecuadamente cubierta con sus datos y una foto reciente durante las primeras semanas de clases.

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

Fuentes de información

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción en Alojamientos y Restauración**, Síntesis,
Cerra, J.; Dorado, J.A.;Estepa, D. e García, P., **Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración**, Síntesis,
Dorado, J.A., **Dirección de alojamientos turísticos**, Síntesis,
González L. e Talón, P., **Dirección Hotelera. Operaciones y Procesos**, Síntesis,
Mestre Soler, J.R., **Técnicas de Dirección y Gestión Hotelera**, Gestión 2000,
Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B., **Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración**, Universitas Internacional,

Recomendaciones

Otros comentarios

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

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

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés			
Código	O04G240V01606			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
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 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
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
Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	A15
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso 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
Capacidad de comunicación oral y escritura.	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes medios y situaciones.	A24
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
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	B1
Creatividad	B3
Motivación por la calidad.	B5
Orientación del servicio al cliente	A16

Contenidos

Tema

- | | |
|--|---|
| 1. La vente des produits touristiques | 1.1 Communication: Situations en relation avec la vente et le paiement des produits touristiques |
| 2. La promotion touristique | 2.1 Promouvoir des entreprises touristiques. |
| 3. Promouvoir des sites touristiques | 3.1 Visiter et présenter des sites touristiques. Présenter et décrire des monuments |
| 4. Tourisme et marketing. Fidéliser les clients. | 4.1 Des publipostages et des brochures publicitaires. Organiser et présenter des campagnes et des promotions touristiques |

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	11	11	22
Prácticas autónomas a través de TIC	4	0	4
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	2	27	29
Sesión magistral	4	0	4
Tutoría en grupo	1	0	1
Pruebas de respuesta corta	1	3	4
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	0	4	4
Pruebas de tipo test	1	3	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	Actividad en la que se formulan ejercicios relacionados con la asignatura que el alumno debe resolver en clase tanto individualmente como en grupo
Prácticas autónomas a través de TIC	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas orientadas a la adquisición de habilidades relacionadas con la materia. Se desarrollarán sea en espacios especializados como laboratorio o aulas de informática o con la ayuda de ordenadores portátiles
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Actividad en la que se formulan ejercicios relacionados con la asignatura que el alumno debe resolver de forma autónoma
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos de la materia, bases teóricas, o las directrices de un trabajo a resolver por el alumno
Tutoría en grupo	Resolución de dudas de los alumnos respecto a diversos puntos de la asignatura

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Tutoría en grupo	Esta actividad tiene como finalidad atender a los alumnos individualmente o en grupos pequeños para resolver dudas o problemas sobre la signatura
Sesión magistral	Esta actividad tiene como finalidad atender a los alumnos individualmente o en grupos pequeños para resolver dudas o problemas sobre la signatura

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de respuesta corta	Pruebas para evaluar las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto que el alumno deberá responder de manera breve	15
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	Pruebas para evaluar las competencias adquiridas que incluyen actividades o problemas prácticos a resolver que los alumnos deberán resolver aplicando sus conocimientos teóricos y prácticos. Estas pruebas serán orales y escritas	55
Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluar las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos, etc.)	15
Trabajos y proyectos	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	15

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la segunda convocatoria él alumno deberá presentar los glosarios correspondientes a cada una de las unidades del programa y superar un examen oral y escrito 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 de turismo,**

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Otros comentarios

Es necesario haber cursado las anteriores asignaturas de francés de la titulación

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Alemán			
Código	O04G240V01607			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	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 profesionais en inglés dentro do sector turístico	A15
Capacidade de comunicación oral e escrita.	A23
Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios 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 TIC para a procura e uso da información.	A18
Orientación do servizo ao cliente	A16
Creatividade	B3
Motivación por a calidade.	B5

Contidos

Tema	
Guía de viaxe	-orografía -natureza -monumentos
Axencia de viaxe	- busca de ofertas - paquetes de vacacións - reservas
Proxectos	-buscas -informes -presentacións

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Proxectos	1	3.5	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	11.25	16	27.25

Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	11.25	16	27.25
Probas de resposta curta	0	2	2
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	4	4
Traballos e proxectos	0	10	10

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Proxectos	A elaboración e presentación de proxectos permite ao alumno traballar de forma trasversal e interdisciplinario e aplicar de forma práctica todos os coñecementos adquiridos así como ampliar aqueles que lle fagan falta para a boa execución do proxecto.
Estudo de casos/análises de situacións	Mediante o estudo de casos concretos o alumno debe adquirir esquemas de comportamento lingüísticos útiles no campo profesional do turismo.
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas, a aplicación de procedementos de transformación da información dispoñible e a interpretación.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado
Proxectos	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado
Estudo de casos/análises de situacións	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado

Avaliación

	Descrición	Calificación
Probas de resposta curta	Gramática de contexto	10
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	Comprensión oral, comprensión lectora, expresión e interacción oral	10
Traballos e proxectos	Entrega de produtos de relevancia no mundo do turismo cunha utilidade clara para turistas, axentes turísticos, corporacións etc.	80

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 de Centro para o curso 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

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

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302
 Linguas estranxeiras para o turismo IC: Alemán/O04G240V01307
 Linguas estranxeiras para o turismo IIC: Alemán/O04G240V01407
 Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán/O04G240V01507

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués			
Código	O04G240V01608			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Profesorado	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Correo-e	carlosnogueira1@sapo.pt			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado adquiera conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa en continuación de los contenidos de Lengua extranjera para el turismo III hasta el nivel B1.			

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 gráfica; Preposiciones.

Contenidos lexicales

Identificación personal: Información sobre el trabajo. Lenguas extranjeras. Vivienda, hogar y contorno: Tipos de vivienda. Descripción de la vivienda. Localización (periferia, barrio, medio rural, etc.) Trabajo y profesión: Actividad profesional. Organización del trabajo (lugar, cargo, horario, etc.). Condiciones de trabajo. Tiempo libre y ocio: Descripción de las actividades de ocio y culturales (localidades e instrumentos usados para actividades deportivas, géneros cinematográficos, etc.). Acontecimientos del momento. Viajes y transportes: Entrada y salida de un país. Comunicación con empleados de locales para el alojamiento. Planificación de las vacaciones. Actividades ligadas al turismo (agencia de viajes, guías, etc.). Automóvil (reparación, asistencia en la carretera, etc.). *Gasolinera y alquiler de coches. En la carretera: preguntar direcciones; señales de tránsito; las partes del coche; en la estación de servicio; averías y reparaciones. Relaciones humanas y sociales: Tipos y formas de relación social (llevarse bien, mal, conflictos, etc.). Formas de tratamiento. Asociaciones. Salud y cuidados físicos: Posición del cuerpo y movimientos, sensaciones y percepciones físicas. Accidentes y lesiones. Síntomas de enfermedades. Educación: Actividades escolares. Nombres de materias. Títulos y diplomas. Servicios de educación (matrícula, inscripción, bolsa, etc.). Exámenes. Compras y actividades comerciales: Relaciones con el personal comercial. Compra de alimentos. Alimentación: Características de comidas y bebidas. Relaciones con el personal de hostelería. Preparación de comidas y bebidas. Bienes y servicios: Policía. Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Partes de la ciudad. Flora y fauna. Problemas ambientales. Ciencia y tecnología: Instrucciones de aparatos de uso cotidiano. Tecnologías de la información y de la comunicación.

Contenidos pragmáticos

Continuación de los contenidos impartidos en "Lengua extranjera para el turismo III" en relación a:
Idiomatismos; Falsos amigos; Registros; Diferencias entre las variantes portuguesa y brasileña.
Prácticas orales y redacción de textos cortos relacionados con el turismo.

Elementos de cultura lusófona

Aspectos culturales seleccionados de las culturas brasileña y portuguesa relacionados con el turismo en continuación de los contenidos impartidos en Lengua extranjera para turismo III.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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 notafinal; 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 se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués/O04G240V01508

Otros comentarios

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