



Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo

Presentación

A Facultade de Ciencias Empresariais de Ourense está localizada no Edificio Xurídico Empresarial do Campus Universitario en pleno centro da cidade.

A oferta educativa para o próximo curso 2022-2023 no Centro é:

Títulos de Grao:

- **GRADO EN ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS20-**
- **GRADO EN TURISMO**
- **PROGRAMA CONXUNTO DE ESTUDOS ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS + ENXEÑERÍA INFORMÁTICA**
- **PROGRAMA CONXUNTO DE ESTUDOS ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS + DEREITO**
- **PROGRAMA CONXUNTO TURISMO + XEOGRAFÍA E HISTORIA**
- **GRAO EN ADE CON RECOÑECEMENTO MUTUO DE ESTUDOS POLA UNIVERSIDADE DE VIGO E A HOCHSCHULE BREMENERHAVEN (ALEMAÑA)**
- **Bachelor of arts in Cruise Tourism Management**

Desde o curso 2015-2016, grazas a un acordo de cooperacion Inter-Institucional con Hochschule Bremerhaven, a Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo oferta o **Programa de Doble Grado Internacional** en Administración e Dirección de Empresas (Business Administration & Management) da **Universidade de Vigo** e Bachelor of Arts in Business Administration en **Hochschule-Bremerhaven**. Ademais, por terceiro ano consecutivo ofértase o programa **ADE INTERNACIONAL** con mais de 60 créditos impartidos en inglés. No curso 2016-2017 iníciase a oferta do programa **TURISMO INTERNACIONAL** con mais de 39 créditos impartidos en inglés.

Con estes acordos e programas a Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo aposta pola internacionalización dos estudos e a participación dos estudiantes en programas de movilidade e intercambio, abrindo un abanico a novos horizontes e opcións de futuro.

En canto á oferta de POSGRAOS da Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo:

- **MESTRADO OFICIAL EN DIRECCIÓN E PLANIFICACIÓN DO TURISMO**
- **MESTRADO OFICIAL EN XESTIÓN EMPRESARIAL DO DEPORTE**

Para obter máis información visita a nosa páxina web <http://www.fcetou.uvigo.es/>

¡Ven a visitarnos!

Organigrama

EQUIPA DECANAL

Decana

María Montserrat Cruz González
Teléfono: 988 368 800
e-mail: decano.eto@uvigo.es

Secretario

Alberto Vaquero García
Teléfono: 988 368 762
e-mail: secretario.facultade.eto@uvigo.es

Vicedecano de Ordenación Académica

Francisco Tugores Martorell
Teléfono: 988 368 770
e-mail: ftugores@uvigo.es

Vicedecano de Estudos de Grao e Xestión Informática

Javier Sánchez Sellero
Teléfono: 988 368 742
e-mail: javiss@uvigo.es

Vicedecano de Calidade

Juan Manuel de los Ríos Sánchez
Teléfono: 988 368 816
e-mail: jmrios@uvigo.es

Vicedecana de Relacións Internacionais

Elena De Prada Creo
Teléfono: 988 368 726
e-mail: edeprada@uvigo.es

Localización

Edificio Xurídico-Empresarial
Campus Universitario As Lagoas
32004 Ourense

Conserxería: + 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

Relacións Internacionais: edeprada@uvigo.es

Información xeral: info.eto@uvigo.es

Fax: + 34 988 368 923

Páxina web: www.fcetou.uvigo.es

Grao en Turismo

Materias

Curso 3

Código	Nome	Cuadrimestre	Cr.totais
004G240V01501	Turismo e desenvolvimento económico territorial	1c	6
004G240V01502	Lingua estranxeira para o turismo IIIA: Inglés	1c	3
004G240V01503	Sistemas de información para a xestión turística	1c	6
004G240V01504	Xestión de restauración	1c	6
004G240V01505	Xestión dos recursos financeiros	1c	6

004G240V01506	Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Francés	1c	3
004G240V01507	Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Alemán	1c	3
004G240V01508	Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Portugués	1c	3
004G240V01601	Fiscalidade de empresas turísticas	2c	6
004G240V01602	Investigación de mercados turísticos	2c	6
004G240V01603	Lingua estranxeira para o turismo IVA: Inglés	2c	3
004G240V01604	Planificación pública do desenvolvemento turístico	2c	6
004G240V01605	Xestión de aloxamentos	2c	6
004G240V01606	Lingua estranxeira para o turismo IVB: Francés	2c	3
004G240V01607	Lingua estranxeira para o turismo IVB: Alemán	2c	3
004G240V01608	Lingua estranxeira para o turismo IVB: Portugués	2c	3

DATOS IDENTIFICATIVOS

Turismo e desenvolvemento económico territorial

Materia	Turismo e desenvolvemento económico territorial			
Código	O04G240V01501			
Titulación	Grao en Turismo	Sinale	Curso	Cuadrimestre
Descriptores	Creditos ECTS 6	OB	3	1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento Fundamentos da análise económica e historia e institucións económicas				
Coordinador/a	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Profesorado	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Correo-e	nemesio@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo/nemesio			
Descripción xeral	Diversas teorías sobre o desenvolvemento territorial e factor determinante o turismo nas súas diversas acepcións			

Competencias

Código

A1	Que os estudiantes demostren posuér e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudiantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
C3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
D5	Motivación pola calidade

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Identificar as diferentes teorías achegadas á Teoría económica sobre o desenvolvemento económico e a súa relación co turismo	A1	B3	C1	D5
	A2	B5	C9	
	A3	B7		
		B8		
		B9		
		B10		
Expresar oralmente e por escrito mensaxes en francés, sobre diversos temas e experiencias.				
Identificar as políticas económicas que actúan no mercado	A4	B9	C2	D5
	A5	B10	C5	

distinguir as potencialidades dun territorio relacionadas coa súa capacidade turística	A1 A3	B5 B7 B8	C3	D5
distinguir interrelaciónelas entre os territorios e o seu desenvolvimento turístico	A1 A5	B8 B9 B10	C5	
aplicar as técnicas de análises de investigación sobre mercados turísticos	A1	B3 B5	C9 C10	D5

Contidos

Tema

1. O contexto económico	1.1 Principais escolas de economía 1.2 O desenvolvemento da economía
2. Os datos macroeconómicos	2.1 Principais macro-magnitudes económicas 2.2 Produto Nacional e Produto Interior 2.3 A inflación 2.4 O desemprego 2.5 Os déficits orzamentarios
3. Tipos de mercados e a empresa turística	3.1 Tipos de mercado 3.2 Competencia perfecta 3.3 Competencia imperfecta 3.4 Discriminación de precios
4. O Territorio	4.1 Concepto 4.2 Unidades de análise territorial 4.2.a A rexión 4.2.b A cidade
5. O desenvolvemento rexional	5.1 O crecimiento económico 5.2 Disparidades rexionais
6. Política económica rexional	6.1 Fallos de mercado 6.2 Política económica rexional
7. Principais teorías do crecimiento	7.1 Modelos en economía 7.2 Modelo de Harrod-Domar 7.3 Modelo neoclásico de crecimiento 7.4 Crecemento endóxeno 7.5 Modelos keynesianos

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Debate	24	0	24
Seminario	6	0	6
Estudo de casos	15	10	25
Traballo tutelado	3	3	6
Lección maxistral	0	29	29
Exame de preguntas obxectivas	1	29	30
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	29	30

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Debate	Temas de actualidade a discutir en aula
Seminario	Entrevistas con alumnos sobre traballos de aula
Estudo de casos	Análise de casos reais e discusión
Traballo tutelado	Realización e análise de supostos prácticos
Lección maxistral	Explicación en aula dos temas da materia

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Debate	Expor temas relacionados co temario e debater en aula por parte dos alumnos
Seminario	Realización de temas concretos para ser estudiados e presentados por grupos de alumnos en aula
Estudo de casos	Análise dun caso particular relacionado co temario e propostas sobre o mesmo por parte dos alumnos en aula
Traballo tutelado	Realización de exercicios numéricos en aula

Avaliación		Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
				A1	B3	C1	D5
Exame de preguntas obxectivas	Exame tipo test	50		A2	B5	C2	
				A3	B7	C3	
				A4	B8	C5	
				A5	B9		
					B10		
						C9	
Resolución de problemas e/ou exercicios		Resolución de casos prácticos	50			C10	

Outros comentarios sobre a Avaliación

Aos alumnos que non sigan a avaliación continua avaliáselle mediante un exame composto de dous partes, unha teórica e outra practica que suporá cada unha un 50 % da nota final, sendo necesario aprobar ambas as partes para superar a materia.

Nas probas de Xullo seguirase o mesmo criterio que o dos alumnos que non sigan a avaliación continua.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro . En caso de disparidade ou conflito entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da Facultade de C. Empresariais e Turismo.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

DEBRAJ RAY, **ECONOMIA DEL DESARROLLO**, ANTONI BOSCH,
 CHARLES I. JONES, **INTRODUCCION AL CRECIMIENTO ECONOMICO**, PRENTICE HALL,
 ALBERTO GOMEZ BARAHONA, **LA PLANIFICACION ECONOMICA REGIONAL**, INSTITUTO DE ESTUDIOS FISCALES,
 DAVID ROMER, **MACROECONOMIA AVANZADA, 2ª EDICION**, McGRAW HILL,
 JOAN HORTALA ARAU, **TEORIA ECONOMICA:MACROECONOMIA**, VICENS VIVES,

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Comercio internacional e turismo/O04G240V01905

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Recursos territoriais/O04G240V01304

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Economía: Introducción á economía/O04G240V01103

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lingua estranxeira para o turismo IIIA: Inglés

Materia	Lingua estranxeira para o turismo IIIA: Inglés			
Código	O04G240V01502			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 3	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 1c
Lingua de impartición	Inglés			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Llantada Díaz, María Francisca			
Profesorado	Llantada Díaz, María Francisca			
Correo-e	fanny.llantada@uvigo.es			
Web				
Descripción xeral	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico.			

Competencias

Código

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

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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

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

Contidos

Tema

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	5	2	7
Seminario	1	4	5

Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Aprendizaxe baseado en proxectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	0	1
Exame de preguntas de desenvolvemento	2	0	2

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Lección maxistral	Exposición dos contenidos fundamentais do curso tanto teóricos como prácticos
Seminario	Traballo en profundidade sobre temas específicos do ámbito turístico cun enfoque profesional no que se poidan poñer a prueba as competencias a adquirir na materia
Resolución de problemas	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 situaciones habituales no desenvolvemento da actividad profesional no ámbito do turismo
Aprendizaxe baseado en Profundización dos contenidos dos bloques temáticos complementado co traballo on-line, proxectos	familiarización cas 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 ejercicio profesional no sector turístico

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Actividades introductorias	Actividade académica desenvolvida na clase, que ten como finalidade presentar a materia e realizar unhas actividades introductorias, atendendo ás necesidades e consultas do alumnado relacionadas co estudio e/ou temas vinculados coa materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.
Lección maxistral	Actividade académica desenvolvida en grupo grande, que ten como finalidade dar explicaciones xerais ao alumnado sobre temas vinculados coa materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.
Seminario	Actividade académica desenvolvida en pequeno grupo, que ten como finalidade atender ás necesidades e consultas do alumnado relacionadas co estudio e/ou temas vinculados coa materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.
Resolución de problemas	Actividade académica desenvolvida de forma individual ou en pequeno grupo, que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado relacionadas coa resolución de problemas e ou exercicios da materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.
Aprendizaxe baseado en proxectos	Actividade académica desenvolvida en pequeno grupo, que ten como finalidade atender ás necesidades e consultas do alumnado relacionadas coa realización dos proxectos da materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de realización dos mesmos.

Avaluación

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Lección maxistral	Comprensión e asimilación dos principais contidos teóricos	5	A3 B4 A4 B5 B8
Seminario	Traballo individualizado sobre as principais competencias comunicativas no sector turístico	5	B5 C14 D3 C15 D5
Resolución de problemas	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso	5	B4 C14 D3 B5 D5
Prácticas de laboratorio	Realización de exercicios e actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4 B7 C14 D3 C15
Aprendizaxe baseado en proxectos	Realización e presentación dun tema	15	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 D5 A3 B6 A4 B7 A5
Actividades introductorias	Evaluación das competencias comunicativas	5	A4 B4 D5 A5

Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios y actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principales destrezas comunicativas orais	20	B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Exame de preguntas de desenvolvimento	Realización de exercicios e actividades nas áreas de léxico, gramática, comprensión oral e escrita e producción oral e escrita	25	B1 B4 B5 B8	C14	D3 D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

A) PRIMEIRA EDICIÓN DAS ACTAS:

O alumnado poderase acoller á avaliación continua (A.1) ou á avaliación única (A.2). O alumnado deberá pór en coñecemento do docente a cal das dúas opcións se acolle. Aqueles que se acollan á avaliación continua deberán entregar ao longo das dúas primeiras semanas das clases unha ficha cuberta e cunha fotografía. A non comunicación, non entrega da ficha e/ou non realización das probas previstas para a avaliación continua suporán automaticamente a avaliación única.

Recoméndase a avaliación continua, sendo o sistema máis adecuado para a aprendizaxe da materia.

Durante a realización dos exames non se permite a utilización de diccionarios, computador, teléfonos móbiles ou outros dispositivos electrónicos.

O plaxio total ou parcial en calquera tipo de traballo ou actividade suporá un suspenso automático na materia. Alegar descoñecemento do que supón plaxio non eximirá ao alumnado da súa responsabilidade respecto diso.

A.1) Avaliación continua

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

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

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

Para superar a materia será necesario:

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

2) Obter unha nota mínima de 5 como resultado da media aritmética das dúas probas de speaking (10%+10%).

Os exames e probas da avaliación continua non realizadas contarán como un 0 á hora de calcular as medias da avaliación continua. Para a segunda edición das actas (xullo 2023) conservaranse as partes aprobadas da materia: a) parte escrita da materia (incluíndo Use of English, writing, reading e listening) b) parte oral da materia (speaking).

A.2) Avaliación única

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

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

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

A data desta proba de avaliación única da primeira edición das actas será fixada pola facultade e publicada na súa páxina web. Para a segunda edición de actas (xullo 2023) conservaranse as partes aprobadas: a. exame oral (speaking) ou b. exame escrito (incluíndo use of English, writing, reading e listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DAS ACTAS (Xullo):

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

- O exame escrito terá as siguientes porcentaxes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).
- O exame oral terá lugar no mesmo día que o exame escrito e suporá un 20% da nota final.

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

A data desta proba de xullo será fixada pola facultade e publicada na súa páxina web. De non superar a materia en xullo 2023, o/a alumno/a deberá examinarse da totalidade da materia en cursos académicos posteriores, xa que as partes superadas carecerán de validez para datas posteriores.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

De Prada Creo 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,

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Linguas estranjeiras para o turismo IVA: Inglés/O04G240V01603

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranjeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranjeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

DATOS IDENTIFICATIVOS

Sistemas de información para a xestión turística

Materia	Sistemas de información para a xestión turística			
Código	O04G240V01503			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 6	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/			
Descripción xeral	No contexto da actual sociedade da información, os sistemas que permiten xestionar esta son vitais para a supervivencia de calquera organización que, tal como sucede con aquelas que integran o sector turístico, participe activamente no mundo dos negocios globais. Nesta materia preténdese pór de manifesto a importancia que para as organizáçons do sector turístico ten deseñar e implantar un sistema de información eficiente. Esta ferramenta de xestión debe permitirles captar os datos dispoñibles nunha contorna altamente complexa e dinámica, procesalos no seo da organización para convertelos en información útil e difundir dita información ás persoas idóneas. Así mesmo, preténdese resaltar as novas oportunidades de negocio electrónico que xurdiron no sector. A materia está integrada por dous tipos de contidos intimamente relacionados. Por unha banda, os teóricos, centrados na análise dos sistemas de información nas organizáçons, en xeral, e nas do sector turístico, en particular. Para iso, abordaranse aspectos tales como o papel que xogan os sistemas de información nos negocios actuais, os trazos distintivos que caracterizan á denominada sociedade da información, así como as transformacións experimentadas polo turismo no seo da mesma, o impacto dos sistemas de información nas organizáçons e a súa utilización para obter vantaxes competitivas ou os novos modelos de negocio electrónico no sector turístico. Doutra banda, os prácticos, nos que se formularán actividades que permiten afondar no coñecemento dos sistemas de información utilizados na xestión das organizáçons turísticas.			

Competencias

Código

A1	Que os estudiantes demostren posuér e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudiantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusóns
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Explicar como funcionan os sistemas de información e por que son tan esenciais para os negocios actuais.	A1 A5	B5 B8		
Valorar as transformacións experimentadas polo turismo na sociedade da información.	A1 A5	B8	C10	D3
Describir os principais impactos dos sistemas de información sobre a economía e a estrutura das organizacións.	A1 A5	B5		
Aplicar o modelo das cinco forzas de Porter para analizar como as empresas desenvolvem estratexias competitivas mediante o uso de sistemas de información.	A1 A2 A5	B9		D3
Identificar os sistemas e tecnoloxías que poden apoiar a xestión da información e dos procesos de negocio das empresas turísticas.	A1 A5	B8	C13	
Distinguir as características únicas do comercio electrónico, os seus diferentes tipos e os seus principais modelos de ingresos.	A1 A5	B8		
Valorar os cambios introducidos por Internet no modelo de negocio das empresas turísticas.	A1 A5	B7 B8	C10 C13	
Utilizar distintas ferramentas de xestión da información para simular tarefas propias dunha empresa turística que impliquen converter datos en información a presentar de forma nítida e estruturada.	A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9	C10 C13 D2 D3 D4 D5	
				B10

Contidos

Tema

Tema 1. A sociedade da información.	1.1. Caracterización básica da sociedade da información. 1.2. Sistemas de información nos negócios globais actuais. 1.3. O turismo na sociedade da información.
Tema 2: Xestión da información e do coñecemento en empresas turísticas.	2.1. Como utilizan as empresas os sistemas de información: impactos e estratexias. 2.2. Xestión dos fluxos de información nas empresas do sector turístico.
Tema 3: Estratexias de negócios turísticos baseados na rede.	3.1. Comercio electrónico e internet. 3.2. Negocio e comercio electrónico no turismo.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introductorias	1	0.5	1.5
Flipped Learning	21.5	64.5	86
Prácticas con apoio das TIC	21	0	21
Presentación	1.5	38.75	40.25
Exame de preguntas obxectivas	1.25	0	1.25

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Actividades introductorias	Actividades encamiñadas a tomar contacto e reunir información sobre o alumnado, así como a presentar a materia.
Flipped Learning	Algunhas actividades de aprendizaxe realizaranse fora da aula, e coa presenza do docente se facilitará e potenciará outros procesos de adquisición e práctica de coñecementos.
Prácticas con apoio das TIC	Actividades de aplicación de coñecementos a situacións concretas, e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudio, que se realizan en aulas de informática.
Presentación	Exposición por parte do alumnado ante o docente e/ou un grupo de estudiantes dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto,...

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Flipped Learning	Atención das consultas do alumnado relacionadas cos aspectos teóricos abordados. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula ou en tutorías). Tamén poderá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), baixo a modalidade de concertación previa.

Prácticas con apoio das TIC	Atención das consultas do alumnado relacionadas coas prácticas realizadas na aula de informática. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula ou en titorías). Tamén podrá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), baixo a modalidade de concertación previa.
-----------------------------	---

Avaliación

Descripción		Cualificación Resultados de Formación e Aprendizaxe				
Presentación	Exposición por parte do alumnado ante o docente e os seus compañeros dos resultados das Prácticas con apoio das TIC realizadas nas aulas de informática.					
		50	A2	B1	C10	D1
			A3	B5	C13	D2
			A4	B7		D3
			A5	B8		D4
				B9		D5
				B10		
Exame de preguntas obxectivas	Exame tipo test dos contidos desenvolvidos mediante Flipped Learning nas sesións teóricas.	50	A1	B7	C10	D2
			A2	B8	C13	
			A5	B9		

Outros comentarios sobre a Avaliación

Primeira oportunidade: o conxunto de criterios de avaliação arriba exposto constitúe o sistema de avaliação continua na primeira oportunidade. É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada proba (en cada unha das Presentacións e no Exame de preguntas obxectivas) para poder compensala e superar a materia.

Poderá valorarse, adicionalmente, calquera contribución realizada polos alumnos nas sesións presenciais.

Considerarase que todo alumno que realice polo menos unha das presentacións programadas optou pola avaliação continua, non podendo renunciar á mesma.

O alumno que non siga o procedemento de avaliação continua deberá realizar un exame final, con parte teórica e parte práctica, que suporá o 100% da nota. A parte teórica consistirá nun exame de preguntas obxectivas (tipo test) e a parte práctica na resolución de casos e/ou preguntas prácticas. É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensala e superar a materia. Mediante este exame, avaliaranse todas as competencias da materia.

Segunda oportunidade: os alumnos que non superen a materia na primeira oportunidade, teñen dúas opcións:

- Realizar un exame, con parte teórica e parte práctica, que suporá o 100% da nota. A parte teórica consistirá nun exame de preguntas obxectivas (tipo test) e a parte práctica na resolución de casos e/ou preguntas prácticas. É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensala e superar a materia. Mediante este exame, avaliaranse todas as competencias da materia.
- Conservar a nota obtida nas Presentacións (50%), sempre que sexa superior a 3.5 (sobre 10) en cada unha delas, e realizar únicamente o Exame de preguntas obxectivas (50%). É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) nesta proba para poder compensala e superar a materia.

Se en calquera das dúas oportunidades non se aproba a materia por non alcanzar o mínimo nalgunha proba ou parte, e a puntuación total é igual ou superior a 4.5 (sobre 10), a cualificación en actas será 4.5 (sobre 10).

A concreción das actividades a realizar dependerá en gran medida do número de alumnos, medios para traballar en grupo, etc.

As datas e horarios das probas de avaliação das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliação aprobado pola Xunta de Centro para o curso actual. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

IMPORTANTE: é obrigación dos alumnos coñecer e seguir as instruccións relativas as distintas probas de avaliação, tanto as contidas na Guía docente ou calqueira outro documento de organización da materia que o profesor poña a súa disposición, como as que se lle fagan chegar puntualmente a través das canles habituais (correo electrónico e/ou Moovi).

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Laudon, K.C., Laudon, J.P., **Sistemas de información gerencial**, 12ª edición, Pearson Educación, 2012

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

Recomendacións

Materias que continúan o temario

E-marketing no sector turístico/O04G240V01904

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Outros comentarios

A copia ou plaxio total ou parcial en calquera tipo de traballo ou exame suporá un cero nesa proba. Alegar descoñecemento do que supón un plaxio non eximirá aos alumnos da súa responsabilidade neste aspecto.

Na avaliación terase en conta non só a pertinencia e calidade do contenido das respostas, senón tamén a súa corrección lingüística.

É responsabilidade dos alumnos consultar os materiais disponíveis na plataforma de teledocencia Moovi (novedades, documentos, cualificacións) e estar ao tanto dos avisos e das datas de realización das diferentes probas.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Xestión de restauración**

Materia	Xestión de restauración			
Código	O04G240V01504			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 6	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
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 xeral	A restauración é un dos alicerces craves no sistema turístico e parte esencial da súa cadea de valor. Os futuros profesionais do turismo deberán ter en conta as novas tendencias da demanda para planificar, organizar e xestionar empresas de restauración, baixo as premisas de calidade, innovación e creatividade.			

Competencias**Código**

A1	Que os estudiantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudiantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados de aprendizaxe**Resultados previstos na materia****Resultados de Formación e Aprendizaxe**

O alumnado ao final da materia deberá posuír coñecementos prácticos sobre a xestión de servizos de restauración, en particular sobre a atención ao cliente, empregando habilidades que no futuro asesoralo e ofrecerlle un servizo de calidade	A1 A2 A4 A5	C5 C11 C12 C15	D3 D4 D5
O alumnado presentará un interese relevante sobre normas de calidade, así como seguridade e hixiene, e protección ambiental, coñecendo protocolos normativos aplicables en restauración.	A3 A5	C8 C11 C15	D5
O alumnado diferenciará entre o funcionamento global dunha peme e unha gran empresa, utilizando ferramentas e técnicas diferenciais de xestión e planificación de hostalaría e restauración	A4	C5 C8 C11 C12 C15	D4
Os alumnos e alumnas desta materia posuirá coñecementos prácticos actualizados sobre técnicas de dirección e xestión, para o traballo en equipo e a toma de decisións individualizada.	A3 A4	B7	D3

O alumnado realizará procuas de información para obter resultados que lle permitan coñecer unha panorámica fiel do sector da restauración a nivel nacional, así como a realización de análise de gustos e preferencias dos consumidores	A2	C12	D3
	A3	C15	D4
	A4		

Contidos

Tema

Con esta materia quérese dar unha visión práctica das áreas e funcións que desempeña unha empresa de restauración. Preténdese que o alumnado domine conceptos básicos sobre o negocio e as actividades da restauración.	1.1.- Concepto de restauración 1.2.- Referentes históricos 1.3.- Tendencias, rutas e foodies 1.4.- Tipos de empresas 1.5.- Datos do Sector 1.6.- Correntes culinarias e tipos de cociña 2.1.- Contextualización 2.2.- Organización do Restaurante 2.3.- Organización e Funcións de Cociña 2.4.- Organización e Funcións de Sala ou Comedor 2.5.- Formas de Xestión 2.6.- Operacións e Procesos en Almacén, Economato e Adega 3.1.- Mise en Place 3.2.- Ferramentas básicas en cociña 3.3.- Sistemas e modalidades de servizos de restauración 3.4.- Tipos de ofertas gastronómicas: menús e cartas 3.5.- Accións dirixidas a incrementar o consumo 3.6.- Servizos Especiais: Banquetes 4.1.- Control de custes na determinación do beneficio. 4.2.- Estructura de custes de restauración. 4.3.- Elementos básicos na determinación do beneficio 4.4.- Precio de custe dun prato 4.5.- Documentos e ferramentas para a determinación do precio de custe 4.6.- Técnicas de análise de ofertas gastronómicas
TEMA 1. INTRODUCCIÓN Á XESTIÓN DA RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS E FORMULACIÓN.	
TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.	
TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIÓN E PROCEDIMENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN	
TEMA 4: XESTIÓN DE CUSTES EN RESTAURACIÓN	

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	24	26	50
Resolución de problemas	10	32	42
Traballo tutelado	9	17	26
Presentación	2	5	7
Exame de preguntas obxectivas	3	22	25

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas . As sesións teóricas, poden completarse con dinámicas como análises de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia.
Resolución de problemas	Proba na que o alumno debe solucionar unha serie de problemas e/ou exercicios nun tempo/condición establecido/as polo profesor.
Traballo tutelado	Traballos na aula dos alumnos, tanto individual como en grupo para a resolución de exercicios e casos prácticos, ou de temas de actualidade relacionados coa materia.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Resolución de problemas	O alumnado será guiado na clase na realización de exercicios e problemas para poder resolver de forma autónoma outras propostas de traballo.
Traballo tutelado	Traballos na aula dos alumnos, tanto individual como en grupo para a resolución de exercicios e casos prácticos, ou de temas de actualidade relacionados coa materia que serán dirixidos e guiados pola profesora.

Avaliación

Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe

Resolución de problemas	Consiste na resolución de exercicios e de traballos ben de forma individual ou en grupo	15	A1 A2 A3 A4	B7	C5 C11 C15
Traballo tutelado	Realización de exercicios e casos na propia aula	15	A1 A2 A3 A4	B7	C5 C8 D4 C11 D5 C12 C15
Presentación	Exposición por parte do alumnado ante o/a docente e/ou un grupo de estudiantes dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Pódese levar a cabo de maneira individual ou en grupo.	10	A3 A4	B7	D3
Exame de preguntas obxectivas	Proba de tipo mixto que pode incluir preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta ,preguntas de respuesta corta e unha parte práctica de exercicios e problemas.	60	A1 A2 A3 A4	C5 C8 C11 C12	

Outros comentarios sobre a Avaliación

AVALIACIÓN CONTINUA:

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de evaluación continua (asistencia mínima do 80%). Polo que a cualificación final obterase da evaluación dos traballos de aula nos Gms, a presentación dun traballo e a realización de dúas probas parciais eliminatorias ao longo do cuatrimestre.

É necesario obter unha nota mínima de 4 sobre 10 nas probas parciais para superalas e se algún exame parcial é cualificado con nota inferior a 4, poderá presentarse con ese parcial na data fixada para o exame final.

As datas e horarios das probas de evaluación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de evaluación aprobado pola xunta de centro para o curso presente. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na paxina web da fcetou.

Segunda convocatoria: a nota correspondente aos traballos de aula e presentación conservarase durante un curso académico, convocatorias de xuño e xullo.

Esta guía docente

anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co estudiante na materia , pode requerir reajustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios ou pola relevancia das situaciones que puidesen xurdir. Así mesmo, achegarase aos estudiantes a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo. Moovi será a plataforma utilizada para a difusión desta información.

AVALIACIÓN NON CONTINUA

Os alumnos e alumnas que non sigan evaluación continua realizarán un exame final teórico-práctico sobre todos os contidos da materia que representará o 100% da nota.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

Bibliografía Complementaria

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

Martín, I., **Dirección y Gestión de Empresas del sector turístico**, Pirámide,

Recomendación

DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión dos recursos financeiros

Materia	Xestión dos recursos financeiros			
Código	O04G240V01505			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 6	Sinalle OB	Curso 3	Cuadrimestre 1c
Lingua de impartición	#EnglishFriendly Castelán Galego Inglés			
Departamento	Economía financeira e contabilidade			
Coordinador/a	Sánchez Fernández, Patricio			
Profesorado	Sánchez Fernández, Patricio			
Correo-e	patricio@uvigo.es			
Web	http://patricio.webs.uvigo.es			
Descripción xeral	O obxectivo desta materia é proporcionar ao alumnado, os coñecementos básicos e esenciais da xestión dos recursos financeiros tanto no referente á valoración dos recursos financeiros en xeral como na toma de decisións financeiras, sexan estas de investimento ou de financiamento			

Competencias

Código

A1	Que os estudiantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudiantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poídan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situaciones
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
C7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto da xestión da información financeira e analítica da empresa turística
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D4	Iniciativa empresarial

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Elixir alternativas óptimas para a planificación, dirección e control de empresas turísticas.	C7 C13
Aplicar decisións estratéxicas na contorna económica e financeiro	C7 C13
Elixir os datos relevantes que permitan emitir xuízos de carácter social, científico ou ético.	A1 A2 A3 A4 A5
Identificar os procesos básicos relativos á iniciativa empresarial e ser capaz de polos en marcha	B5 B6 B7
	D1 D4

Contidos

Tema

Tema 1. Marco conceptual da xestión financeira. Análise dos estados contables.	1.1. Función financeira da empresa e obxectivo. 1.2. O patrimonio da empresa. 1.3. Estrutura económico-financeira. 1.4. Contas anuais e medición de rendibilidade económica e financeira.
Tema 2. Tipos de interese e valor temporal do diñeiro.	2.1. O valor do diñeiro no tempo. 2.2. Capital financeiro. 2.3. Operacións financeiras de capitalización. 2.4. Rendas
Tema 3. Investimento en activo circulante da empresa turística.	3.1. Concepto e composición do activo circulante. 3.2. Concepto de ciclo na empresa. 3.3. O PMM da empresa ou duración do ciclo de explotación. 3.4. Determinación do activo circulante: especial referencia a tesouraría. 3.5. Avaliación do investimento segundo criterios financeiros.
Tema 4. Investimento en activo fixo da empresa turística.	4.1. Natureza e características do activo fixo nas empresas turísticas. 4.2. Variables explicativas do investimento. 4.3. Criterios de avaliación económica.
Tema 5. Fontes financeiras da empresa turística a longo prazo: determinación e custo	5.1. Préstamos 5.2. Leasing 5.3. Renting
Tema 6. Fontes financeiras da empresa turística a curto prazo: determinación e custo	6.1. Crédito comercial 6.2. Desconto bancario 6.3. Póliza de crédito 6.4. Comparativa crédito-prestamo 6.5. Factoring

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas	15	30	45
Lección maxistral	30	75	105

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problema e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas ou algoritmos, a aplicación de procedementos de transformación da información disponible e a interpretación dos resultados. Adóitase utilizar como complemento da lección maxistral.
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo. Posibilidade de desenvolvemento de exemplos prácticos co obxectivo de clarificar os conceptos teóricos.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Resolución de problemas	Atención personalizada en horario de docencia dos grupos medianos (GM) ou nas horas de tutoría de atención ao alumnado

Avaliación

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Resolución de problemas	Resolución dunha proba escrita presencial composta de parte teórica (preguntas curtas ou test) e parte práctica. Poderase esixir un nivel mínimo para superala.	50	B5 C7 D1 B6 C13 D4 B7
Lección maxistral	Avaliación mediante a realización de exercicios e/ou preguntas curtas/test sobre os contidos expostos nas sesións maxistrais. Nas probas poderase esixir un nivel mínimo para superalas.	50	A1 B5 C7 A2 B6 C13 A3 B7 A4 A5

Outros comentarios sobre a Avaliación

Avaliación continua: 1.- Probas descritas obxecto de cualificación que configurarán o 50% da nota. Para a segunda convocatoria, de presentarse, non se manterá a cualificación destas probas. 2.- Exame escrito, composto por parte práctica e teórica, que configura o 50% restante da nota. Este celebrarase ao final cuadrimestre. Esíxese un nivel mínimo obrigatorio

para superalo. A cualificación do/a estudiante que non supere os mínimos contemplados na proba será de suspenso. Os estudiantes que non superen o paso 1 da avaliación continua, e os/as que non a seguiron, serán avaliados cun exame de carácter global sobre os coñecementos de todos os contidos da materia, destrezas na práctica e adaptación a novas situacións. Esíxese un nivel mínimo obligatorio para superalo. A cualificación do estudiantes non supere os mínimos contemplados na proba será de suspenso. Condutas inadecuadas, contrarias e prexudiciais á convivencia poderán ser sancionadas coa perda do dereito á avaliación continua por parte do estudiante responsable.

Para a segunda convocatoria, realizarase unha proba escrita presencial que valorará as competencias do estudiante sobre a materia, esixindo un nivel mínimo para superar a mesma. A cualificación do estudiante que non supere os mínimos contemplados na proba será de suspenso.

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 da Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo para o curso académico. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas II/O04G240V01202

Outros comentarios

Esta guía docente anticipa as liñas de actuación para o desenvolvemento da materia e exponse con flexibilidade, polo que pode darse o caso de que se apliquen axustes ao longo do curso académico.

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Francés

Materia	Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Francés			
Código	O04G240V01506			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 3	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 1c
Lingua de impartición	Francés			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es			
Descripción	A materia ten como obxectivo perfeccionar os coñecementos da lingua francesa en contexto turístico (nivel xeral A2-B1).			

Competencias

Código

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

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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

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

Contidos

Tema

1. Coñecer o aeroporto e o persoal. Realizar a facturación.	As tarefas do axente de escala. Os espazos e os servizos no aeroporto. A facturación. Gramática: os pronomes de OD e OI.
2. Realizar o embarque e facer anuncios. Aplicar consignas de seguridade a bordo.	Os anuncios. A seguridade. As prohibicións. Gramática: a negación do imperativo e do infinitivo.
3. Aluguer e devolución dun coche. Encher a fichaO aluguer. O coche. do estado dun coche.	Gramática: a interrogación directa (repaso).
4. Informarse dos desaxustes e reaccionar de xeito adaptado as reclamacións dos pasaxeiros.	O transporte ferroviario. Os incidentes. As queixas. Gramática: os conectores de causa e consecuencia.
5. Identificar as funcións do recepcionista e informar un cliente sobre as características do hotel.	As tarefas en recepción. As prestacións e os equipamentos de hostelería. Gramática: os pronomes relativos où e dont.
6. Acoler un cliente, contestar as reclamacións e facturar unha estancia.	A habitación. As reclamacións. Gramática: o imperfecto.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas	11	12	23
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Lección maxistral	4	0	4
Seminario	1	0	1
Exame de preguntas obxectivas	1	3	4
Resolución de problemas e/ou exercicios	0	3	3
Traballo	0	3	3
Práctica de laboratorio	0	4	4

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Resolución de problemas	Resolución de problemas e/ou exercicios Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas ou algoritmos, a aplicación de procedementos de transformación da información disponible e a interpretación dos resultados. Adóitase empregar como complemento da lección maxistral.
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver a análise e resolución dos problemas e/ou exercicios de forma autónoma.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudio. Desenvólvense en espazos especiais con equipamento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudio, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudiante
Seminario	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Seminario	Ofrecerase resolución de dúbidas en pequenos grupos.

Resolución de problemas de forma autónoma	O alumno podrá consultar co profesor os resultados das tarefas.
Prácticas de laboratorio	Ofrecerase avaliación interactiva ao finalizar cada práctica.
Lección maxistral	Abriranse debates ao finalizar cada bloque para preguntar dúbidas.

Avaliación

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe				
Exame de preguntas obxectivas	Probas para avaliação das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadeiro/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	25	A1	B1	D3	D5	
Resolución de problemas e/ou exercicios	Probas que inclúen actividades, problemas ou casos a resolver. O alumnado debe dar resposta á actividad suscitada, plasmando de xeito práctico, os coñecementos teóricos e prácticos da materia	25	A1 A2 A3 A4 A5	B1 C14 C15 D5	D3	D5	
Traballo	Os alumnos deberán realizar un exame oral.	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15 D3 D5		
Práctica de laboratorio	Probas para aevaluación das competencias adquiridas sobre situacions prácticas. As probas serán orais e escritas	30	A1	B1 B4 B5 B6 B8	D3 D5		

Outros comentarios sobre a Avaliación

Na primeira convocatoria os alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse da avaliação contínua (con máis de 3 faltas sen xustificar perderase o dereito a avaliação continua) que consistirá na recollida de tarefas e actividades de clase ou casa (30%), realizar 1 control ao finalizar o cuatrimestre (50%, mínimo 5) e entregar un glosario (20%). Para a avaliação contínua, será necesario comprar o método de lingua que se utiliza en clase e traelo a diario.

Aqueles alumnos que non superen a materia durante o curso terán que presentarse ao exame final escrito (80%, mínimo un 5) e entregar un glosario (20%). Tamén poderán presentarse ao exame final aqueles alumnos que desexen subir nota.

Na segunda convocatoria os alumnos deberán realizar o exame final da materia (80%, mínimo un 5) e un glosario (20%).

As datas e horarios das probas de avaliação das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliação aprobado pola Xunta de Centro. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Aragón M., Eurrutia, M y otros, **Diccionario de términos de turismo.**,
Laygues, Arnaud;Coll, Andreu, **Le français en contexte: tourisme**,

Bibliografía Complementaria

Calmy, A.M, **Le français du tourisme**,
Corbeau, S, **Tourisme.com**,
Penformis, J.L., **Communication progressive du français des affaires**,

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Lingua estranxeira para o turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Lingua estranxeira para o turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Outros comentarios

Recoméndase ter cursado Francés I e II, e seguir a modalidade da avaliación contínua para superar a materia.

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Alemán

Materia	Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Alemán			
Código	O04G240V01507			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua de impartición	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descripción xeral	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico			

Competencias

Código

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

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Descodificar e interpretar mensaxes en alemán procedentes de diversos ámbitos, con especial atención ao sector turístico.	A1	B4	C14	D5
	A2	B6	C15	
	A3	B8		
	A5			
Expresar oralmente e por escrito mensaxes en alemán, sobre diversos temas e experiencias.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A4	B6		
	A5	B8		
Adaptar o nivel de lingua ás distintas situacíons comunicativas, tanto coloquiais como formais.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Xestionar a relación cos clientes en alemán, especialmente no ámbito do turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		

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

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 na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas	11.25	16	27.25
Aprendizaxe baseado en proxectos	1	3.5	4.5
Estudo de casos	11.25	16	27.25
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	0	2
Práctica de laboratorio	2	2	4
Traballo	0	10	10

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Resolución de problemas	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 disponible e a interpretación dos resultados.
Aprendizaxe baseado en 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	Mediante o estudo de casos concretos o alumno debe adquirir esquemas de comportamento lingüísticos útiles no campo profesional do turismo.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Estudo de casos	Atención das consultas do alumnado relacionadas cos casos propostos. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula).
Resolución de problemas e/ou exercicios	Atención das consultas do alumnado relacionadas cos problemas e/ou exercicios realizados. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula).

Avaliación

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Resolución de problemas e/ou exercicios	Gramática de contexto	50 A1 A2 A3	B4 B5 B6 B7 B8

Práctica de laboratorio comprensión oral, comprensión lectora, expresión e interacción oral	40	A1 A2 A3	B4 B5 B6 B7 B8	D3 D5
Traballo	10	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7	C14 D3 C15 D5
				B8

Outros comentarios sobre a Avaliación

A avaliación continua (que ataña ao alumnado que asiste con regularidade a clase y entrega os deberes) contará o 50%. De este xeito o exame final representará o 50% da nota final para eles.

No caso de non seguir a evaluación continua o 100% da nota é a obtida no exame final. O mesmo sistema se aplicará na segunda oportunidade (Xullo).

As datas e horarios das probas de avaliação das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliação aprobado pola Xunta de Centro para o curso actual.

No caso de conflito ou disparidad entre as datas dos exames prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

No caso de non realizarse traballos e proxectos durante o curso a avaliação das probas prácticas de execución de tarefas reais e/ou simuladas será de 50% en vez de 40%

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Netzwerk neu A1.2, ISBN 978-3-12607155-0, Klett, 2019

Bibliografía Complementaria

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

www.turgalicia.es,

Deutsch im Hotel, Hueber, 2000

Zimmer frei neu:- Lehrbuch, Arbeitsbuch, Lehrerhandreichungen, 2CDs zum Lehrbuch, 1CD zum Arbeitsbuch,
Langenscheidt, Langenscheidt, 2012

Menschen A1.1, A1.2, Hueber, 2012

Ja, gerne A1, Cornelsen, 2014

Herzlich willkommen, Langenscheidt, 2012

studio 21, A1.2, Cornelsen, 2013

Panorama A1.2, Cornelsen, 2015

Linie 1 A1,A2, Klett, 2016

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Lingua estranxeira para o turismo IVB: Alemán/O04G240V01607

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Lingua estranxeira para o turismo IC: Alemán/O04G240V01307

Lingua estranxeira para o turismo IIC: Alemán/O04G240V01407

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Portugués

Materia	Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Portugués			
Código	O04G240V01508			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 3	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 1c
Lingua de impartición	Galego			
Departamento	Filoloxía galega e latina			
Coordinador/a	González Vázquez, María Mercedes			
Profesorado	González Vázquez, María Mercedes			
Correo-e	mercedes@uvigo.es			
Web	http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción xeral	Nesta materia preténdese que o alumnado adquira coñecementos básicos da lingua e das culturas de expresión portuguesa en continuación dos contidos de Lingua estranxeira para turismo II de cara ao nivel A2/B1.			

Competencias

Código

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

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Descodificar e interpretar mensaxes en portugués procedentes de diversos ámbitos, con especial atención ao sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente e por escrito mensaxes en portugués, sobre diversos temas e experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar o nivel de lingua ás distintas situacóns comunicativas, tanto coloquiais como formais.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Xestionar a relación cos clientes en portugués, especialmente no ámbito do turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar as TIC á procura e selección de información variada (léxica, cultural, etc.)	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar e desenvolver traballo en equipo en diferentes contextos e linguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3
				D5

Contidos

Tema

Contidos gramaticais	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: imperativo, presente de subxuntivo, futuro de indicativo, condicional Pronomes persoais; Pronomes: colocación do pronome átono; Preposicións.
Contidos léxico-semánticos	Socializar en portugués. Identificación persoal: Formación e experiencia laboral. Profesións ligadas ao turismo. Descripción de persoas (carácter, preferencias, crenzas) e lugares. Paisaxe e natureza. Campo e cidade. Orientarse e dar indicacións. Puntos de interese turístico. Vías e transportes: Vacacións. Tipos de aloxamento. Equipaxe. Documentación. Tempo libre e lecer: Pasatempos e intereses. Relacións humanas e sociais: Actos sociais (festas, reunións). Correspondencia formal e informal. Alimentación: Preparación, texturas, sabores e olores. Materiais e utensilios. Compras e actividades comerciais. Clima, condicións atmosféricas e ambiente.
Contidos pragmáticos	Falsos amigos Rexistros Prácticas orais e redacción de textos curtos relacionados co turismo.
Elementos de cultura lusófona	Elementos seleccionados da cultura e historia de Portugal con relevancia para o turismo.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	10	23	33
Traballo tutelado	10	23	33
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	0	1
Exame de preguntas de desenvolvemento	1	0	1
Práctica de laboratorio	1	0	1

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Lección maxistral	Sesións teóricas
Traballo tutelado	Sesións prácticas - traballo en grupo

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción

Traballo tutelado Sempre que o precise, o alumnado será atendido de forma individual, tanto nas sesións de clases, como no horario de titorías. Titorías: A atención ao alumnado poderá ter lugar de forma presencial durante o horario de titorías establecido no curso. Baixo a modalidade de concertación previa, as sesións de titorización poderán realizarse por medios telemáticos (destacadamente, por correo electrónico e por videoconferencia mediante o Campus Remoto).

Avaliación

Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Lección maxistral Proba escrita e proba oral	60	A1	B4	C14
		A3	B5	C15
		A5	B8	D5
Traballo tutelado Realización/presentación de traballos varios	40	A2	B1	C14
		A3	B4	C15
		A4	B5	D5
			B6	
			B7	
			B8	

Outros comentarios sobre a Avaliación

As/os estudantes deberán escoller no inicio do curso entre dúas opcións: un sistema de avaliación continua ou un sistema de avaliación única.

AVALIACIÓN CONTINUA

Recoméndase optar por esta modalidade de avaliación. A/o estudiante será avaliado tendo en consideración:

1. A asistencia e participación continuada deberá concretarse na realización das tarefas encomendadas dentro e fora da aula. A asistencia e participación non poderá ser inferior ao 75%. Se se dá unha asistencia e participación inferior (e independentemente de se existen motivos xustificados), a/o estudiante deberá optar pola avaliación única.
2. Traballo escrito obligatorio. Valoración: 20%
3. Traballo oral obligatorio (individual ou en grupo). Valoración: 20%
4. Proba escrita teórico-práctica:
 1. Expresión escrita e coñecementos gramaticais: ata 15%
 2. Comprensión escrita: ata 15%
 3. Comprensión oral: ata 15%
 - e. Proba de expresión oral
 4. Expresión oral: ata 15% (esta proba será gravada)

AVALIACIÓN ÚNICA

Avaliación única de carácter presencial. Quen opte de forma directa pola avaliación única será examinado ao final do primeiro período, na primeira edición das actas:

1. Proba escrita teórico-práctica:
 1. Expresión escrita e coñecementos gramaticais: 25%
 2. Comprensión escrita: 25%
 3. Comprensión oral: 25%
- d. Proba de expresión oral
4. Expresión oral: 25% (esta proba será gravada)

É preciso superar ambas as probas [escrita e oral] para superar a materia. A copia ou o plaxio nos respectivos exames será penalizado cun suspenso (nota numérica: 0) nas mesmas.

A convocatoria das probas de expresión oral deberá acordarse co profesorado coa antelación necesaria (mínimo 2 días antes da data oficial da proba escrita), sendo responsabilidade do alumnado contactar co profesorado. A non presentación á proba de expresión oral suporá a obtención dunha calificación de 0 (cero) puntos na mesma.

Os mesmos criterios de avaliación aplicaranse na segunda edición das actas (xullo).

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Português XXI. Nível B1**, 2011,

Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 1**, 3^a, Lidel, 2011

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

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

VV AA, **Histórias de bolso**, Lidel, 2016

Bibliografía Complementaria

Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 2**, 3^a, Lidel, 2011

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Lingua estranxeira para o turismo IVB: Portugués/O04G240V01608

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Lingua estranxeira para o turismo IID: Portugués/O04G240V01408

Outros comentarios

Un bo dominio da lingua galega facilita a adquisición rápida dun nivel A2/B1 de lingua portuguesa.

DATOS IDENTIFICATIVOS

Fiscalidade de empresas turísticas

Materia	Fiscalidade de empresas turísticas			
Código	O04G240V01601			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 6	Sinalle OB	Curso 3	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición	#EnglishFriendly Castelán Galego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Molina Abraldes, Antonio Pintos Clapés, Juan Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es			
Descripción xeral	Fiscalidade das Empresas Turísticas ten como obxectivo introducir aos alumnos no ámbito da fiscalidade aplicada á empresa. En particular, estúdanse o Imposto sobre a Renda das Pessoas Físicas (IRPF), o Imposto sobre Sociedades (IS) e o Imposto sobre o Valor Engadido (IVE), en todos os casos con especial atención á súa aplicación no ámbito da empresa turística.			

Competencias

Código

A1	Que os estudiantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudiantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobiliadade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusóns
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

O alumno será capaz de realizar unha liquidación básica completa do Imposto sobre Sociedades para unha Empresa de Reducida Dimensión	A1 A4 A5 B8 B9	B1 B5 B7 C5 C8 C13
O alumno será capaz de realizar unha liquidación trimestral básica do Imposto sobre o Valor Engadido, así como entender o funcionamento teórico do imposto	A1 A4 A5 B8 B9 B10	B1 B5 B7 C5 C8 C13

O alumnado será capaz de debater con outras persoas diferentes alternativas para solucionar un problema de índole fiscal	A2 A3	B5 B6 B7 B10	C8
--	----------	-----------------------	----

Contidos

Tema

Parte I. Introdución	Tema 1. Impostos e sistema fiscal. Ingresos públicos, tributos e impostos. Natureza e clasificación dos impostos. O sistema fiscal español. Esquema liquidatorio dun imposto.
Parte II. IRPF	Tema 2: Introdución e descripción xeral. Natureza e características do IRPF. Criterio de residencia. Suxertos pasivos. Non suxección e exencións. Feito imponible. Base imponible. Período impositivo.
Parte III. IRPF	Tema 3: Rendas gravadas e base imponible. Rendementos do traballo. Rendementos do capital mobiliario e inmobiliario. Rendementos de actividades económicas en estimación directa e obxectiva. Ganancias e perdas patrimoniais. Imputacións de rendas.
Parte IV. IRPF	Tema 4: Liquidación. Reducións. Base liquidable. Mínimo persoal e familiar. Escalas de gravame. Deducións. Pagos a conta. Programa PADRE.
Parte V. IS	Tema 5: Introdución e descripción xeral. Natureza e características do IS. Criterio de residencia. Suxertos pasivos. Exencións. Feito imponible. Base imponible. Período impositivo.
Parte VI. IS	Tema 6: Axustes fiscais e base imponible. Ingresos computables e gastos deducibles. Axustes por imputación temporal. Axustes para entidades de reducida dimensión. Compensación de bases imponibles negativas de exercicios anteriores.
Parte VII. IS	Tema 7: Liquidación. Tipos impositivos. Deducións. Pagos fraccionados. Programa de axuda.
Parte VIII. IVE	Tema 8: Descrición xeral e liquidación. Natureza, características e funcionamento do IVE. Suxertos pasivos. Exencións. Feito imponible. Base imponible. Tipos impositivos. Réximes especiais. Declaracións.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introductorias	0.5	0	0.5
Lección maxistral	22	22	44
Estudo de casos	11.5	40	51.5
Prácticas con apoio das TIC	11.5	22	33.5
Resolución de problemas e/ou exercicios	4.5	16	20.5

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Actividades introductorias	Presentación do contido e obxectivos da materia. Metodoloxía de traballo e sistemas de control e avaliación.
Lección maxistral	Para cada tema o docente presentará na aula as cuestións mais relevantes e formulará a metodoloxía a seguir para interpretar as consecuencias e efectos prácticos da norma tributaria. Posteriormente o alumno deberá revisar de forma autónoma os contidos expostos.
Estudo de casos	Resolveranse supostos prácticos relacionados coas diferentes figuras impositivas explicadas na aula, e que o alumnado deberá resolver co apoio da normativa vixente.
Prácticas con apoio das TIC	Cada semana, despois da sesión maxistral, abriráse un formulario práctico dixital (de resposta curta ou test), relativo ós contidos desenvoltos na sesión maxistral e na práctica.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Lección maxistral	O alumnado contará coa atención do profesor, tanto na aula, para resover dúbidas e dificultades que vaian xurdindo no transcurso da lección maxistral, como posteriormente mediante as horas de atención ao alumnado (titorías).

Estudo de casos	Durante as prácticas de laboratorio, preténdese orientar, supervisar, atender e resolver as dúbihdas do alumno no seu proceso de adquisición das competencias, en xeral, e na realización das actividades propostas, en particular.
-----------------	---

Avaliación

	Description	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Estudo de casos	A realización e entrega dos exercicios é necesaria para que a seguinte metodoloxía de avaliación (Prácticas con Apoio das TIC) puntúe, pois as preguntas que debe resolver o alumnado baseánse nos contidos das leccións maxistrais e nos estudos de caso propostos.	0	A2	B10	C5
			A3		C8
			A4		C13
			A5		
Prácticas con apoio das TIC	O alumando deberá responder a cuestionarios sobre os contidos das leccións maxistrais e os estudos de caso (exercicios) propostos.	30	A1	B1	C5
			A2	B6	C8
			A3	B7	C13
			A5	B8	
				B9	
Resolución de problemas e/ou exercicios	O alumno realizará probas escritas evaluables sobre IRPF, IVE e IS, nos que deberá resolver exercicios relacionados coas liquidacións dos diferentes impostos.	70			

Outros comentarios sobre a Avaliación

Convocatoria ordinaria: Nesta asignatura realizarase unha avaliación continua do traballo realizado polo alumno. Para supera-la asignatura por avaliación contínua deben cumplirse duas condicións : 1. Acadar alomenos un 25% da nota nas tres probas escritas realizadas (IRPF, IS e IVE) . 2. Obter alomenos 5 puntos na suma das dúas metodoloxías de avaliación propostas (probas test online e probas escritas IRPF, IS e IVE).

A non presentación a calquera das dúas probas presenciais escritas suporá que o alumno deixa de ser avaliado en avaliación continua. Tamén deixará de ser avaliado se non acada alomenos un 25% da nota en cada unha das tres probas escritas realizadas (IRPF, IS e IVE) . A nota final por avaliación continua será a suma ponderada das notas parciais obtidas ata ese momento (70% IRPF, 20% IS, e 10% IVE).

Aqueles alumnos que non teñan superado a materia por avaliación continua terán a opción de presentarse a un examen final. Este examen valerá o 100% da nota, e a calificación obtida sustituirá á obtida en avaliación continua. En caso de non presentarse, a nota será a obtida en avaliación continua.

Convocatoria extraordinaria: A convocatoria extraordinaria consistirá nun examen final. Este examen valerá o 100% da nota. As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2022-2023. No caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Normativa básica de IRPF, IVA e IS,

Impuesto sobre la Renta, Ultima actualizada, Tirant Lo Blanch,

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

Bibliografía Complementaria

Impuesto sobre Sociedades, Ultima actualizada, Tirant Lo Blanch,

Impuesto sobre el Valor Añadido, Ultima actualizada, Tirant Lo Blanch,

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Dereito: Lexislación turística/O04G240V01201

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas II/O04G240V01202

DATOS IDENTIFICATIVOS

Investigación de mercados turísticos

Materia	Investigación de mercados turísticos			
Código	O04G240V01602			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 6	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio			
Profesorado	Fraiz Brea, José Antonio			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es			
Web				
Descripción xeral	Proceso de investigación comercial no sector turístico.			

Competencias

Código

A1	Que os estudiantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudiantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusóns
C9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Identificar os principais estudos e fontes de información e investigación no ámbito turístico	A1	B2	C9
	A3	B3	
Ser capaz de realizar unha investigación de mercados para axudar á toma de decisións empresariais	A2	B1	C10 D1 B9
Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección persoal	A2	B8	C12
Adquirir habilidades no manexo do TIC para a procura e aproveitamento da información	A4	B1	D3 A5
Ser capaz de analizar, sintetizar e xestionar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición	A3	B2	C12 D2 B3
Deducir o funcionamento das organizacións turísticas e ferramentas e instrumentos de saída	A1	B2	C9

Contidos

Tema

Tema 1.- A INVESTIGACIÓN COMERCIAL NO SECTOR TURÍSTICO.	1.1. A investigación comercial como ferramenta de obtención de información. 1.2. Concepto de investigación comercial. 1.3. Os suxeitos da investigación comercial no sector turístico. 1.4. Áreas de investigación comercial no ámbito turístico. 1.5. Técnicas de investigación comercial na contorna turística. 1.6. Consideracións éticas.
Tema 2.- O PROCESO DE INVESTIGACIÓN COMERCIAL.	2.1. Fases do proceso de investigación comercial. 2.2. Fontes de erros no proceso de investigación comercial.
Tema 3.- SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE MERCADOTECNIA EN ORGANIZACIÓN S TURÍSTICAS.	3.1. Concepto, estrutura e funcionamento. 3.2. Fontes de información secundaria no ámbito turístico. 3.3. Fontes de información primaria na contorna turística. 3.4. Novas tecnoloxías e sistemas de información de Mercadotecnia en organizacións turísticas.
Tema 4.- Os ESTUDOS DE MERCADO TURÍSTICOS.	4.1. Os estudos de mercado na contorna turística. 4.2. Identificación do problema e obxectivos de estudio. 4.3. Deseño xeral da investigación. 4.4. Recolección, tabulación e análise de datos. 4.5. Preparación de conclusións e informe.
Tema 5.- O CUESTIONARIO NOS ESTUDOS DE MERCADO TURÍSTICOS.	5.1. Características básicas. 5.2. Tipoloxía de preguntas. 5.3. Redacción e ordenación. 5.4. Proba piloto e corrección de problemas.
Tema 6.- ESCALAS DE MEDICIÓN NO SECTOR TURÍSTICO.	6.1. Medición e escalas. 6.2. Escalas de medida. 6.3. Escalas de actitude. 6.4. Outras tipoloxías de escalas de medida.
Tema 7.- MOSTRAXE EN MERCADOS TURÍSTICOS.	7.1. Concepto de mostaxe. 7.2. Determinación do tamaño da mostra. 7.3. Método de mostaxe.
Tema 8.- PREPARACIÓN DOS DATOS PARA A ANÁLISE DE DATOS TURÍSTICOS.	8.1. Etapas no proceso de preparación dos datos. 8.2. Codificación. 8.3. Creación do ficheiro. 8.4. Análise de consistencia. 8.5. Ponderación do ficheiro.
Tema 9.- ANÁLISE ESTATÍSTICA DOS DATOS TURÍSTICOS: CONCEPTOS E PROCEDEMENTOS XERAIS.	9.1. Técnicas de análisis de datos: Conceptos básicos e clasificación. 9.2. Procedementos xerais para a selección das técnicas e variables na análise de datos. 9.3. Análise dunha variable. 9.4. Análise de dúas variables. 9.5. Análise multivariable.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Aprendizaxe baseado en proxectos	45	90	135
Seminario	5	8	13
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	0	2

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Aprendizaxe baseado en Lección maxistral. Análise e debate de casos prácticos. Traballos individuais e traballos en equipo. proxectos	
Seminario	Explicación das directrices para os traballos individuais e en grupo. Resolución de dúbidas de contidos teóricos e de exercicios prácticos.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Seminario	Orientacións para o desenvolvemento dos traballos. Resolución de dúbidas.

Avaliación	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Aprendizaxe baseado en Estudo de casos prácticos, resolución de exercicios, traballos proxectos	70	A1 A2 A3 A4 A5	B2 B3 B7 B8 B9	D1 D2 D3	
Resolución de problemas Proba escrita: realizarase na data asignada no calendario de e/ou exercicios	30		B1 B10	C9 C10	D3 C12
exames do Centro e consistirá nunha serie de cuestiós teórico-prácticas. O tempo dispoñible será de sesenta minutos.					

Outros comentarios sobre a Avaliación

Débese superar, indistintamente, cada unha das dúas partes: teórica (a través de tres probas parciais), ou práctica (a través da avaliação continua mediante traballos individuais e en grupo). É dicir, esíxese un mínimo do 50% en cada unha das partes para poder facer media coa outra parte. No caso de que o estudiante non opte pola avaliação continua, éste terá que realizar unha proba escrita. Dita proba comporase de tres partes: test; preguntas curtas e de desenvolvemento; resolución dun caso práctico. A duración da proba será de noventa minutos. En segunda convocatoria, manterase o procedemento de avaliação anteriormente descrito. As datas e horarios das probas de avaliação das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliação aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2022-23. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU. Condutas inadecuadas, contrarias e prexudiciais á convivencia, poderán ser sancionadas coa perda do dereito á avaliação continua por parte do estudiante responsable.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

PEDRET, R. y OTROS, **La investigación comercial como soporte del marketing**, 1, Deusto, 2000

LÓPEZ, J.M y LÓPEZ, L.M., **Manual de investigación de mercados turísticos**, 1, Pirámide, 2015

Bibliografía Complementaria

ALVAREZ, R., **Principios de investigación del mercado turístico**, 1, Corditur, 2004

BIGNÉ, E.; FONT, X. y ANDREU, L., **Marketing de destinos turísticos**, 1, ESIC, 2000

SANTESMASES, M., **DYANE: Diseño y análisis de encuestas**, 4, Pirámide, 2009

FERNÁNDEZ NOGALES, A., **Investigación y técnicas de mercado**, 1, ESIC, 2002

TRESPALACIOS, J.A.; VAZQUEZ, R. Y BELLO, L., **Investigación de mercados**, 1, Thomson, 2005

Recomendacións

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lingua estranxeira para o turismo IVA: Inglés

Materia	Lingua estranxeira para o turismo IVA: Inglés			
Código	O04G240V01603			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 3	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición Inglés				
Departamento Filoloxía inglesa, francesa e alemá				
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/edeprada			
Descripción xeral	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico.			

Competencias

Código

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

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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

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

Contidos

Tema

1. Event organization	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
2. Marketing and promotion	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
3. Special hotels	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
4. Film/tv series locations	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
5. Luxury breaks	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
6. Tourism in Galicia	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	5	2	7
Seminario	1	4	5

Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Aprendizaxe baseado en proxectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	0	1
Exame de preguntas de desenvolvemento	2	0	2

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

Metodoloxía docente	
	Descripción
Lección maxistral	Exposición dos contenidos fundamentais do curso tanto teóricos como prácticos
Seminario	Traballo en profundidade sobre temas específicos do ámbito turístico cun enfoque profesional no que se poidan poñer a prueba as competencias a adquirir na materia
Resolución de problemas	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 situaciones habituales no desenvolvemento da actividad profesional no ámbito do turismo
Aprendizaxe baseado en Profundización dos contenidos dos bloques temáticos complementado co traballo on-line, proxectos	familiarización cas TICs e desenvolver competencias como o traballo en equipo.
Actividades introductorias	Preparación para a materia tanto a nivel gramatical como léxico. Consolidación das principais funcións comunicativas necesarias para o ejercicio profesional no sector turístico

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descripción
Actividades introductorias	Se terá en conta o nivel individual de cada alumno de cara a detectar posibles problemas de comprensión e asimilación
Lección maxistral	Aclaración dos conceptos teóricos que necesiten explicacións adicionais comprobando que todo o alumnado os comprende.
Seminario	Práctica extensiva das destrezas orais basada nos contidos do programa
Resolución de problemas	Revisión das dudas relacionadas cos contidos do programa.
Aprendizaxe baseado en proxectos	Revisión das presentacións individuais dos alumnos tanto na parte oral como na escrita.

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Lección maxistral	Comprensión e asimilación dos principais contidos teóricos	5 A3 A4	B4 B5 B8
Seminario	Traballo individualizado sobre as principais competencias comunicativas no sector turístico	5	C14 C15 D3 D5
Resolución de problemas	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso	5 B4 B5	C14 D5
Prácticas de laboratorio	Realización de exercicios e actividades contextualizadas. Léxico específico	20 A4	B7 C14 C15 D3
Aprendizaxe baseado en proxectos	Realización e presentación dun tema	15 A1 A2 A3 A4 A5	B1 C14 C15 D3 D5
Actividades introductorias	Evaluación das competencias comunicativas	5 A4 A5	D5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios y actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principales destrezas comunicativas orales	20 B5 B6 B7	C14 C15 D3 D5
Exame de preguntas de desenvolvemento	Realización de exercicios e actividades nas áreas de léxico, gramática, comprensión oral e escrita e producción oral e escrita	25 B1 B4 B5 B8	C14 D3 D5

Outros comentarios sobre a Avaliación
--

Para superar a materia é necesario ter un mínimo de 5 en cada unha das tarefas a avaliar.

No caso da evaluación contínua é necesario realizar as tarefas propostas durante o curso e os exámenes escritos e orales programados.

No caso de que un estudiante non siga ou non supere a avaliação continua, deberá presentarse a dúas probas finais, unha oral e outra escrita, que engloben o total dos contidos do curso e que reflectan o cumprimento total dos obxectivos presentados. O resultado destas dúas probas supoñerá a nota final do alumno.

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

As datas e horarios das probas de avaliação das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliação aprobado pola Xunta de Centro . En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter 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

Planificación pública do desenvolvemento turístico

Materia	Planificación pública do desenvolvemento turístico			
Código	O04G240V01604			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 6	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición	#EnglishFriendly Galego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es			
Descripción xeral	Planificación Pública do Desenvolvemento Turístico é unha materia básica que se imparte no segundo semestre do terceiro curso do Grao en Turismo. Consta dun total de 6 créditos ECTS, que se corresponden con 150 horas de traballo do alumno, das cales case 50 son actividades presenciais, mentres que o resto serán actividades non presenciais. Esta materia pretende iniciar ao estudiante no coñecemento do papel das Administracións Públicas no sector turístico. Analizaremos cásas son os principios básicos das políticas públicas en relación ó turismo, presentaremos a organización administrativa turística e os principais instrumentos de planificación e xestión turística cos que contan as Administracións Públicas. Finalmente, abordaremos a Análise Custo-Beneficio como técnica de avaliación de proxectos e políticas públicas en relación ó turismo. A lingua de impartición será o galego. Non obstante, a materia é English Friendly, con tutorías e posibilidade de acceder a materiales de apoio en inglés para o alumnado que o precise.			

Competencias

Código

A1	Que os estudiantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudiantes saibam aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrar por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
D3	Creatividade

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Adquirir coñecementos básicos para entender as competencias e funcionamento das institucións públicas en materia turística.

A1 B3 C1
A3 B8 C2
 C10

Recopilar, síntesis e analizar información e datos de forma crítica. Elaborar e interpretar indicadores.	A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3 B9 B10	C1 C2 C10	
Buscar, seleccionar, ler e comprender bibliografía, e a partir dela elaborar e presentar resultados e informes.	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B10	C1 C2 C10	D3
Conocer e aplicar técnicas de avaliação de impactos turísticos, así como métodos de análise da viabilidade social de proxectos turísticos.	A1 A2	B1 B2 B9 B10	C2 C10	D3
Conocer os principais instrumentos de planificación e xestión pública do turismo. Ser capaz de analizar o uso destes instrumentos de forma crítica.	A1 A2 A5	B1 B3 B8 B10	C2 C10	

Contidos

Tema

1. Introducción ó papel das administracións públicas no turismo.	Efectos ambientais, sociais e económicos do turismo.O papel da Administración Pública. Principios básicos da intervención pública en turismo.
2. A organización administrativa turística	UE, Estado, CCAA e Administración Local. Distribución de competencias. Cooperación e coordinación.
3. Instrumentos de planificación e xestión turística dende as Administracións Públicas	Concepto e indicadores de Turismo Sostible, Turismo en espazos naturais. Valoración económica de servizos recreativos e impactos ambientais. Impostos turísticos. Planes de Turismo.
4. A Análise Coste-Beneficio de proxectos e políticas públicas en relación ó turismo.	Conceptos básicos da avaliação económica dende a perspectiva pública.Criterios de decisión. Risco. Efectos distributivos.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección magistral	20	30	50
Prácticas con apoio das TIC	6	4.5	10.5
Presentación	2.5	5	7.5
Seminario	2	0	2
Resolución de problemas de forma autónoma	15	30	45
Exame de preguntas obxectivas	0	10	10
Traballo	0	20	20
Resolución de problemas e/ou exercicios	5	0	5

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudio, bases teóricas e/o directrices de un traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudiante.
Prácticas con apoio das TIC	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas, e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudio, desenvolvidas en aulas de informática.
Presentación	Exposición por parte do alumnado ante o docente e/ou un grupo de estudiantes dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Pódese levar a cabo de maneira individual ou en grupo.
Seminario	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver a análise e resolución dos problemas e/ou exercicios de forma autónoma.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
--------------	-------------

Resolución de problemas de forma autónoma	Apoio ó alumnado tanto de forma presencial (directamente na aula e nos momentos que o profesor ten asignados a titorías de despacho) como de forma non presencial (a través do correo electrónico ou da plataforma de teledocencia) para a resolución de problemas e/ou exercicios plantexados na aula.
Prácticas con apoio das TIC	Apoio ó alumnado de forma presencial (directamente na aula e nos momentos que o profesor ten asignados a titorías de despacho) para a análise de datos e elaboración de informes mediante ferramentas informáticas.
Seminario	Apoio ó alumnado tanto de forma presencial en aula para o seguemento de proxectos e tarefas realizadas en grupo.
Probas	Descripción
Exame de preguntas obxectivas	Apoio durante as probas de tipo test e despois das mesmas para obter e proporcionar feedback sobre metodoloxía e contidos.
Traballo	Apoio ó alumnado tanto de forma presencial (directamente na aula e nos momentos que o profesor ten asignados a titorías de despacho) como de forma non presencial (a través do correo electrónico ou da plataforma de teledocencia) para a elaboración de traballos de investigación e proxectos.

Avaliación

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Presentación	Valorarase a entrega dos informes asociado á realización de traballos e proxectos, así como a calidad da súa presentación e defensa en aula.	5	A1 A4 A5	B5 B7 B9	D3
Resolución de problemas de forma autónoma	Valorarase a capacidade de resolución de problemas, elaboración de informes e indicadores, e aplicación dos coñecementos adquiridos nas clases prácticas.	20	A2 A5	B1 B2 B3 B8 B10	C1 C2 C10
Exame de preguntas obxectivas	Realizaranse probas tipo test periódicas a través da plataforma de teledocencia para avaliar a comprensión de coñecementos impartidos en clase maxistral e en prácticas	50	A1 A5	B1 B2 B3 B9	C1 C2 C10
Traballo	Valorarase a capacidade para buscar información, organizar o tempo e colaborar con equipos para a realización de traballos e proxectos en grupo.	25	A3	B7 B8 B9 B10	C1 C2 C10 D3

Outros comentarios sobre a Avaliación

Haberá dúas posibilidades de avaliação:

A) A avaliação da materia será continua. O 50% da nota configurarase a partir de exames tipo test sobre os contidos da materia, o 20 % da nota basearase na resolución de exercicios, prácticas, problemas e análisis de caso, e o 30 % será a nota dun proxecto en grupo, de obligatoria entrega e exposición. Para superar a materia por avaliação continua é preciso terse presentado a todas as probas, entregar as prácticas requeridas e realizar e presentar o proxecto en grupo. Poderá esixirse unha puntuación mínima en cada unha das probas para o cálculo da nota final. O alumnado que supere a materia mediante avaliação continua (nota superior a 5) non precisará presentarse ó exame final da materia.

B) Cando non proceda a avaliação continua (por que o alumno así o teña decidido ou por non ter superado a avaliação continua) realizarase un exame final, que poderá incluir preguntas de tipo test e de resposta curta/problemas sobre o contido das clases maxistrais, das prácticas de aula informática, das lecturas e debates e demais exercicios e tarefas do curso. Neste caso a nota da parte test do exame constituirá o 60% da nota final e a parte de resposta curta o 40%.

O exame correspondente á segunda e posteriores convocatorias seguirá o mesmo modelo que o exame final (opción B). Os estudiantes que non participen na avaliação continua nin realicen o exame final, figurarán nas actas como non presentados. O alumnado que suspenda a avaliação continua e non se presenten ó exame final, figurará nas actas como suspenso.

O alumnado que aprobe a avaliação continua e deseche subir nota, poderá presentarse ó exame final (nese caso a nota do exame final sustituirá a todos os efectos á nota obtida mediante avaliação continua).

As datas e horarios das probas de avaliação das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliação aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2022-2023. En caso de conflito ou disparidate entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Oriol Miralbell Izard, Ramon Arcarons i Simon, Josep Capellà i Hereu, Francesc González Reverté, Jos, **Gestión Pública del Turismo**, 1^a, UOC, 2010

Bengochea, A., Magadán, M., y Rivas, J., **Actividad turística y medio ambiente**, 1^a, Septem Ediciones, 2006

De Rus., G., **Análisis Coste - Beneficio. Evaluación Económica de Políticas y Proyectos de Inversión**, 3^a, Ariel, 2008

Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Economía: Introducción á economía/O04G240V01103

Economía aplicada ao turismo/O04G240V01301

Turismo e desenvolvemento económico territorial/O04G240V01501

Outros comentarios

Esta Guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requerir reaxustes ó longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola relevancia das situacións que puidesen xurdir.

Asimesmo, aportarase ó alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de aloxamentos

Materia	Xestión de aloxamentos			
Código	O04G240V01605			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 6	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción xeral	A materia aborda os instrumentos necesarios para a xestión empresarial, profundando nas particularidades das empresas que prestan servizos de aloxamento no sector turístico. Análise das estruturas e organización das empresas de aloxamento. Análise dos aspectos operacionais da xestión hoteleira.			

Competencias

Código

A2	Que os estudiantes saibam aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudiantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudiantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudiantes desenvolvan aquellas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B3	Capacidade para interpretar críticamente datos e texto
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusóns
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto da xestión da información financeira e analítica da empresa turística
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

O alumnado contextualizará o sector de aloxamento turístico, analizando a evolución e os seus cambios, considerando o dinamismo e avance do mesmo, obtendo coñecementos que satisfagan as necesidades dunha clientela cada vez más esixente	A2	B3	C1	D2
	A3	B5	C5	D3
	A4	B7	C11	D4
	B8	C13	D5	

Os alumnos e alumnas recibirán unha capacitación suficiente para tratar coa clientela de empresas do sector do aloxamento, desenvolvendo habilidades en recepción e acollida, tipificando as actividades diferenciadas dos recursos humanos que integren o diferentes departamentos funcionais	A3 A4 A5 B8 B9 B10	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C11 C13 D3 D4 D5	D2 D3 D4 D5
O alumnado obterá coñecementos sobre nomenclatura específica aplicándoa ás diferentes áreas dun hotel, así como coñecementos sobre normativas legais aplicables a aloxamentos turísticos, tanto de ámbito nacional como local	A3	B1 B3 B8 B9	C1 C5 C7 C8	D5
Sendo unha materia cun marcado cariz de servizo ao cliente, o alumnado deberá estar capacitado para solucionar e afrontar situacións que se darán no seu futuro profesional	A3 A4	B3 B7 B8 B10	C1 C11 C13	D2 D3 D4

Contidos

Tema

Nos contidos desta materia impartiranse coñecementos tanto teóricos como prácticos, para afrontar procesos de xestión de aloxamentos, diferenciando as actividades dos distintos departamentos e tipos de aloxamentos.

TEMA1: INTRODUCCIÓN A XESTIÓN DE ALOXAMENTOS.	1.1. Concepto de aloxamento 1.2. Tipos de aloxamento 1.3. Grandes cadeas de hoteis. Os protagonistas
TEMA2: ÁREAS E SUBÁREAS NOS ALOXAMENTOS	2.1. Departamento de Recepción 2.2. Departamento de Pisos
TEMA3: ANÁLISE FINANCIERO DOS ALOXAMENTOS	3.1. Os custos no análise interdepartamental 3.2 USALI 3.3 Revenue Management 3.4 Comsept Competitivo

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección magistral	18	18	36
Resolución de problemas	4	12	16
Prácticas con apoio das TIC	13	26	39
Estudo de casos	8	24	32
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	25	27

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas . As sesións teóricas, poden completarse con dinámicas como análises de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercicios prácticos.
Prácticas con apoio das TIC	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedementais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.
Estudo de casos	O estudiante desenvolve exercicios ou proxectos na aula baixa as directrices de supervisión do profesor

Atención personalizada

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe

Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercícios prácticos	10	A2 A3 A4 A5 B8 B9 B10	B1 B3 B5 B7 C11 C13	C1 C5 C7 C8 D5	D2 D3 D4 D5
Prácticas con apoio das TIC	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.	20	A2 A3 A4 B7 B8 B9	B1 B3 B5 C11 C13	C7 C11 C13 D4 D5	D2 D3
Estudo de casos	Realización de actividades que complementan a sesión magistral. Comentarios de lecturas de artigos. Realización de exercicios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Participación activa na clase.	20	A2 A3 A4 A5 B8 B9 B10	B1 B3 B5 B7 B8 B9	C7 C11 C13 D4 D5	D2
Resolución de problemas e/ou exercicios	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá preguntas teóricas e algún ejercicio práctico. Pode exporse alguma pregunta a desenvolver	50	B8	C1 C5 C7 C8	D5	

Outros comentarios sobre a Avaliación

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliação continua (asistencia mínima do 80%). Polo que a cualificación final obterase da avaliação dos traballos de aula e realización dun exame final. As datas e horarios das probas de avaliação das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliação aprobado pola xunta de centro para o curso 2022/2023.

En caso de conflito ou disparidate entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na paxina web da fcetou. Segunda convocatoria: a nota correspondente aos traballos de aula conservarase durante un curso académico, convocatorias de xuño e xullo. Os alumnos e alumnas que non sigan avaliação continua realizarán un exame final teórico-práctico sobre todos os contidos da materia que representará o 100% da nota.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción en Alojamientos y Restauración**, 9788497564106, Sintesis, 2006

Dorado, J.A., **Dirección de alojamientos turísticos**, 9788499585215, Sintesis, 2017

Bibliografía Complementaria

Mestre Soler, J.R., **Técnicas de Dirección y Gestión Hotelera**, 9788480888592, Gestión 2000, 2003

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Xestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305

Outros comentarios

Esta Guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requerir axustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola e as situacións que poidan aparecer.

Así mesmo, proporcionarase ao alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lingua estranxeira para o turismo IVB: Francés

Materia	Lingua estranxeira para o turismo IVB: Francés			
Código	O04G240V01606			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS 3	Sinale OB	Curso 3	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición	Francés			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://faitic.es			
Descripción xeral	A materia ten como obxectivo perfeccionar ao alumnado na lingua francesa en contexto turístico (nivel b1).			

Competencias

Código

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

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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

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

Contidos

Tema

1. Describir o camping e os seus equipamentos, aconsellar o cliente e facer o inventario de saída.	As prestacións e os equipamentos do camping. Gramática: os pronomes adverbiais en-y.
2. Orientar os pasaxeiros dun cruceiro, proponer animacións e diversións.	O barco. As prestacións a bordo. Gramática: a alternancia pasado compuesto/imperfecto.
3. Descubrir a organización dun evento. Os seus profesionais.	Os diferentes tipos de eventos. Gramática: o condicional presente.
4. Supervisar o desenvolvemento dun salón e acoller un país francófono.	Os datos sobre un país. Gramática: os adjetivos indefinidos.
5. Promocionar un salón nun dossier de prensa e nas redes sociais.	As estratexias de promoción. Os adjetivos valorizantes. Gramática: as hipóteses.
6. Redactar un CV e unha carta de motivación. Presentarse a unha oferta de empleo.	A comunicación profesional escrita. Gramática: os conectores de oposición e de concesión.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas	11	11	22
Prácticas con apoio das TIC (Repetida, non usar)	4	0	4
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Lección maxistral	4	0	4
Seminario	1	0	1
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	3	4
Práctica de laboratorio	0	4	4
Exame de preguntas obxectivas	1	3	4
Traballo	0	3	3

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas ou algoritmos, a aplicación de procedementos de transformación da información disponible e a interpretación dos resultados
Prácticas con apoio das TIC (Repetida, non usar)	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións específicas e adquirir as competencias básicas e de procedemento relacionadas co tema obxecto de estudo. Desenvolvido en espazos especiais con equipos especializados (laboratorios, aulas de informática, etc.)
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver a análise e resolución dos problemas e/ou exercicios de forma autónoma.
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudiante.
Seminario	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Seminario	Ofreceranse titorías en grupos para consultar cualquier cuestión e resolver dúbidas.
Lección maxistral	Abriranse debates ao finalizar cada bloco para resolver dúbidas.

Avaliación

	Descripción		Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Resolución de problemas e/ou exercicios	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadeiro/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	25	A1 B1 C14 D3 C15 D5	
Práctica de laboratorio	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Os alumnos deben responder de maneira directa e breve en base aos coñecementos que teñen sobre a materia	30	A1 B1 A2 A3 A4 A5	D3 D5
Exame de preguntas obxectivas	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadeiro/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	25	A1 B1 C14 D3 C15 D5	
Traballo	Os alumnos deberán realizar un oral.	20	A1 B1 B4 B5 B6 B7 B8	D3

Outros comentarios sobre a Avaliación

Na primeira convocatoria os alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse da avaliación contínua (con más de 3 faltas sen xustificar perderase o dereito a avaliação continua) que consistirá na recollida de tarefas e actividades de clase ou casa (30%), 1 control ao finalizar o cuatrimestre (50%, mínimo 5) e entregar un glosario (20%). Para a avaliação contínua, será necesario comprar o método de lingua que se utiliza en clase e traelo a diario.

Aqueles alumnos que non superen a materia durante o curso terán que presentarse ao exame final escrito (80%, mínimo un 5) e entregar un glosariol (20%). Tamén poderán presentarse ao examen final aqueles alumnos que desexen subir nota.

Na segunda convocatoria os alumnos deberán realizar un exame final da materia (80%, mínimo un 5) e entregar un glosario (20%).

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Aragón, M., Eurretia, M y otros, **Diccionario de términos de turismo**,
Laygues, Arnaud;Coll, Andreu, **Le français en contexte: tourisme**,

Bibliografía Complementaria

Calmy, A.M., **Le français du tourisme**,
Corbeau, S y otros, **Tourisme.com**,
Descotes-Genon, C. y otros, **La voyagerie**,
Lexitour, **Les 1700 mots des métiers du tourisme**,
Pierre, C. y otros, **Le lexique tourisme espagnol-français**,

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Francés/O04G240V01506

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Francés/O04G240V01506

Outros comentarios

E necesario ter cursado as anteriores materias de francés (I,II,III) da titulación para seguir perfeccionando a lingua francesa no contexto turístico (nivel B1).

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lingua estranxeira para o turismo IVB: Alemán

Materia	Lingua estranxeira para o turismo IVB: Alemán			
Código	O04G240V01607			
Titulación	Grao en Turismo	Sinale	Curso	Cuadrimestre
Descriptores	Creditos ECTS	OB	3	2c
Lingua de impartición	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	hmaslanka@gmail.com			
Web				
Descripción xeral	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico			

Competencias

Código

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

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Descodificar e interpretar mensaxes en alemán procedentes de diversos ámbitos, con especial atención ao sector turístico.	A1	B4	C14	D5
	A2	B6	C15	
	A3	B8		
	A5			
Expresar oralmente e por escrito mensaxes en alemán, sobre diversos temas e experiencias.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A4	B6		
	A5	B8		
Adaptar o nivel de lingua ás distintas situacíons comunicativas, tanto coloquiais como formais.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Xestionar a relación cos clientes en alemán, especialmente no ámbito do turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		

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

Contidos

Tema

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Aprendizaxe baseado en proxectos	1	3.5	4.5
Estudo de casos	11.25	16	27.25
Resolución de problemas de forma autónoma	11.25	16	27.25
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	0	2
Práctica de laboratorio	2	2	4
Traballo	0	10	10

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Aprendizaxe baseado en 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	Mediante o estudo de casos concretos o alumno debe adquirir esquemas de comportamento lingüísticos útiles no campo profesional do turismo.
Resolución de problemas de forma autónoma	O alumno debe desenvolver as soluciones adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas , a aplicación de procedementos de transformación da información disponible e a interpretación.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Resolución de problemas de forma autónoma	Atención das consultas do alumnado relacionadas cos problemas e/ou exercicios realizados. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula).
Aprendizaxe baseado en proxectos	Atención das consultas do alumnado relacionadas cos proxectos propostos. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula).
Estudo de casos	Atención das consultas do alumnado relacionadas cos casos propostos. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula).

Avaliación

	Descripción	Cualificación Resultados de Formación e Aprendizaxe				
Resolución de problemas Gramática de contexto e/ou exercicios		50	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	D3 D5	

Práctica de laboratorio	Comprensión oral, comprensión lectora, expresión e interacción oral	40	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	D3 D5
Traballo	Entrega de produtos de relevancia no mundo do turismo cunha utilidade clara para turistas, axentes turísticos, corporacións etc.	10	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7	C14 D3 C15 D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

A avaliación continua (que ataña ao alumnado que asiste con regularidade a clase y entrega os deberes) contará o 50%. De este xeito o exame final representará o 50% da nota final para eles.

No caso de non seguir a evaluación continua o 100% da nota é a obtida no exame final. O mesmo sistema se aplicará na segunda oportunidade (Xullo).

As datas e horarios das probas de avaliação das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliação aprobado pola Xunta de Centro para o curso actual

No caso de conflito ou disparidad entre as datas dos exames prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

No caso de non realizarse traballos e proxectos durante o curso a avaliação das probas prácticas de execución de tarefas reais e/ou simuladas será de 50% en vez de 40%

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Netzwerk neu A1.2, ISBN 978-3-12607155-0, Klett, 2019

Bibliografía Complementaria

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

www.turgalicia.es,

Deutsch im Hotel, Hueber, 2000

Zimmer frei neu:- Lehrbuch, Arbeitsbuch, Lehrerhandreichungen, 2CDs zum Lehrbuch, 1CD zum Arbeitsbuch,, **Langenscheidt**, Langenscheidt, 2012

Menschen A1.1, A1.2, Hueber, 2012

Ja, gerne A1, Cornelsen, 2014

Herzlich willkommen, Langenscheidt, 2012

studio 21, A1,2, Cornelsen, 2013

Panorama A1,2, Cornelsen, 2015

Linie 1 A1,A2, Klett, 2016

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Lingua estranxeira para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Lingua estranxeira para o turismo IC: Alemán/O04G240V01307

Lingua estranxeira para o turismo IIC: Alemán/O04G240V01407

Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Alemán/O04G240V01507

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lingua estranxeira para o turismo IVB: Portugués

Materia	Lingua estranxeira para o turismo IVB: Portugués			
Código	O04G240V01608			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Filoloxía galega e latina			
Coordinador/a	Dacosta Pérez, Fernando			
Profesorado	Dacosta Pérez, Fernando			
Correo-e	fernando.dacosta.perez@uvigo.gal			
Web	http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción xeral	Nesta materia preténdese que o alumnado adquira coñecementos básicos da lingua e das culturas de expresión portuguesa en continuación dos contidos de Lingua estranxeira para o turismo III de cara ao nivel B1. Farase de maneira fundamentalmente práctica de cara a adquirir competencias orais e escritas de xeito ameno e coa comunicación como obxectivo.			

Competencias

Código

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

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Descodificar e interpretar mensaxes en portugués procedentes de diversos ámbitos, con especial atención ao sector turístico.	A1	B4	C14	D5
	A2	B6	C15	
	A3	B8		
	A5			
Expresar oralmente e por escrito mensaxes en portugués, sobre diversos temas e experiencias.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A4	B6		
	A5	B8		
Adaptar o nivel de lingua ás distintas situacións comunicativas, tanto coloquiais como formais.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Xestionar a relación cos clientes en portugués, especialmente no ámbito do turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar as TIC á procura e selección de información variada (léxica, cultural, etc.)	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar e desenvolver traballo en equipo en diferentes contextos e linguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3
				D5

Contidos

Tema

Contidos gramaticais	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: pretérito imperfecto de subxuntivo, condicional, pretérito pluscuamperfecto; Pronomes persoais; Pronomes: colocación do pronome átono; Acentuación ortográfica; Preposicións.
Contidos lexicais	Identificación persoal: Información sobre o traballo. Linguas estranxeiras. Vivenda, fogar e contorno: Tipos de vivenda. Descripción da vivenda. Localización (periferia, barrio, medio rural, etc.) Traballo e profesión: Actividade profesional. Organización do traballo (lugar, cargo, horario, etc.). Condicións de traballo. Tempo libre e lecer: Descripción das actividades de lecer e culturais (localidades e instrumentos usados para actividades deportivas, xéneros cinematográficos, etc.). Acontecementos do momento. Vías e transportes: Entrada e saída dun país. Comunicación con empregados de locais para o aloxamento. Planificación das vacacións. Actividades ligadas ao turismo (axencia de vías, guías, etc.). Automóbil (reparación, asistencia na estrada, etc.). Gasolineira e aluguer de coches. Na estrada: preguntar direccións; sinais de tránsito; as partes do coche; na estación de servizo; avarías e reparacións. Relacións humanas e sociais: Tipos e formas de relación social (leverse ben, mal, conflitos, etc.). Formas de tratamiento. Asociacións. Saúde e coidados físicos: Posición do corpo e movementos, sensacións e percepcións físicas. Accidentes e lesións. Síntomas de enfermidades. Educación: Actividades escolares. Nomes de materias. Títulos e diplomas. Servizos de educación (matrícula, inscrpción, bolsa, etc.). Exames. Compras e actividades comerciais: Relacións co persoal comercial. Compra de alimentos. Alimentación: Características de comidas e bebidas. Relacións co persoal de hostelería. Preparación de comidas e bebidas. Bens e servizos: Policía. Clima, condicións atmosféricas e ambiente: Partes da cidade. Flora e fauna. Problemas ambientais. Ciencia e tecnoloxía: Instruccións de aparellos de uso cotián. Tecnoloxías da información e da comunicación.
Contidos pragmáticos	Continuación dos contidos impartidos en "Lingua estranxeira para o turismo III" en relación a: Idiomatismos; Falsos amigos; Rexistros; Diferenzas entre as variantes portuguesa e brasileira. Prácticas orais e redacción de textos curtos relacionados co turismo.
Elementos de cultura lusófona	Aspectos culturais seleccionados da cultura portuguesa e da CPLP relacionados co turismo en continuación dos contidos impartidos en Lingua estranxeira para turismo III.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais

Lección maxistral	10	23	33
Traballo tutelado	10	23	33
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	0	1
Exame de preguntas de desenvolvemento	1	0	1
Práctica de laboratorio	1	0	1

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Lección maxistral	Sesión teórico-prácticas
Traballo tutelado	Sesión prácticas - traballo en grupo

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Traballo tutelado	Sempre que o precise, o alumnado será atendido de forma individualizada tanto nas sesións de clase como no horario de titorías.

Avaliación

	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Lección maxistral	Proba teórica escrita e proba oral	60	A1	B4	C14
			A3	B5	C15
			A5	B8	D5
Traballo tutelado	Realización/presentación de traballos varios	40	A2	B1	C14
			A3	B4	C15
			A4	B5	D3
		40		B6	D5
				B7	
				B8	

Outros comentarios sobre a Avaliación

Valórarse a asistencia a clase e a realización das tarefas.

O alumnado que asiste regularmente pode facer a proba ao remate das clases dentro do espírito de evaluación continua

É recomendable consultar regularmente os espazos virtuais da materia na plataforma TEMA (<http://moovi.uvigo.es>).

As datas e horarios das probas de evaluación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de evaluación aprobado pola Xunta de Centro. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Português XXI. Nível B1**, Lidel, 2011

Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 1**, 3ª, Lidel, 2011

Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 2**, 3ª, Lidel, 2011

Robert Kuzka, José Pascoal, **Passaporte para Português. Livro do Aluno. Nível B1**, Lidel, 2016

VV AA, **Histórias de bolso**, Lidel, 2016

Bibliografía Complementaria

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Lingua estranxeira para o turismo IIIB: Portugués/O04G240V01508

Outros comentarios

Un bo dominio da lingua galega facilita a adquisición rápida dun nivel B1 de lingua portuguesa.