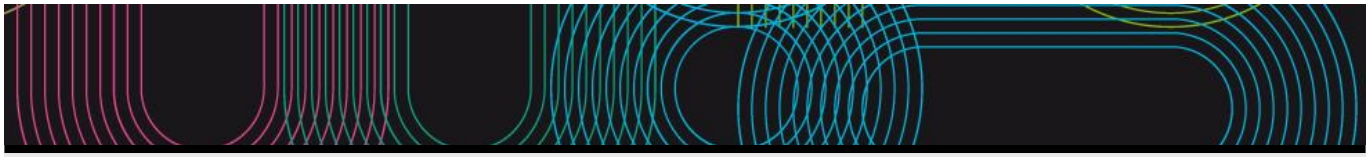

Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Presentación

La Facultad de Ciencias Empresariales de Ourense está localizada en el Edificio Jurídico Empresarial del Campus Universitario en pleno centro de la ciudad.

La oferta educativa para el próximo curso 2021-2022 en el Centro es:

Títulos de Grado:

- **GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS**
- **GRADO EN TURISMO**
- **PROGRAMA CONJUNTO DE ESTUDIOS ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS + INGENIERÍA INFORMÁTICA**
- **PROGRAMA CONJUNTO DE ESTUDIOS ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS + DERECHO**
- **PROGRAMA CONJUNTO TURISMO + GEOGRAFÍA E HISTORIA**
- **GRADO EN ADE CON RECONOCIMIENTO MUTUO DE ESTUDIOS POR LA UNIVERSIDAD DE VIGO Y LA HOCHSCHULE BREMENERHAVEN (ALEMAÑA)**

Desde el curso 2015-2016, gracias a un acuerdo de cooperación Inter-Institucional con Hochschule Bremerhaven, la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo oferta el **Programa de Doble Grado Internacional en Administración y Dirección de Empresas** (Business Administration & Management) de la Universidad de Vigo y Bachelor of Arts in Business Administration en Hochschule--Bremerhaven. Además, por tercer año consecutivo se oferta el programa **ADE INTERNACIONAL** con más de 60 créditos impartidos en inglés. En el curso 2016-17 se inicia la oferta del programa **TURISMO INTERNACIONAL** con más de 39 créditos impartidos en inglés.

Con estos acuerdos y programas la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo apuesta por la internacionalización de los estudios y la participación de los estudiantes en programas de movilidad e intercambio, abriendo un abanico a nuevos horizontes y opciones de futuro.

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

- **MÁSTER OFICIAL EN DIRECCIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TURISMO**
- **MÁSTER OFICIAL EN GESTIÓN EMPRESARIAL DEL DEPORTE**

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

¡Ven a visitarnos!

Organigrama

EQUIPO DECANAL

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

Secretaria

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

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

Vicedecano de Estudios de Grado y Gestión Informática
Javier Sánchez Sellero
Teléfono: 988 368 742
e-mail: javiss@uvigo.es

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

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

Localización

Edificio Jurídico-Empresarial
Campus Universitario Las Lagunas
32004 Ourense

Conserjería: + 34 988 368 700
Secretaría de alumnado: +34 988 368 803; administracion.eto@uvigo.es
Secretaría de Decanato: +34 988 368 800; secretario.eto@uvigo.es
Relaciones Internacionales: edeprada@uvigo.es
Información general: info.eto@uvigo.es
Fax: + 34 988 368 923

Página web: www.fcetou.uvigo.es

Grado en Turismo

Asignaturas

Curso 3

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
O04G240V01501	Turismo y desarrollo económico territorial	1c	6
O04G240V01502	Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés	1c	3
O04G240V01503	Sistemas de información para la gestión turística	1c	6
O04G240V01504	Gestión de restauración	1c	6
O04G240V01505	Gestión de los recursos financieros	1c	6

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

DATOS IDENTIFICATIVOS

Turismo y desarrollo económico territorial

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

Competencias

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

Resultados de aprendizaje

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

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

Contenidos	
Tema	
1. El contexto económico	1.1 Principales escuelas de economía 1.2 El desarrollo de la economía
2. Los datos macroeconómicos	2.1 Principales macro-magnitudes económicas 2.2 Producto Nacional y Producto Interior 2.3 La inflación 2.4 El desempleo 2.5 Los déficits presupuestarios
3. El Territorio	3.1 Concepto 3.2 Unidades de análisis territorial 3.2.a La región 3.2.b La ciudad
4. El desarrollo regional	4.1 El crecimiento económico 4.2 Disparidades regionales
5. Politica económica regional	5.1 Fallos de mercado 5.2 Política económica regional
6. Principales teorías del crecimiento	6.1 Modelos en economía 6.2 Modelo de Harrod-Domar 6.3 Modelo neoclásico de crecimiento 6.4 Crecimiento endógeno 6.5 Modelos keynesianos

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Debate	24	0	24
Seminario	6	0	6
Estudio de casos	15	10	25
Trabajo tutelado	3	3	6
Lección magistral	0	29	29
Examen de preguntas objetivas	1	29	30
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	29	30
*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado			

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

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

Evaluación			
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

Alumnos que no siguen la evaluación continua y convocatoria de Julio y siguientes: Examen que equivale al 100% de la nota, compuesto de 2 partes, una teórica, examen tipo test, y otra practica, resolución de casos practicos, es necesario superar las 2 partes para aprobar la asignatura. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2021/2022. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la Facultad de C. Empresariales y Turismo

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Comercio internacional y turismo/O04G240V01905

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===

Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

* Metodologías docentes: las metodologías recogidas en la guía para la impartición de la materia en modalidad presencial (lección magistral y estudio de casos) se mantienen en caso de impartirse la materia tanto en modalidad mixta como en modalidad no presencial. En el caso de modalidad no presencial, la actividad docente se impartirá mediante Campus Remoto de la uvigo y se utilizará como viene siendo habitual la plataforma Faitic para proporcionar el material necesario al alumnado.
* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías): en todas las modalidades, presencial o no presencial, las sesiones de tutorización se realizaran por correo electrónico, bajo la modalidad de concertación previa.
* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje: se proporcionará a través de la plataforma de teledocencia Faitic.

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===

- Se mantienen la evaluación recogida en la guía para la modalidad presencial.
- Se realizaran las pruebas de forma no presencial (online) a través de las plataformas que la universidad habilita para este propósito.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés				
Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés			
Código	O04G240V01502			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua Impartición	Inglés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Llantada Díaz, María Francisca			
Profesorado	Llantada Díaz, María Francisca			
Correo-e	fanny.llantada@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación en el sector turístico.			

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

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

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

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

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

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

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

Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	20	B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Examen de preguntas de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura	25	B1 B4 B5 B8	C14	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

El alumnado se podrá acoger a la evaluación continua (A.1) o a la evaluación única (A.2). El alumnado deberá poner en conocimiento del docente a cuál de las dos opciones se acoge. Aquellos que se acojan a la evaluación continua deberán entregar a lo largo de las dos primeras semanas de las clases una ficha cubierta y con una fotografía. La no comunicación, no entrega de la ficha y/o no realización de las pruebas previstas para la evaluación continua supondrán automáticamente la evaluación única.

Se recomienda la evaluación continua, siento el sistema más adecuado para el aprendizaje de la materia.

Durante la realización de los exámenes no se permite la utilización de diccionarios, ordenador, teléfonos móviles u otros dispositivos electrónicos.

El plagio total o parcial en cualquier tipo de trabajo o actividad supondrá un suspenso automático en la materia. Alegar desconocimiento de lo que supone plagio no eximirá al alumnado de su responsabilidad al respecto.

A.1) Evaluación continua

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

- Speaking 20%: Dos pruebas (10%+10%) que tendrán lugar en las fechas indicadas en el cronograma.

- Writing (20%): Dos pruebas: (10%+10%) que tendrán lugar en las fechas indicadas en el cronograma.

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

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

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

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

Para superar la asignatura será necesario:

1) Obtener una nota mínima de 5 como resultado de la media aritmética de las pruebas escritas: Use of English (40%), Writing (10%+10%), Listening (10%) and Reading (10%).

2) Obtener una nota mínima de 5 como resultado de la media aritmética de las dos pruebas orales (10%+10%).

Los exámenes y pruebas de la evaluación continua no realizadas contarán como un □0□ a la hora de calcular las medias de la evaluación continua. Para la segunda edición de las actas (julio 2022) se conservarán las partes aprobadas de la asignatura:

a) parte escrita de la asignatura (incluyendo Use of English, writing, reading y listening).

b) parte oral de la asignatura (speaking).

A.2) Evaluación única

El alumnado que no asista a las clases con regularidad ni realice ninguna prueba parcial podrá presentarse a la evaluación única, que consistirá en una única prueba global final que computará el 100% de la cualificación final.

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

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

Para aprobar la asignatura, será necesaria una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral.

Los exámenes de evaluación única no realizados contarán como un □0□ a la hora de calcular las medias de la evaluación única.

La fecha de esta prueba de evaluación única de la primera edición de las actas será fijada por la facultad y publicada en su página web. Para la segunda edición de actas (julio 2022) se conservarán las partes aprobadas: a. examen oral (speaking) o b. examen escrito (incluyendo use of English, writing, reading y listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

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

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

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

Para aprobar la asignatura, será necesaria una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral.

Los exámenes de la segunda edición de las actas no realizados contarán como un □0□ a la hora de calcular las medias. La fecha de esta prueba de julio será fijada por la facultad y publicada en su página web.

De no superar la asignatura en julio 2022, el/la alumno/a deberá examinarse de la totalidad de la materia en cursos académicos posteriores, ya que las partes superadas carecerán de validez para fechas posteriores.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204
Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302
Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID- 19, la Universidad establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o no totalmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de una manera mas ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes DOCNET.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===

En el caso de tener que adoptar la docencia no presencial, no habrá ninguna modificación y se mantienen metodologías, contenidos, evaluación y tutorías con la salvedad de que se realizarán con las herramientas proporcionadas por la Universidad de Vigo (aulas y despachos virtuales, correo electrónico y Moovi).

Plan de contingencia sobre la modalidad mixta: Una parte del estudiantado asistirá a las aulas de forma presencial y otra parte seguirá las clases de un modo síncrono (preferentemente) o asíncrono: el profesorado mantendrá las metodologías, la atención personalizada y los sistemas de evaluación como se indica para la modalidad presencial, adaptando los grupos de estudiantes y los turnos para cumplir con la normativa sanitaria que se establezca en su momento.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Sistemas de información para la gestión turística				
Asignatura	Sistemas de información para la gestión turística			
Código	O04G240V01503			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua Impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	En el contexto de la actual sociedad de la información, los sistemas que permiten gestionar esta son vitales para la supervivencia de cualquier organización que, tal como sucede con aquellas que integran el sector turístico, participe activamente en el mundo de los negocios globales. En esta asignatura se pretende poner de manifiesto la importancia que para las organizaciones del sector turístico tiene diseñar e implantar un sistema de información eficiente. Esta herramienta de gestión debe permitirles captar los datos disponibles en un entorno altamente complejo y dinámica, procesarlos en el seno de la organización para convertirlos en información útil y difundir dicha información a las personas idóneas. Asimismo, se pretende resaltar las nuevas oportunidades de negocio electrónico que han surgido en el sector. La asignatura está integrada por dos tipos de contenidos íntimamente relacionados. Por una parte, los teóricos, centrados en el análisis de los sistemas de información en las organizaciones, en general, y en las del sector turístico, en particular. Para ello, se abordarán aspectos tales como el papel que juegan los sistemas de información en los negocios actuales, los rasgos distintivos que caracterizan la denominada sociedad de la información, así como las transformaciones experimentadas por el turismo en el seno de la misma, el impacto de los sistemas de información en las organizaciones y su utilización para obtener ventajas competitivas o los nuevos modelos de negocio electrónico en el sector turístico. Por otro lado, los prácticos, en los que se formularán actividades que permiten profundizar en el conocimiento de los sistemas de información utilizados en la gestión de las organizaciones turísticas.			

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

Resultados de aprendizaje

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

Contenidos

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

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	0.5	1.5
Flipped Learning	21.5	64.5	86
Prácticas con apoyo de las TIC	21	0	21
Presentación	1.5	38.75	40.25
Examen de preguntas objetivas	1.25	0	1.25

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Actividades encaminadas a tomar contacto y reunir información sobre el alumnado, así como a presentar la asignatura.
Flipped Learning	Algunas actividades de aprendizaje se realizarán fuera del aula, y con la presencia del docente se facilitará y potenciará otros procesos de adquisición y practica de conocimientos.
Prácticas con apoyo de las TIC	Actividades de aplicación de conocimientos a situaciones concretas, y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio, que se realizan en aulas de informática.
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto,...

Atención personalizada

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

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

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el docente y sus compañeros de los resultados de las Prácticas con apoyo de las TIC realizadas en las aulas de informática.	50	A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C10 C13	D1 D2 D3 D4 D5
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test de los contenidos desarrollados mediante Flipped Learning en las sesiones teóricas.	50	A1 A2 A5	B7 B8 B9	C10 C13	D2

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

Se considerará que todo alumno que realice por lo menos una de las presentaciones programadas optó por la evaluación continua, no pudiendo renunciar a la misma.

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

Segunda oportunidad: los alumnos que no superen la materia en la primera oportunidad, tienen dos opciones:

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

- Conservar la nota obtenida en las Presentaciones (50%), siempre que sea superior a 3.5 (sobre 10) en cada una de ellas, y realizar sólo el Examen de preguntas objetivas (50%). Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en esta prueba para poder compensarla y superar la asignatura.

Si en cualquiera de las dos oportunidades no se aprueba la asignatura por no alcanzar el mínimo en alguna prueba o parte, y la puntuación total es igual o superior a 4.5 (sobre 10), la calificación en actas será 4.5 (sobre 10).

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2021-2022. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

Çeltek, 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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102
Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Otros comentarios

La copia o plagio total o parcial en cualquier tipo de trabajo o examen supondrá un cero en esa prueba. Alegar desconocimiento de lo que supone un plagio no eximirá a los alumnos de su responsabilidad en este aspecto.
En la evaluación se tendrá en cuenta no solo la pertinencia y calidad del contenido de las respuestas, sino también su corrección lingüística.
Es responsabilidad de los alumnos consultar los materiales disponibles en la plataforma de teledocencia Moovi (novedades, documentos, calificaciones) y estar al tanto de los avisos y de las fechas de realización de las diferentes pruebas.

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por la *COVID- 19, la Universidad establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o no totalmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de una manera mas ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes DOCNET.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===
Si, debido a la situación excepcional, no se puede impartir la docencia de un modo presencial, se impartirá de forma virtual mediante Campus Remoto con el refuerzo, si es necesario, de la plataforma de teledocencia Moovi, garantizando siempre la accesibilidad del alumnado a los contenidos docentes. Se mantendrán las metodologías docentes previstas, pero adaptándolas al nuevo escenario virtual.

=== ADAPTACIÓN DE La EVALUACIÓN ===
Si, debido a la situación excepcional, no se pueden hacer las pruebas de evaluación de un modo presencial, dichas pruebas, tanto los exámenes (de evaluación continua y no continua) como las presentaciones, se harán de forma virtual, mediante Campus Remoto con el refuerzo, si es necesario, de la plataforma de teledocencia Moovi.
Podrá valorarse, adicionalmente, cualquier contribución realizada por el alumnado en las sesiones virtuales.

Se recomienda asistir a las sesiones de clases virtuales que programen los profesores de la materia y consultar en tutorías las dudas que surjan, para lo cual hay que contactar por el correo electrónico con el profesor correspondiente. Las sesiones de tutorización se realizarán por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, etc.) bajo la modalidad de concertación previa. También es muy aconsejable que los alumnos que tengan problemas de conectividad se lo comuniquen al coordinador de la materia.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Gestión de restauración				
Asignatura	Gestión de restauración			
Código	O04G240V01504			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La restauración es uno de los pilares claves en el sistema turístico y parte esencial de su cadena de valor. Los futuros profesionales del turismo deberán tener en cuenta las nuevas tendencias de la demanda para planificar,organizar y gestionar empresas de restauración, bajo las premisas de calidad, innovación y creatividad.			

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

Resultados de aprendizaje			
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
El alumnado al final de la asignatura deberá poseer conocimientos prácticos sobre la gestión de servicios de restauración, en particular sobre la atención al cliente, empleando habilidades que en el futuro asesorarlo y ofrecerle un servicio de calidad	A1 A2 A4 A5	C5 C11 C12 C15	D3 D4 D5
Descodificar e interpretar mensajes en francés procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.			
El alumnado presentará un interés relevante sobre normas de calidad, así como seguridad e higiene, y protección ambiental, conociendo protocolos normativos aplicables en restauración.	A3 A5	C8 C11 C15	D5
El alumnado diferenciará entre el funcionamiento global de una pyme y una gran empresa, utilizando herramientas y técnicas diferenciales de gestión y planificación de hostelería y restauración	A4	C5 C8 C11 C12 C15	D4

Los alumnos y alumnas de esta asignatura poseerá conocimientos prácticos actualizados sobre técnicas de dirección y gestión, para el trabajo en equipo y la toma de decisiones individualizada.	A3 A4	B7		D3
El alumnado realizará búsquedas de información para obtener resultados que le permitan conocer una panorámica fiel del sector de la restauración a nivel nacional, así como la realización de análisis de gustos y preferencias de los consumidores	A2 A3 A4		C12 C15	D3 D4

Contenidos

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

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	15	15	30
Estudio de casos	20	60	80
Resolución de problemas y/o ejercicios	6	24	30
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	8	10

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia.
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	En los GM se expondrán videos, presentaciones, textos... para los que se solicitarán informes y preguntas que resolverán en grupo, con interacción del docente, pudiendo relacionarse con experiencias o propuestas individuales

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Resolución de problemas y/o ejercicios	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico.	60	A1 A5		C5 C8 C11 C12	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Evaluación sobre contenidos prácticos de la asignatura.	40	A2 A3 A4	B7	C11 C15	D3 D4 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua (asistencia mínima del 80%). Por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula y realización de un examen final. Para tener en cuenta dichas calificaciones es necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en el examen final. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la junta de centro para el curso 2021-2022. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la pagina web de la fcetou. Segunda convocatoria: la nota correspondiente a los trabajos de aula se conservará durante un curso académico, convocatorias de junio y julio. Los alumnos y alumnas que no sigan evaluación continua realizarán un examen final teórico-practico sobre todos los contenidos de la asignatura que representará el 100% de la nota.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Bibliografía Complementaria

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

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

Recomendaciones

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por la *COVID- 19, la Universidad establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o no totalmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de una manera mas ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes *DOCNET.

=== ADAPTACIÓN DE Las METODOLOGÍAS ===
* Metodologías docentes que se mantienen

* Metodologías docentes que se modifican

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (*titorías); tutorías virtuales mediante campus remoto.

* Modificaciones (se proceder) de los contenidos a impartir

* Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaje

* Otras modificaciones

=== ADAPTACIÓN DE La EVALUACIÓN ===
* Los parciales podrán realizarse en campus remoto, de ser preciso la ponderación sería 50% parciales y 50% trabajos e informes.
* Nuevas pruebas

* Información adicional

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

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

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

Contenidos
Tema

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

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	15	30	45
Lección magistral	30	75	105

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Resolución de problemas	Resolución de una prueba escrita presencial compuesta de parte teórica (preguntas cortas o test) y parte práctica. Se podrá exigir un nivel mínimo para superarla.	50		B5 B6 B7	C7 C13	D1 D4
Lección magistral	Evaluación mediante la realización de ejercicios y/o preguntas cortas/test sobre los contenidos expuestos en las sesiones magistrales. En las pruebas se podrá exigir un nivel mínimo para superarlas.	50	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B6 B7	C7 C13	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Evaluación continua: 1.- Pruebas descritas objeto de calificación que configurarán el 50% de la nota. Para la segunda convocatoria, de presentarse, no se mantendrá la calificación de estas pruebas. 2.- Examen escrito, compuesto por parte práctica y teórica, que configura el 50% restante de la nota. Éste se celebrará al final cuatrimestre. Se exige un nivel mínimo

obligatorio para superarlo. La calificación delestudiante que no supere los mínimos contemplados en la prueba será de suspenso. Los alumnos que no superen el paso 1 de la evaluación continua, y los que no la han seguido, serán evaluados con un examen de carácter global sobre los conocimientos de todos los contenidos de la materia, destrezas en la práctica y adaptación a nuevas situaciones. Se exige un nivel mínimo obligatorio para superarlo. La calificación del estudiantes no supere los mínimos contemplados en la prueba será de suspenso. Conductas inadecuadas, contrarias y perjudiciales a la convivencia podrán ser sancionadas con la pérdida del derecho a la evaluación continua por parte del estudiante responsable

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo para el curso 2021-22. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101
Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

Otros comentarios

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

Plan de Contingencias

Descripción

En caso de circunstancias excepcionales y, según la instrucción del Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado de la Universidad de Vigo 3/2020, sobre la elaboración de las guías docentes para el curso 2021/22, en el caso de impartición de las materias en modalidad no presencial a actividad docente se impartirá mediante Campus Remoto utilizando la plataforma de teledocencia Faitic como refuerzo y sin perjuicio de otras medidas que se puedan adoptar para garantizar la accesibilidad del alumnado a los contenidos docentes.

- Las sesiones de tutorización podrán realizarse por medios *telemáticos (tales cómo correo electrónico, videoconferencia, foros de Faitic o semejantes) bajo la modalidad de concertación previa.
- El sistema de evaluación será a través de Campus Remoto y Faitic, con la debida adaptación la estas plataformas

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

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

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

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

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdader/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos, etc.) Los alumnos seleccionan una repuesta entre un número limitado de posibilidades	25	A1	B1		D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas que incluyen actividades, problemas o casos a resolver. El alumnado debe dar respuesta a la actividad suscitada, plasmando de manera práctica, los conocimientos teóricos y prácticos de la materia	25	A1 A2 A3 A4 A5	B1	C14 C15	D3 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente la cada una de las unidades del programa	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5
Práctica de laboratorio	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas sobre situaciones prácticas. Las pruebas serán orales y escrituras	30	A1	B1 B4 B5 B6 B8		D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse de la evaliación continua (con más de 3 faltas sin justificar se perderá el derecho a la evaliación continua) que consistirá en la recogida de tareas y actividades de clase o casa (30%), realizar 2 controles durante el cuatrimestre (50%, mínimo 5) y entregar un glosario (20%). Para la evaluación contínua, será necesario comprar el método de lengua que se utiliza en clase y traerlo a diario.

Aquellos alumnos que non superen la materia durante el curso terán que presentarse al examen final escrito (80%, mínimo un 5) yy entregar un glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Otros comentarios

Se recomienda haber cursado Francés I y II, y seguir la modalidad de la evaluación contínua para superar la materia.

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===
* Metodologías docentes que se mantienen

* Metodologías docentes que se modifican

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

* Modificaciones (si proceden) de los contenidos a impartir

* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje

* Otras modificaciones

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===
* Pruebas ya realizadas
Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas pendientes que se mantienen
Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas que se modifican
[Prueba anterior] => [Prueba nueva]

* Nuevas pruebas

* Información adicional

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán			
Código	O04G240V01507			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua Impartición	Alemán			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	hmaslanka@gmail.com			
Web				
Descripción general	Introducción a la lengua alemana con especial aplicación al sector turístico			

Competencias

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

Resultados de aprendizaje

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

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

Contenidos

Tema	
1.Alojamiento	Reserva. Check-in. Información interna. Información externa. Servicios. Quejas. Check-out.
2 Actividades turísticas	-en el hotel -en el entorno
3. Transporte	-público -alquiler de coches, motos etc.. -cruceros, rutas organizadas

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	11.25	16	27.25
Aprendizaje basado en proyectos	1	3.5	4.5
Estudio de casos	11.25	16	27.25
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	0	2
Práctica de laboratorio	2	2	4
Trabajo	0	10	10

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas , la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados.
Aprendizaje basado en proyectos	La elaboración y presentación de proyectos permite al alumno trabajar de forma transversal e interdisciplinario y aplicar de forma práctica todos los conocimientos adquiridos así como ampliar aquellos que le hagan falta para la buena ejecución del proyecto
Estudio de casos	Mediante lo estudio de casos concretos el alumno debe adquirir esquemas de comportamiento lingüísticos útiles en el campo profesional del turismo.

Atención personalizada

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

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Resolución de problemas y/o ejercicios	Gramática de contexto	50	A1 A2 A3	B4 B5 B6 B7 B8	D3 D5

Práctica de laboratorio	comprensión oral, comprensión lectora, expresión e interacción oral	40	A1 A2 A3	B4 B5 B6 B7 B8		D3 D5
Trabajo	Trabajos y proyectos durante el curso que representan la colaboración en clase. No están ligados en un plan temporal predeterminado sino que surgen de las necesidades pedagógicas del curso.	10	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En el caso de no seguir la evaluación continua el 100% de la nota es la obtenida en el examen final. El mismo sistema se aplicará en la segunda oportunidad (Julio).

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2018-2019.

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

En el caso de no realizarse trabajos y proyectos durante lo curso la evaluación de las pruebas prácticas de ejecución de tareas reales y/o simuladas será de 50% en vez de 40%.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Alemán/O04G240V01607

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán/O04G240V01307
Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán/O04G240V01407

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===

* Metodologías docentes que se mantienen

* Metodologías docentes que se modifican

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

* Modificaciones (si proceden) de los contenidos a impartir

* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje

* Otras modificaciones

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===
* Pruebas ya realizadas
Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas pendientes que se mantienen
Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas que se modifican
[Prueba anterior] => [Prueba nueva]

* Nuevas pruebas

* Información adicional

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués				
Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués			
Código	O04G240V01508			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua Impartición				
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	González Vázquez, María Mercedes			
Profesorado	González Vázquez, María Mercedes			
Correo-e	mercedes@uvigo.es			
Web	http://http://estudoslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado adquiera conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa en continuación de los contenidos de Lengua extranjera para turismo II de cara al nivel A2/B1.			

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

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

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

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: imperativo, presente de subjuntivo, futuro de indicativo, condicional Pronombres personales; Pronombres: colocación del pronombre átono; Preposiciones.
Contenidos léxico-semánticos	Socializar en portugués. Identificación personal: Formación y experiencia laboral. Profesiones ligadas al turismo. Descripción de personas (carácter, preferencias, creencias) y lugares. Paisaje y naturaleza. Campo y ciudad. Orientarse y dar indicaciones. Puntos de interés turístico. Viajes y transportes: Vacaciones. Tipos de alojamiento. Equipaje. Documentación. Tiempo libre y ocio: Pasatiempos e intereses. Relaciones humanas y sociales: Actos sociales (fiestas, reuniones). Correspondencia formal e informal. Alimentación: Preparación, texturas, sabores y olores. Materiales y utensilios. Compras y actividades comerciales. Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Previsiones meteorológicas. Ciencia y tecnología: Medios técnicos de comunicación.
Contenidos pragmáticos	Idiomatismos Falsos amigos Registros Diferencias entre las variantes portuguesa y brasileña. Prácticas orales y redacción de textos cortos relacionados con el turismo.
Elementos de cultura lusófona	Elementos seleccionados de la cultura e historia de Portugal con relevancia para el turismo.

Planificación

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

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Sesiones teóricas
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo

Atención personalizada

Metodologías	Descripción

Trabajo tutelado	Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clase, como en el horario de tutorías. Tutorías: La atención al alumnado podrá tener lugar de forma presencial durante el horario de tutorías establecido en el curso. Bajo la modalidad de concertación previa, las sesiones de tutorización podrán realizarse por medios telemáticos (destacadamente, por correo electrónico y por videoconferencia mediante el Campus Remoto).

Evaluación

Descripción		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Prueba teórica escrita y prueba oral	60	A1 A3 A5	B4 B5 B8	C14 C15	D3 D5
Trabajo tutelado	Realización/presentación de trabajos varios	40	A2 A3 A4	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

EVALUACIÓN CONTINUASe recomienda optar por esta modalidad de evaluación. La/el estudiante será evaluado teniendo en consideración:La asistencia y participación continuada deberá concretarse en la realización de las tareas encomendadas; dentro y fuera del aula. La asistencia y participación no podrá ser inferior al 75%. Si se da una asistencia y participación inferior (e independientemente de si existen motivos justificados), la/el estudiante deberá optar por la evaluación única. Valoración de la participación activa y realización de tareas: hasta 10%Trabajo escrito obligatorio (individual o en pareja). Valoración: hasta 15%Trabajo oral obligatorio (individual). Valoración: hasta 15%Prueba escrita teórico-práctica:1. Expresión escrita y conocimientos gramaticales: hasta 15%2. Comprensión escrita: hasta 15%3. Comprensión oral: hasta 15%.Prueba de expresión oral4.Expresión oral: hasta 15% (esta prueba será grabada)EVALUACIÓN ÚNICAEvaluación única de carácter presencial. Quien opte de forma directa por la evaluación única será examinado al final del primero período, en la primera edición de las actasPrueba escrita teórico-práctica:Expresión escrita y conocimientos gramaticales: 25%Comprensión escrita: 25%Comprensión oral: 25%Prueba de expresión oral.Expresión oral: 25% (esta prueba será grabada)ES preciso superar ambas pruebas □escrita y oral□ para superar la materia. La copia o el plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.La convocatoria de las pruebas de expresión oral deberá acordarse con el profesorado con la antelación necesaria (mínimo 2 días antes de la fecha oficial de la prueba escrita), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado. La no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una calificación de 0 (cero) puntos en la misma.Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio).Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués/O04G240V01608

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués/O04G240V01408

Otros comentarios

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

Plan de Contingencias

Descripción

- Evaluación continua a distancia:

Se exige la participación y seguimiento efectivo a distancia de la materia de forma continuada por parte de la/el estudiante. En este escenario, la materia será impartida esencialmente mediante los canales establecidos por la Universidad: Campus Remoto y Faitic. Si fuera preciso realizar una evaluación continua a distancia, se llevaría a cabo mediante estos mismos medios. Se mantienen todas las condiciones y proporciones fijadas en la evaluación continua presencial, excepto en lo tocante a la presencialidad:

La participación continuada deberá concretarse en el seguimiento efectivo a distancia y la realización de las tareas encomendadas. Valoración: hasta 10%

- Evaluación única a distancia:

En caso de que sea necesario realizar una evaluación a distancia, esta se llevará a cabo mediante los canales establecidos por la Universidad: Campus Remoto y Faitic. Se mantienen las condiciones y proporciones fijadas en la evaluación única presencial.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Fiscalidad de empresas turísticas				
Asignatura	Fiscalidad de empresas turísticas			
Código	O04G240V01601			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua Impartición				
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Rodríguez Méndez, Miguel Enrique Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es			
Descripción general	Fiscalidad de las Empresas Turísticas tiene como objetivo introducir a los alumnos en el ámbito de la fiscalidad aplicada a la empresa. En particular, se estudian el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF), el Impuesto sobre Sociedades (*IS) y el Impuesto sobre el Valor Añadidura (IVA), en todos los casos con especial atención a su aplicación en el ámbito de la empresa turística.			

Competencias	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas

Resultados de aprendizaje			
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Descodificar e interpretar mensajes en francés procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.			
El alumno será capaz de realizar una liquidación básica completa del Impuesto sobre Sociedades para una Empresa de Reducida Dimensión	A1 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9	C5 C8 C13
El alumno será capaz de realizar una liquidación trimestral básica del Impuesto sobre el Valor Añadidura, así como entender el funcionamiento teórico del impuesto	A1 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C5 C8 C13

El alumnado será capaz de debatir con otras personas diferentes alternativas para solucionar un problema de índole fiscal	A2 A3	B5 B6 B7 B10	C8

Contenidos	
Tema	
Parte I. Introducción	Tema 1. Impuestos y sistema fiscal. Ingresos públicos, tributos e impuestos. Naturaleza y clasificación de los impuestos. El sistema fiscal español. Esquema liquidatorio de un impuesto.
Parte II. IRPF	Tema 2: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IRPF. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. No *suxección y exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Período impositivo.
Parte III. IRPF	Tema 3: Rentas grabadas y base imponible. Rendimientos del trabajo. Rendimientos del capital mobiliario e inmobiliario. Rendimientos de actividades económicas en estimación directa y objetiva. Ganancias y pérdidas patrimoniales. Imputaciones de rentas.
Parte IV.IRPF	Tema 4: Liquidación. Reducciones. Base *liquidable. Mínimo personal y familiar. Escalas de gravamen. Deducciones. Pagados la cuenta. Programa PADRE.
Parte V. IS	Tema 5: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del *IS. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Período impositivo.
Parte VI. IS	Tema 6: Acoplamientos fiscales y base imponible. Ingresos *computables y gastos *deducibles. Acoplamientos por imputación temporal. Acoplamientos para entidades de reducida dimensión. Compensación de bases imponibles negativas de ejercicios anteriores.
Parte VII. IS	Tema 7: Liquidación. Tipos impositivos. Deducciones. Pagados *fraccionados. Programa de ayuda.
Parte VIII. IVA	Tema 8: Descripción general y liquidación. Naturaleza, características y funcionamiento del IVA. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Tipos impositivos. Regímenes especiales. Declaraciones.

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	0.5	0	0.5
Lección magistral	22	22	44
Estudio de casos	11.5	40	51.5
Prácticas con apoyo de las TIC	11.5	22	33.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	4.5	16	20.5
*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado			

Metodologías	
	Descripción
Actividades introductorias	Presentación del contenido y objetivos de la materia. Metodología de trabajo y sistemas de control y evaluación.
Lección magistral	Para cada tema el docente presentará en el aula las cuestiones mas relevantes y formulará la metodología a seguir para interpretar las consecuencias y efectos prácticos de la norma tributaria. Posteriormente el alumno deberá revisar de forma autónoma los contenidos expuestos.
Estudio de casos	Se resolverán supuestos prácticos relacionados con las diferentes figuras impositivas explicadas en el aula, y que el alumnado deberá resolver con el apoyo de la normativa vigente.
Prácticas con apoyo de las TIC	Cada semana, después de la sesión magistral, se abrirá un formulario práctico digital (de respuesta corta o test), relativo a los contenidos desarrollados en la sesión magistral y en la práctica.

Atención personalizada	
Metodologías	**Descripción**

Lección magistral	El alumnado contará con la atención del profesor, tanto en el aula, para *resover dudas y dificultades que vayan surgiendo en el transcurso de la lección magistral, como *posterioremente mediante las horas de atención al alumnado (*titorías).
Estudio de casos	Durante las prácticas de laboratorio, se pretende orientar, supervisar, atender y resolver las dudas del alumno en su proceso de adquisición de las competencias, en general, y en la realización de las actividades propuestas, en particular.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Estudio de casos	La realización y entrega de los ejercicios es necesaria para que la siguiente metodología de evaluación (Prácticas con Apoyo de las TIC) puntúe, pues las preguntas que debe resolver el alumnado con base en los contenidos de las lecciones magistrales y en los estudios de caso propuestos.	0	A2 A3 A4 A5	B10	C5 C8 C13
Prácticas con apoyo de las TIC	El alumbrando deberá responder a cuestionarios sobre los contenidos de las lecciones magistrales y los estudios de caso (ejercicios) propuestos.	30	A1 A2 A3 A5	B1 B6 B7 B8 B9	C5 C8 C13
Resolución de problemas y/o ejercicios	El alumnado realizará pruebas escritas evaluables sobre IRPF, IVA y IS, en los que deberá resolver ejercicios relacionados con las liquidaciones de los diferentes impuestos.	70			

Otros comentarios sobre la Evaluación

Convocatoria común: En esta asignatura se realizará una evaluación continua del trabajo realizado por el alumno. Para superar la asignatura por evaluación contínua deben cumplirse dos condiciones : 1. Conseguir por lo menos un 25% de la nota en las tres pruebas escritas realizadas (IRPF, IS e IVA) . 2. Obtener al menos 5 puntos en la suma de las dos metodologías de evaluación propuestas (pruebas test online y pruebas escritas IRPF, IS e IVA).

La no presentación a cualquiera de las dos pruebas presenciales escritas supondrá que el alumno deja de ser evaluado en evaluación continua. También dejará de ser evaluado si no consigue almenos un 25% de la nota en cada una de las tres pruebas escritas realizadas (IRPF, IS e IVA). La nota final por evaluación continua será la suma ponderada de las notas parciales obtenidas hasta ese momento (70% IRPF, 20% IS, y 10% IVA).
Aquellos alumnos que no hayan superado la materia por evaluación continua tendrán la opción de presentarse la un examen final. Este examen valdrá el 100% de la nota, y la calificación obtenida sustituirá a la obtenida en evaluación continua. En caso de no presentarse, la nota será la obtenida en evaluación continua.
Convocatoria extraordinaria: La convocatoria extraordinaria consistirá en un examen final. Este examen valdrá el 100% de la nota. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2021-2021. En el caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Derecho: Legislación turística/O04G240V01201
Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101
Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===

Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===

La metodología, contenidos y tutorías no se modificarán, simplemente pasarán a desarrollarse de forma no presencial mediante Campus Remoto y la plataforma de teledocencia Faitic y atendiendo a las indicaciones que se faciliten en su momento por parte de las autoridades académicas.

Las sesiones de tutorización se realizarán por medios telemáticos (correo electrónico o videoconferencia).

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===

Las pruebas se sustituirán por la realización de cuestionarios manteniendo la ponderación.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Investigación de mercados turísticos				
Asignatura	Investigación de mercados turísticos			
Código	O04G240V01602			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua Impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio			
Profesorado	Fraiz Brea, José Antonio Rodríguez Comesaña, Lorenzo			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Proceso de investigación comercial en el sector turístico.			

Competencias	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad

Resultados de aprendizaje				
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Identificar los principales estudios y fuentes de información e investigación en el ámbito turístico	A1 A3	B2 B3	C9	
Ser capaz de realizar una investigación de mercados para ayudar a la toma de decisiones empresariales	A2	B1 B9	C10	D1
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección personal	A2	B8	C12	
Adquirir habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A4 A5	B1		D3
Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	A3	B2 B3	C12	D2

Deducir el funcionamiento de las organizaciones turísticas y herramientas e instrumentos de salida	A1	B2	C9	
Comprender el entorno en que operan las organizaciones turísticas	A3	B7 B10	C10	D1

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

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Aprendizaje basado en proyectos	45	90	135
Seminario	5	8	13
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	0	2

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

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

Atención personalizada	
Metodologías	**Descripción**

Seminario	Orientaciones para el desarrollo de los trabajos. Resolución de dudas.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Aprendizaje basado en proyectos	Estudio de casos prácticos, resolución de ejercicios, trabajos individuales y en equipo	70	A1 A2 A3 A4 A5	B2 B3 B7 B8 B9	D1 D2 D3
Resolución de problemas y/o ejercicios	Prueba escrita: se realizará en la fecha asignada en el calendario de exámenes del Centro y consistirá en una serie de cuestiones teórico-prácticas. El tiempo disponible será de sesenta minutos.	30		B1 B10	C9 C10 C12	D3

Otros comentarios sobre la Evaluación

Se debe superar, indistintamente, cada una de las dos partes: teórica (a través de tres pruebas parciales), o práctica (a través de la evaluación continua mediante los trabajos individuales y en grupo). Es decir, se exige un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder hacer promedio con la otra parte. En caso de que el estudiante no opte por la evaluación continua, éste tendrá que realizar una prueba escrita. Dicha prueba se compondrá de tres partes: test; preguntas cortas y de desarrollo; resolución de un caso práctico. La duración de la prueba será de noventa minutos. En segunda convocatoria, se mantendrá el procedimiento de evaluación anteriormente descrito. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2021-22. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU. Conductas inadecuadas, contrarias y perjudiciales a la convivencia, podrán ser sancionadas con la pérdida del derecho a la evaluación continua por parte del estudiante responsable.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===

Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===

* Metodologías docentes que se mantienen

Para el curso 2021-2022, las metodologías docentes serán las mismas en los tres escenarios. La única adaptación que cabe resaltar, es la relativa a su modo de ejecución. Dentro de lo posible escenario de enseñanza mixta o semipresencial, las metodologías se llevarían a cabo de modo presencial y virtual. Por otra parte, en el escenario de enseñanza a distancia, las metodologías previstas se adaptarían a la modalidad de ejecución virtual.

* Metodologías docentes que se modifican
No se modifica la dinámica propia de ninguna metodología docente, excepto, como se dice en el apartado anterior, su modalidad de ejecución, presencial y virtual (en el caso de un escenario mixto); y exclusivamente virtual (en el caso de un escenario a distancia).

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)
En el potencial escenario de docencia semipresencial, las sesiones de tutorización podrán realizarse presencialmente y/o en el despacho virtual de los docentes, bajo la modalidad de concertación previa y en el horario que se establezca. En el caso de un escenario docente en la modalidad a distancia, la tutorización se realizará únicamente por los medios telemáticos mencionados.

* Modificaciones (si proceden) de los contenidos a impartir
No hay modificaciones en los contenidos a impartir.

* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje
La bibliografía adicional será proporcionada a lo largo del desarrollo de la materia.

* Otras modificaciones
Herramientas para la docencia virtual. En el escenario de docencia semipresencial, además de la docencia presencial en las aulas, la actividad docente virtual se impartirá mediante Campus Integra y se preverá asimismo el uso de la plataforma de teledocencia moovi como refuerzo, y sin perjuicio de otras medidas que se puedan adoptar para garantizar la accesibilidad del alumnado a los contenidos docentes.

En el escenario de docencia a distancia, la actividad docente se realizará exclusivamente de modo virtual.

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===
No habría cambios ni en los instrumentos ni en los criterios de evaluación establecidos en la guía docente común.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés				
Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés			
Código	O04G240V01603			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua Impartición	Inglés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/edeprada			
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación en el sector turístico.			

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

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

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

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

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

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Actividades introductorias	Se tendrá en cuenta el nivel individual de cada del alumno a cara descubierta a detectar posibles problemas de comprensión y asimilación
Lección magistral	Aclaración de los conceptos teóricos que necesiten explicaciones adicionales comprobando que todo el alumnado los comprende.
Seminario	Práctica extensiva de las destrezas orales basada en los contenidos del programa
Resolución de problemas	Revisión de las dudas relacionadas con los contenidos del programa.
Aprendizaje basado en proyectos	Revisión de las presentaciones individuales de los alumnos tanto en la parte oral como en la escritura.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Comprensión y asimilación de los principales contenidos teóricos	5	A3 A4	B4 B5 B8		
Seminario	Trabajo individualizado sobre las principales competencias comunicativas en el sector turístico	5			C14 C15	D3 D5
Resolución de problemas	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso	5		B4 B5	C14	D5
Prácticas de laboratorio	Realización de ejercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4	B7	C14 C15	D3
Aprendizaje basado en proyectos	Realización y presentación de un tema	15	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Actividades introductorias	Evaluación de las competencias comunicativas	5	A4 A5			D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	20		B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Examen de preguntas de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura	25		B1 B4 B5 B8	C14	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Para superar la materia es necesario ser un mínimo de 5 en cada una de las tareas a evaluar

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

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2018-2019. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204
Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302
Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===
* Metodologías docentes que se mantienen

* Metodologías docentes que se modifican

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

* Modificaciones (si proceden) de los contenidos a impartir

* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje

* Otras modificaciones

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===
* Pruebas ya realizadas
Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas pendientes que se mantienen

Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas que se modifican
[Prueba anterior] => [Prueba nueva]

* Nuevas pruebas

* Información adicional

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Planificación pública del desarrollo turístico				
Asignatura	Planificación pública del desarrollo turístico			
Código	O04G240V01604			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua Impartición	#EnglishFriendly Gallego			
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 general	Planificación Pública del Desarrollo Turístico es una materia básica que se imparte en el segundo semestre del tercer curso del Grado en Turismo. Consta de un total de 6 créditos ECTS, que se corresponden con 150 horas de trabajo del alumno, de las cuales casi 50 son actividades presencias, mientras que el resto serán actividades no presenciales. Esta materia pretende iniciar al estudiante en el conocimiento del papel de las Administraciones Públicas en el sector turístico. Analizaremos cuáles son los principios básicos de las políticas públicas en relación al turismo, presentaremos la organización administrativa turística y los principales instrumentos de planificación y gestión turística con los que cuentan las Administraciones Públicas. Finalmente, abordaremos el Análisis Coste-Beneficio como técnica de evaluación de proyectos y políticas públicas en relación al turismo.			

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

Resultados de aprendizaje			
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Adquirir conocimientos básicos para entender las competencias y funcionamiento de las instituciones públicas en materia turística.	A1 A3	B3 B8	C1 C2 C10

Recopilar, sinterizar, y análizar información y datos de forma crítica. Elaborar e interpretar indicadores.	A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3 B9 B10	C1 C2 C10	
Buscar, seleccionar, leer y comprender bibliografía, y a partir de ella elaborar y presentar resultados e informes.	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B10	C1 C2 C10	D3
Conocer y aplicar técnicas de evaluación de impactos turísticos, así como métodos de análisis de la viabilidad social de proyectos turísticos.	A1 A2	B1 B2 B9 B10	C2 C10	D3
Conocer los principales instrumentos de planificación y gestión pública del turismo. Ser capaz de analizar el uso disteis instrumentos de forma crítica.	A1 A2 A5	B1 B3 B8 B10	C2 C10	

Contenidos

Tema	
1. Introducción al papel de las admnistraciones públicas en el turismo.	Efectos ambientales, sociales y económicos del turismo.El papel de la Administración Pública. Principios básicos de la intervención pública en turismo.
2. La organización administrativa turística	UE, Estado, CCAA y Administración Local. Distribución de competencias. Cooperación y coordinación.
3. Instrumentos de planificación y gestión turística desde las Administraciones Públicas	Concepto e indicadores de Turismo Sostenible, Turismo en espacios naturales. Valoración económica de servicios recreativos e impactos ambientales. Impuestos turísticos. Planes de Turismo.
4. El Análisis Coste-Beneficio de proyectos y políticas públicas en relación al turismo.	Conceptos básicos de la evaluación económica desde la perspectiva pública.Criterios de decisión. Risco. Efectos distributivos.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	30	50
Prácticas con apoyo de las TIC	6	4.5	10.5
Presentación	2.5	5	7.5
Seminario	2	0	2
Resolución de problemas de forma autónoma	15	30	45
Examen de preguntas objetivas	0	10	10
Trabajo	0	20	20
Resolución de problemas y/o ejercicios	5	0	5

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

Metodologías

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

Atención personalizada

Metodologías	Descripción

Resolución de problemas de forma autónoma	Apoyo al alumnado tanto de forma presencial (directamente en el aula y en los momentos que el profesor tiene asignados a tutorías de despacho) como de forma no presencial (a través de correo electrónico o de plataforma de teledocencia) para la resolución de problemas y/o ejercicios planteados en el aula.
Prácticas con apoyo de las TIC	Apoyo al alumnado de forma presencial (directamente en el aula y en los momentos que el profesor tiene asignados a tutorías de despacho) para el análisis de datos y elaboración de informes mediante herramientas informáticas.
Seminario	Apoyo al alumnado tanto de forma presencial en aula para el seguimiento de proyectos y tareas realizadas en grupo.
Pruebas	**Descripción**
Examen de preguntas objetivas	Apoyo durante las pruebas de tipo test y despues de las mismas para obtener y proporcionar feedback sobre metodología y contenidos.
Trabajo	Apoyo al alumnado tanto de forma presencial (directamente en el aula y en los momentos que el profesor tiene asignados a tutorías de despacho) como de forma no presencial (a través del correo electrónico o de la plataforma de teledocencia) para la elaboración de trabajos de investigación y proyectos.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Presentación	Se valorará la entrega de los informes asociado a la realización de trabajos y proyectos, así como la calidad de su presentación y defensa en aula.	5	A1 A4 A5	B5 B7 B9		D3
Resolución de problemas de forma autónoma	Se valorará la capacidad de resolución de problemas, elaboración de informes e indicadores, y aplicación de los conocimientos adquiridos en las clases prácticas.	20	A2 A5	B1 B2 B3 B8 B10	C1 C2 C10	
Examen de preguntas objetivas	Se realizarán pruebas tipo test periódicas a través de la plataforma de teledocencia para evaluar la comprensión de conocimientos impartidos en clase magistral y en prácticas	50	A1 A5	B1 B2 B3 B9	C1 C2 C10	
Trabajo	Se valorará la capacidad para buscar información, organizar el tiempo y colaborar con equipos para la realización de trabajos y proyectos en grupo.	25	A3	B7 B8 B9 B10	C1 C2 C10	D3

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrá dos posibilidades de evaluación:

A) La evaluación de la materia será continua. El 50% de la nota se configurará a partir de exámenes tipo test sobre los contenidos de la materia, el 20 % de la nota se basará en la resolución de ejercicios, prácticas, problemas y análisis de caso, y el 30 % será la nota de un proyecto en grupo, de obligatoria entrega y exposición. Para superar la materia por evaluación continua es preciso haberse presentado a todas las pruebas, entregar todas las prácticas requeridas y realizar y presentar el proyecto en grupo. O alumnado que supere la materia mediante evaluación continua no precisará presentarse a examen final de la materia.
B) Cuando no proceda la evaluación continua (por que el alumno así lo haya decidido o por no haber superado la evaluación continua) se realizará un examen final, que supondrá el 100% de la nota. El examen constará de una parte teórica (preguntas cortas y/o tipo test) (60% de la nota final) y una parte práctica (40%). El alumnado que supere la materia por evaluación continua pero desee subir nota podrá presentarse al examen final. En este caso, la nota del examen final sustituirá a la nota de la evaluación continua a todos los efectos.
El examen correspondiente a la segunda y posteriores convocatorias seguirá el mismo modelo que el examen final. Los estudiantes que no se presenten la evaluación continua ni el examen final, figurarán en las actas como no presentados. Los estudiantes que no superen la evaluación continua y no se presenten al examen final, figurarán en las actas como suspensos.
Las fechas y horarios de la pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias serán las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2021-22. En caso de conflicto o disparidad entrelas fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103
Economía aplicada al turismo/O04G240V01301
Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

Otros comentarios

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

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por la COVID- 19, la Universidad establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o no totalmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de una manera mas ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes DOCNET.

=== ADAPTACIÓN DE Las METODOLOGÍAS ===
* Metodologías docentes que se mantienen
1) Resolución de problemas de forma autónoma.
2) Trabajo

* Metodologías docentes que se modifican

1) Prácticas con apoyo de las Tics. Pasarán a desarrollarse en remoto.
2) Seminario. Pasará a desarrollarse en remoto.

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

Las tutorías pasarán a realizarse por medios telemáticos (email, despacho virtual, conversación en faitic, etc.) y serán previamente concertadas por email con el profesorado, para facilitar contacto en previsión de problemas de conciliación y/o conectividad.

* Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaje

El profesorado pondrá la disposición del alumnado, a través de la plataforma faitic, la bibliografía o materiales necesarios para el refuerzo de la enseñanza, en caso de pasar a una modalidad no presencial. Esta bibliografía será específica para cada tema y epígrafe. La bibliografía general será la misma que la especificada para la enseñanza presencial.

La cantidad y tipología del material docente (audiovisual o escrito) será la necesaria para garantizar que el alumnado no pierda ningún tipo de contenido, práctica o competencia.

=== ADAPTACIÓN DE La EVALUACIÓN ===

A evaluación fue diseñada para no tener que ser modificada en un escenario de no presencialidad, dando un mayor peso al trabajo autónomo del alumnado.

Los enunciados de las tareas, así como los materiales disponibles estarán adaptados a la nueva situación de trabajo no presencial en remoto y serán puestos la disposición de los estudiantes con la suficiente antelación respeto de la fecha límite de entrega.

Las pruebas pasarán a realizarse a través de Campus Virtual/Faitic u oralmente en caso de problemas de conectividad por parte del alumnado.

* Información adicional

En las pruebas de evaluación no presenciales se realizará control de asistencia, para lo cuál será imprescindible a identificación por parte del alumnado (enseñar DNI y activar cámara).

En las pruebas de evaluación no presenciales, en caso de que alguno/ha alumno/la anticipe o tenga problemas de conectividad, se habilitará cómo alternativa de evaluación una prueba oral (realizada en el incluso día del examen escrito).

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Gestión de alojamientos				
Asignatura	Gestión de alojamientos			
Código	O04G240V01605			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La materia aborda los instrumentos necesarios para la gestión empresarial, profundizando en las particularidades de las empresas que prestan servicios de alojamiento en el sector turístico. Análisis de las estructuras y organización de las empresas de alojamiento. Análisis de los aspectos operacionales de la gestión hotelera.			

Competencias	
Código	
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados de aprendizaje				
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
El alumnado contextualizará el sector de alojamiento turístico, analizando la evolución y sus cambios, considerando el dinamismo y avance del mismo, obteniendo conocimientos que satisfagan las necesidades de una clientela cada vez más exigente	A2 A3 A4	B3 B5 B7 B8	C1 C5 C11 C13	D2 D3 D4 D5

Los alumnos y alumnas recibirán una capacitación suficiente para tratar con la clientela de empresas del sector del alojamiento, desarrollando habilidades en recepción y acogida, tipificando las actividades diferenciadas de los recursos humanos que integren los diferentes departamento funcionales	A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C11 C13	D2 D3 D4 D5
El alumnado obtendrá conocimientos sobre nomenclatura específica aplicándola a las diferentes áreas de un hotel, así como conocimientos sobre normativas legales aplicables a alojamientos turísticos, tanto de ámbito nacional como local	A3	B1 B3 B8 B9	C1 C5 C7 C8	D5
Siendo una asignatura con un marcado cariz de servicio al cliente, el alumnado deberá estar capacitado para solucionar y afrontar situaciones que se darán en su futuro profesional	A3 A4	B3 B7 B8 B10	C1 C11 C13	D2 D3 D4

Contenidos

Tema	
En los contenidos de esta asignatura se impartirán conocimientos tanto teóricos como prácticos, para afrontar procesos de gestión de alojamientos, diferenciando las actividades de los distintos departamentos y tipos de alojamientos.	
TEMA 1: INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS	1.1. Concepto de alojamiento 1.2. Tipos de alojamiento 1.3. Grandes cadenas de hoteles. Los protagonistas
TEMA 2: AREAS Y SUBAREAS EN ALOJAMIENTOS	2.1. Departamento de Recepción 2.2. Departamento de Pisos
TEMA 3: ANALISIS FINANCIERO DE ALOJAMIENTOS	3.1. Los costes en el análisis interdepartamental 3.2. USALI 3.3. Revenue Management 3.4. Comsept Competitivo

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	18	18	36
Resolución de problemas	4	12	16
Prácticas con apoyo de las TIC	13	26	39
Estudio de casos	8	24	32
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	25	27

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos.
Prácticas con apoyo de las TIC	Actiividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia desarrolladas en el aula de informática.
Estudio de casos	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor

Atención personalizada

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos	10	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C5 C7 C8 C11 C13	D2 D3 D4 D5
Prácticas con apoyo de las TIC	Actiividades de aplicación de conocimientos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la gestión de alojamientos y desarrolladas en el aula de informática.	20	A2 A3 A4	B1 B3 B5 B7 B8 B9	C7 C11 C13	D2 D3 D4 D5
Estudio de casos	Realización de actividades que complementan la sesión magistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Participación activa en la clase.	20	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C7 C11 C13	D2 D3 D4 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico.Puede plantearse alguna pregunta a desarrollar	50		B8	C1 C5 C7 C8	D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua (asistencia mínima del 80%). Por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula y realización de un examen final. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la junta de centro para el curso 2021-2022. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la pagina web de la fcetou.

Segunda convocatoria: la nota correspondiente a los trabajos de aula se conservará durante un curso académico, convocatorias de junio y julio. Los alumnos y alumnas que no sigan evaluación continua realizarán un examen final teórico-práctico sobre todos los contenidos de la asignatura que representará el 100% de la nota.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102
Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203
Gestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305

Otros comentarios

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir ajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios real o por la e las situaciones que puedan aparecer.
Así mismo, se proporcionará al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

Metodoloxías docentes que se manteñen
Manteraxe a doncencia teórica mediante aulas remotas, e docencia de lección maxistral
No caso de aulas practicas, realizaráse docencia non prensencial a través de aulas remotas.

* Metodoloxías docentes que se modifican
As saidas de campo serán mudadas por traballos dirixidos, a propor pola docente.

* Mecanismo non presencial de atención ao alumnado (titorías)
As titorías sincronas serán programadas a través do campus remoto, no despacho virtual 577.
As titorias asincronas realizaránse a través do correo electrónico.

* Modificacións (se proceder) dos contidos a impartir
Debido a importancia da influencia sobre a actividade aloxativa no sector procederase a deixar materiais complementarios, videos, artigos, sobre mudanzas derivadas de constinxencias escepcionais.

* Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaxe
Procederase a recomendar por parte da docente de ser precisa

* Outras modificacións
Ampliarase os materiais escritos, para facilitar a aprendizaxe do alumnado

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN===
* Pruebas ya realizadas

La evaluación teórica supone en caso de presencialidad normal un 50% mediante evaluación escrita. En caso de situación de contingencia non prevista esta evaluación escrita será de un 33%, o 17% restante será un trabajo individualizado a entregar polo alumnado.

La evaluación practica supondrá un 50% que se mantendrá, la diferencia estará en que en vez de ser entregada na aula, se entregará telematicamente en las fechas propuestas por la profesora.

* Información adicional

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés				
Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés			
Código	O04G240V01606			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua Impartición	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://faitic.es			
Descripción general	La asignatura tiene como objetivo perfeccionar al alumnado en la lengua francesa en contexto turístico (nivel b1-b2).			

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

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

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

Contenidos

Tema	
1. Describir el camping y sus equipamientos, aconsejar el cliente y hacer el inventario de salida.	Las prestacións y los equipamientos del camping. Gramática: los pronombres adverbiales en-y.
2. Orientar los pasajeros de un crucero, proponer animaciones y diversiones.	El barco. Las prestaciones a bordo. Gramática: la alternancia pasado compuesto/imperfecto.
3. Descubrir la organización de un evento. Sus profesionales.	Los diferentes tipos de eventos. Gramática: el condicional presente.
4. Supervisar el desarrollo de un salón y acoger un país francófono.	Los datos sobre un páis. Gramática: los adxectivos indefinidos.
5. Promocionar un salón en un dossier de prensa y en las redes sociales.	Las estrategias de promoción. los adjetivos valorizantes. Gramática: las hipótesis.
6. Redactar un CV y una carta de motivación. Presentarse a una oferta de empleo.	La comunicación profesional escrita. Gramática: los conectores de oposición y de concesión.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	11	11	22
Prácticas con apoio de las TIC (Repetida, non usar)	4	0	4
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Lección magistral	4	0	4
Seminario	1	0	1
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	3	4
Práctica de laboratorio	0	4	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4
Trabajo	0	3	3

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados
Prácticas con apoio de las TIC (Repetida, non usar)	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones específicas y adquirir las competencias básicas y de procedimiento relacionadas con el tema objeto de estudio. Desarrollado en espacios especiales con equipos especializados (laboratorios, aulas de informática, etc.)
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción

Seminario	Se ofrecerán tutorías en grupos para consultar cualquier cuestión y resolver dudas.
Lección magistral	Se abrirán debates al finalizar cada bloque para resolver dudas.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	25	A1 B1 C14 D3 C15 D5
Práctica de laboratorio	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia	30	A1 B1 D3 A2 D5 A3 A4 A5
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	25	A1 B1 C14 D3 C15 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente la cada una de las unidades del programa	20	A1 B1 D3 B4 D5 B5 B6 B7 B8

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir la clase para beneficiarse de la evaluación contínua (con más de 3 faltas sin justificar se perderá el derecho a evaluación continua) que consistirá en la recogida de tareas y actividades de clase o casa (30%), 2 controles durante lo cuatrimestre (50%, mínimo 5) y la entrega de un glosario (20%). Para la evaluación contínua, será necesario comprar el método de lengua que se utiliza en clase y traerlo a diario.

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances/O04G240V01506

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances/O04G240V01506

Otros comentarios

Es necesario tener cursado las anteriores materias de francés (I,II,III) de la titulación para seguir perfeccionando la lengua francesa en el contexto turístico (nivel B1).

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===
* Metodologías docentes que se mantienen

* Metodologías docentes que se modifican

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

* Modificaciones (si proceden) de los contenidos a impartir

* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje

* Otras modificaciones

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===
* Pruebas ya realizadas
Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas pendientes que se mantienen
Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas que se modifican
[Prueba anterior] => [Prueba nueva]

* Nuevas pruebas

* Información adicional

DATOS IDENTIFICATIVOS

Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Alemán

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Alemán			
Código	O04G240V01607			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua Impartición	Alemán			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	hmaslanka@gmail.com			
Web				
Descripción general	Introducción a la lengua alemana con especial aplicación al sector turístico			

Competencias

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

Resultados de aprendizaje

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

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

Contenidos	
Tema	
Guía de viaje	-orografía -naturaleza -monumentos
Agencia de viaje	- busca de ofertas - paquetes de vacaciones - reservas
Proyectos	-buscas -informes -presentaciones

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Aprendizaje basado en proyectos	1	3.5	4.5
Estudio de casos	11.25	16	27.25
Resolución de problemas de forma autónoma	11.25	16	27.25
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	0	2
Práctica de laboratorio	2	2	4
Trabajo	0	10	10
*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado			

Metodologías	
	Descripción
Aprendizaje basado en proyectos	La elaboración y presentación de proyectos permite al alumno trabajar de forma transversal e interdisciplinario y aplicar de forma práctica todos los conocimientos adquiridos así como ampliar aquellos que le hagan falta para la buena ejecución del proyecto.
Estudio de casos	Mediante lo estudio de casos concretos el alumno debe adquirir esquemas de comportamiento lingüísticos útiles en el campo profesional del turismo.
Resolución de problemas de forma autónoma	El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas , la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación.

Atención personalizada	
Metodologías	**Descripción**
Resolución de problemas de forma autónoma	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los problemas y/o ejercicios realizados. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).
Aprendizaje basado en proyectos	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los proyectos propuestos. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).
Estudio de casos	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los casos propuestos. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).

Evaluación			
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje

Resolución de problemas y/o ejercicios	Gramática de contexto	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
Trabajo	Entrega de productos de relevancia en el mundo del turismo con una utilidad clara para turistas, agentes turísticos, corporaciones etc.	10	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En el caso de no seguir la evaluación continua el 100% de la nota es la obtenida en el examen final. El mismo sistema se aplicará en la segunda oportunidad (Julio).

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2018-2019.

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

En el caso de no realizarse trabajos y proyectos durante lo curso la evaluación de las pruebas prácticas de ejecución de tareas reales y/o simuladas será de 50% en vez de 40%.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302
Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán/O04G240V01307
Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán/O04G240V01407
Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Alemán/O04G240V01507

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el

desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===
** Metodologías docentes: las metodologías recogidas en la guía para la impartición de la materia en modalidad presencial (lección magistral y estudio de casos) se mantienen en caso de impartirse la materia tanto en modalidad mixta como en modalidad no presencial. En el caso de modalidad no presencial, la actividad docente se impartirá mediante Campus Remoto de la uvigo y se utilizará como viene siendo habitual la plataforma Faitic para proporcionar el material necesario al alumnado.
* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías): en todas las modalidades, presencial o no presencial, las sesiones de tutorización se realizaran por medios telemáticos (correo electrónico, videoconferencia) bajo la modalidad de concertación previa.
* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje: se proporcionará a través de la plataforma de teledocencia Faitic.

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===
- Se mantienen la evaluación recogida en la guía para la modalidad presencial.
- Se realizaran las pruebas de forma no presencial (online) a través de las plataformas que la universidad habilita para este propósito.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués				
Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués			
Código	O04G240V01608			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua Impartición	Gallego			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Dacosta Pérez, Fernando			
Profesorado	Dacosta Pérez, Fernando			
Correo-e	fernando.dacosta.perez@uvigo.gal			
Web	http://http://estudoslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado adquiera conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa en continuación de los contenidos de Lengua extranjera para el turismo III de cara al nivel B1.			

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

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

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

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: pretérito imperfecto de subjuntivo, condicional, pretérito pluscuamperfecto; Pronombres personales; Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación ortográfica; Preposiciones.
Contenidos léxicos	Identificación personal: Información sobre el trabajo. Lenguas extranjeras. Vivienda, hogar y contorno: Tipos de vivienda. Descripción de la vivienda. Localización (periferia, barrio, medio rural, etc.) Trabajo y profesión: Actividad profesional. Organización del trabajo (lugar, cargo, horario, etc.). Condiciones de trabajo. Tiempo libre y ocio: Descripción de las actividades de ocio y culturales (localidades e instrumentos usados para actividades deportivas, géneros cinematográficos, etc.). Acontecimientos del momento. Viajes y transportes: Entrada y salida de un país. Comunicación con empleados de locales para el alojamiento. Planificación de las vacaciones. Actividades ligadas al turismo (agencia de viajes, guías, etc.). Automóvil (reparación, asistencia en la carretera, etc.). Gasolinera y alquiler de coches. En la carretera: preguntar direcciones; señales de tránsito; las partes del coche; en la estación de servicio; averías y reparaciones. Relaciones humanas y sociales: Tipos y formas de relación social (llevarse bien, mal, conflictos, etc.). Formas de tratamiento. Asociaciones. Salud y cuidados físicos: Posición del cuerpo y movimientos, sensaciones y percepciones físicas. Accidentes y lesiones. Síntomas de enfermedades. Educación: Actividades escolares. Nombres de materias. Títulos y diplomas. Servicios de educación (matrícula, inscripción, bolsa, etc.). Exámenes. Compras y actividades comerciales: Relaciones con el personal comercial. Compra de alimentos. Alimentación: Características de comidas y bebidas. Relaciones con el personal de hostelería. Preparación de comidas y bebidas. Bienes y servicios: Policía. Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Partes de la ciudad. Flora y fauna. Problemas ambientales. Ciencia y tecnología: Instrucciones de aparatos de uso cotidiano. Tecnologías de la información y de la comunicación.
Contenidos pragmáticos	Continuación de los contenidos impartidos en ""Lengua extranjera para el turismo III"" en relación a: Idiomatismos; Falsos amigos; Registros; Diferencias entre las variantes portuguesa y brasileña. Prácticas orales y redacción de textos cortos relacionados con el turismo.
Elementos de cultura lusófona	Aspectos culturales seleccionados de las culturas brasileña y portuguesa relacionados con el turismo en continuación de los contenidos impartidos en Lengua extranjera para turismo III.

Planificación

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

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Sesiones teóricas
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo

Atención personalizada

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

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Prueba teórica escritura	60	A1 A3 A5	B4 B5 B8	C14 C15	D3 D5
Trabajo tutelado	Realización/presentación de trabajos varios	40	A2 A3 A4	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

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

Para la evaluación única es preciso superar ambas pruebas (escritura y oral) para superar la materia. Copia o plagio nos

respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas. Es recomendable consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (ttp://faitic.uvigo.es). Quien opte de forma directa por la evaluación única (no recomendado) será evaluada/el al final del primero período, en la primera edición de las actas (mayo/junio), de la siguiente forma : 1. Con una prueba escrita teórico-práctica (contando 75% de la nota final teoría: 25%; práctica: 50%-) 2. Con una prueba de expresión oral (contando 25% de la nota final) que será grabada. Es preciso superar ambas pruebas (escritura y oral) para superar la materia. Copia o plagio nos respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas. La convocatoria de las pruebas de expresión oral deberá acordarse con el profesorado con la antelación necesaria (mínimo 2 días antes de la fecha de la prueba escrita), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado. La no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una calificación de 0 (cero) puntos en la misma. Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio). En todo caso, se recomienda la asistencia a las aulas y a las tutorías y consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma (http://faitic.uvigo.es), incluso que no se siga el sistema de evaluación continua. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2018-2019. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

Robert Kuzka, José Pascoal, **Passaporte para Português. Livro do Aluno. Nível B1**, Lidel, 2016
VV AA, **Histórias de bolso**, Lidel, 2016

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués/O04G240V01508

Otros comentarios

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

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===
Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===
* Metodologías docentes que se mantienen

* Metodologías docentes que se modifican

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

* Modificaciones (si proceden) de los contenidos a impartir

* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje

* Otras modificaciones

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===
* Pruebas ya realizadas
Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas pendientes que se mantienen
Prueba XX: [Peso anterior 00%] [Peso Propuesto 00%]
...

* Pruebas que se modifican
[Prueba anterior] => [Prueba nueva]

* Nuevas pruebas

* Información adicional