



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: jmrrios@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 4

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01901	Arte y turismo cultural	1c	6
004G240V01902	Atención al cliente	1c	6
004G240V01903	Calidad de procesos turísticos	1c	6
004G240V01904	E-marketing en el sector turístico	1c	6
004G240V01905	Comercio internacional y turismo	1c	6
004G240V01906	Derecho turístico laboral e internacional	1c	6

O04G240V01907	Creación y viabilidad de empresas turísticas	1c	6
O04G240V01908	Planificación y dirección de espacios turísticos	1c	6
O04G240V01909	Programación y guía de itinerarios turísticos	1c	6
O04G240V01910	Gestión de destinos de interior	1c	6
O04G240V01911	Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística	2c	6
O04G240V01912	Planificación económico-financiera de las empresas turísticas	2c	6
O04G240V01981	Prácticas en empresas	2c	12
O04G240V01991	Trabajo de Fin de Grado	2c	12

DATOS IDENTIFICATIVOS**Arte y turismo cultural**

Asignatura	Arte y turismo cultural			
Código	004G240V01901			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	Domínguez López, Ángel			
Profesorado	Domínguez López, Ángel			
Correo-e	adominguez@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es			
Descripción general	Estudio de los principales bienes culturales de carácter patrimonial de cara al Turismo Cultural, abordando los problemas de convivencia entre las actividades turísticas y la preservación y respeto de los propios bienes			

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.
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
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
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
C15	Orientación del servicio al cliente

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Conocimiento de los principales recursos patrimoniales y su relación con el territorio, susceptibles de incentivar la actividad turística.	A1 A2 A3 A5	B8 B9	C3 C4
Desarrollar las capacidades para la elaboración y presentación de trabajos monográficos de investigación en materia turística, individual o colectivos, basados en fuentes y bibliografía específicas.	A4	B7 B8 B9 B10	C3 C9
Capacidad para la interpretación de los productos patrimoniales relacionados con la actividad turística, desde una perspectiva metodológica múltiple.	A1 A3	B9	C3 C4 C9
Desarrollar la sensibilidad para apreciar los valores del patrimonio cultural, la necesidad de su conservación y protección, y la necesaria armonización con las actividades turísticas.		B9	C3 C10 C15

Desarrollar iniciativas para el análisis e interpretación de los aspectos más relevantes del patrimonio cultural para incentivar la actividad turística.	A2 A4	B6 B9	C4 C15
--	----------	----------	-----------

Contenidos

Tema	
1. Manifestaciones artísticas. Periodización y estilos. Tipologías arquitectónicas.	4.1. La ciudad histórica como producto turístico: Ciudades Patrimonio de la Humanidad. Conjuntos históricos.
2. El Turismo Cultural: Posibilidades, funciones y límites.	4.2. Las rutas culturales: Los Caminos de Santiago.
3. El Patrimonio como recurso turístico	4.3. El espacio expositivo: Museos, Ecomuseos y Centros de Interpretación.
4. Principales productos del Turismo Patrimonial	

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	30	50
Salidas de estudio	9	10	19
Seminario	5	3	8
Trabajo tutelado	10	30	40
Actividades introductorias	1	0	1
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	20	22
Trabajo	3	7	10

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Clases expositivas que concentran el aprendizaje teórico. En las diferentes sesiones se desarrolla el contenido del programa, secuenciado en bloques temáticos. Para cada unidad temática se ofrece un esquema básico y bibliografía específica para seguir y profundizar en los contenidos.
Salidas de estudio	Salidas de estudio había sido del ámbito académico en función del contenido del programa (exposiciones temporales, fondos museísticos, monumentos singulares, conjuntos histórico-artísticos, etc.
Seminario	Apoyo a la formación del alumnado, orientado a la resolver las dudas o cualquier otra cuestión relacionada que materia.
Trabajo tutelado	Trabajos realizados por los alumnos/las dirigidos a la profundización de los diferentes aspectos de la materia y al fortalecimiento de la capacidad analítica y expositiva.
Actividades introductorias	Sesión previa para la toma de contacto con los alumnos y presentación del programa de la materia, actividades a realizar y sistema de evaluación.

Atención personalizada

Metodologías Descripción

Seminario	La atención personalizada incidirá en la metodología a seguir para el análisis y el tratamiento del Patrimonio artístico que puede conformar diferentes rutas culturales en los diferentes espacios geográficos. TODO EL ALUMNADO: en la plataforma virtual de docencia Moodle (Moovi Uvigo), Campus Remoto, mail, bajo la modalidad de concertación previa
-----------	---

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Salidas de estudio	Valoración de la preparación y participación activa del alumnado en las salidas de estudio programadas había sido del aula. Con ello el alumno dará cuenta de los siguientes resultados de aprendizaje: Desarrollar la sensibilidad para apreciar los valores del patrimonio cultural, la necesidad de su conservación y protección, y la necesaria armonización con las actividades turísticas. Desarrollar iniciativas para el análisis e interpretación de los aspectos más relevante del patrimonio cultural para incentivar la actividad turística.	20	A2 B6 C3 A4 B9 C4 C10 C15

Trabajo tutelado	En su evaluación se considerará los siguientes criterios: singularidad, complejidad del tema de estudio, metodología aplicada, bibliografía y recursos en Internet, claridad y originalidad expositiva. Con ello el alumnado dará cuenta de los siguientes resultados de aprendizaje: Desarrollar las capacidades para la elaboración y presentación de trabajos monográficos de investigación en materia turística, individual o colectivos, *basados en fuentes y bibliografía específicas. Capacidad para la interpretación de los productos patrimoniales relacionados con la actividad turística, desde una perspectiva metodológica múltiple.	30	A1 A3 A4	B7 B8 B9	C3 C4 C9 B10
Resolución de problemas y/o ejercicios	Se valorará la estructuración de ideas junto con la precisión y claridad expositiva. Con ello el alumno dará cuenta de los siguientes resultados de aprendizaje: Conocimiento de los principales recursos patrimoniales y su relación con el territorio, susceptibles de incentivar la actividad turística.	50	A1 A2 A3 A5	B8 B9	C3 C4

Otros comentarios sobre la Evaluación

Todos os estudantes matriculados na materia teñen dereito a realizar os exames finais (Artigo 12 do Regulamento de Estudantes da Universidade de Vigo). O estudante deberá cumprir os requisitos mínimos de presencialidade necesarios para a avaliación continua. Así mesmo deberá acudir ás probas que o docente dispoña como imprescindibles. Aqueles alumnos/as que non poidan acollerse á modalidade presencial serán avaliados dos contidos do programa da materia mediante unha proba escrita que suporá un 70% da nota final, e un traballo obrigatorio que representará o 30% restante. Na segunda convocatoria, os estudantes realizarán un exame sobre os coñecementos teóricos da materia, consistente nunha proba escrita de resposta corta, conservando o profesor as calificacións das restantes actividades feitas. As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2019-2020. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

GARCIA HERNÁNDEZ, María, **Turismo y conjuntos monumentales. Capacidad de acogida turística y gestión de flujos de visitantes**, 1ª, Tirant lo Blanch, 2003

VV.AA., **Turismo Cultural: el Patrimonio Histórico como fuente de riqueza**, 1ª, Fundación del Patrimonio Histórico de Castilla y L, 2000

Bibliografía Complementaria

CALLE VAQUERO, Manuel de la, **La ciudad histórica como destino turístico**, 2ª, Ariel, 2006

HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, Francisca, **El patrimonio cultural: la memoria recuperada**, 1ª, Trea, 2002

LÓPEZ GUZMAN, Rafael (Coord.), **Patrimonio Histórico. Aspectos intangibles y valores turísticos**, 1ª, Universidad Internacional de Andalucía, 2011

RAMOS LIZANA, Manuel, **El turismo cultural, los museos y su planificación**, 1ª, Trea, 2007

VV.AA., **Vivir las ciudades históricas. Seminario Turismo, conservación y rehabilitación del patrimonio arquitectónico y artístico**, 1ª, Instituto Cultural El Brocense, 1998

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

Todas las actividades docentes (lecciones magistrales, prácticas de resolución de ejercicios, preparación de trabajos[]) se mantendrán mediante la utilización combinada de Moovi y Campus Remoto.

* Metodologías docentes que se modifican

Las salidas de campo que no puedan realizarse, se sustituirán por visitas virtuales utilizando los recursos online que ofrecen organismos públicos, empresas, instituciones culturales, etc.

Los eventos científicos que todavía no se celebraron, se sustituirán por conferencias o eventos disponibles en vídeo.

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

La atención personalizada se realizará mediante la utilización combinada de Moovi (foros, corrección comentada de tareas[]) y del Campus Remoto (tutorías personales y en grupo).

* Modificaciones (si proceden) de los contenidos a impartir

Non se modificarán los contenidos.

* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje

Para facilitar el acceso online a la bibliografía el profesorado amplió en lo posible las referencias a recursos electrónicos y digitalizados.

El alumnado tiene a su disposición todo o material elaborado por el profesor y utilizado en las clases.

* Otras modificaciones

Non se realizarán otras modificaciones

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===

Se conservan las pruebas y porcentajes de evaluación de la materia.

* Información adicional

Los exámenes se realizarán a través de las aulas del Campus Remoto y de las actividades, herramientas y recursos de Moovi. Cuando sea necesario utilizar materiales específicos para realizar las pruebas, estos podrán proyectarse en el aula virtual del Campus Remoto y/o descargarse a través de una tarea en Moovi.

La entrega de los exámenes se realizará también, siempre que sea posible, a través de una tarea en Moovi. De existir problemas técnicos insalvables, se podrán utilizar como vías alternativas el correo electrónico o una fotografía de la prueba enviada a través de un móvil.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Atención al cliente**

Asignatura	Atención al cliente			
Código	004G240V01902			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Atención y trato con los clientes. Atención y calidad del servicio al cliente. Tipología de clientes. La importancia del trato y la atención en el servicio de las empresas 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.
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
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
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			
Conocer el concepto e importancia de la Cultura de Orientación al Mercado en el ámbito Turístico	A1	B5	C6	D1
	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5
Comprender el comportamiento del Consumidor de productos Turísticos y la importancia del proceso de creación de Valor en este Sector	A1	B5	C6	D1
	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5

Comprender y Asimilar como la extensión de la "Cultura Digital" y del	A1	B5	C6	D1
Uso de Internet está mudando los procesos de creación de Valor y satisfacción en el Sector	A2	B7	C12	D2
Turístico	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5
Entender la trascendencia del proceso de Atención al Cliente en los Modelos de negocio del Sector	A1	B5	C6	D1
Turístico	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5

Contenidos

Tema	
0. Introducción a los Principios básicos de la atención al cliente.	0.1. Las expectativas y la experiencia del cliente. 0.2. Gestión de las percepciones y expectativas del cliente. 0.3. La creación de valor . 0.4 Atención al Clientes en tiempos de redes... o como Internet está cambiando a relaciones clientes-empresas
1.- El papel en los Modelos de Negocios del proceso de creación de valor al Cliente	1.-1- La Atención al Cliente como elemento capaz de generar Atributos clave y diferenciadores. 1.2.- La Atención al Cliente en el Modelo de Ostelwalder
2. Introducción al modelo de gestión de clientes y el conocimiento y evaluación de los clientes.	2.1. La necesidad de la gestión de clientes y las dificultades de implementación. 2.2. Modelos de gestión de clientes. 2.3. Internet como medio de conocer y gestionar clientes. 2.4 Estamos en el tiempo del Big Data
(*3.- A Atención Ao Cliente nas distintas fases da "Viaxe"	(*3.1- A Atención ao Cliente na fase "Dreaming" 3.2.- A Atención ao Cliente na fase "Planning" 3.3- A Atención ao Cliente na fase "Booking" 3.4- A Atención ao Cliente na fase "Experience" 3.5- A Atención ao Cliente na fase "Sharing"
(*4.- A utilización dos TouchPoints e da Análise do Experience Map como ferramentas de Atención Ao Cliente	(*4.1- TouchPoints 4.2.- Experience Customer Map
4. La captación y el modelo de relación.	4.1. Identificación del cliente objetivo y elección del canal de captación. 4.2. El momento de la captación y la repetición. 4.3. La oferta de valor. 4.4. La vinculación: retención, fidelidad, lealtad y recuperación de clientes. 4.5 Que supone Internet para el Márketing de Relaciones? Nuevos Clientes que exigen Nuevas Relaciones
7. Fases de la venta y el tratamiento de dudas y objeciones.	7.1. El valor añadido en la venta. 7.2. Fases de la venta y atención al cliente. 7.3. El servicio posventa. 7.4. Tratamiento de las dudas y objeciones.
8. Gestión de quejas y reclamaciones.	8.1. Importancia de las quejas y reclamaciones en la empresa. 8.2. El proceso de reclamación. 8.3. Tratamiento de las quejas y reclamaciones. 8.4. Mecanismos y medios para la emisión de quejas. 8.5. Gestión de Quejas y Reclamaciones en tiempos de redes...

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	22	0	22
Lección magistral	23	0	23
Trabajo	0	33	33
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	42	44
Estudio de casos	0	28	28

*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 asignatura. 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.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.
Pruebas	Descripción
Trabajo	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.
Estudio de casos	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo	Realización de trabajos teóricos y prácticos a lo largo del curso	25	A1	B5	C6	D1
			A2	B7	C12	D2
			A3	B8	C13	D3
			A4	B9	C15	D4
			A5	B10		D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Examen final	50	A1	B5		
			A2			
			A3			
			A4			
			A5			
Estudio de casos	Realización de casos prácticos y análisis de situaciones.	25	A1	B5	C6	D1
			A2	B7	C12	D2
			A3	B8	C13	D3
			A4	B9	C15	D4
			A5	B10		D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Se aplicará un sistema de evaluación que puede seguir dos modos:

1) EVALUACIÓN CONTINUA

Consistirá en una evaluación durante todo el cuatrimestre, en la que se valorará la participación en clase, la resolución de ejercicios y trabajos en grupo e individuales y, si procede, en caso de que el alumno no sea quien de superar la materia mediante lo trabajo realizado de manera continuada, se incluirá una examen final "abreviado" teórico de la materia (será tipo test, y en el caso de tener que hacerlo el valor de esta prueba será como máximo del 60% de la nota final, debiendo de tener el alumnado, en este caso, un mínimo de puntos en cada parte: evaluación durante lo curso y examen) .

Esta modalidad es aplicable en las convocatorias del incluso curso académico.

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

Podrán optar a ella todos los los alumnos no acogidos la modalidad de evaluación anterior. Consistente en una examen teórico-práctico de toda la materia del curso.

NOTA.- Lo reparto de % de los sistemas de calificación reflejan el caso de evaluación continua con necesidad de evaluación teórica

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

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

- * 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**Calidad de procesos turísticos**

Asignatura	Calidad de procesos turísticos			
Código	004G240V01903			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	del Río Rama, María de la Cruz			
Profesorado	del Río Rama, María de la Cruz			
Correo-e	delrio@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Concepto de calidad y fundamentos de la Calidad Total. Modelos estandarizados de Gestión de la Calidad y normas UNE. Implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad. Normalización y certificación de la calidad. Herramientas para la Gestión de la Calidad. Costes de gestión de la calidad.			

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
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
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
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Obtener los conocimientos necesarios que le capaciten para el desarrollo de la actividad profesional en el ámbito de Gestión de la Calidad en Empresas turísticas	A1		C11 C12 C13 C15
Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos	A2	B2 B9 B10	C11

Utilizar las Tics necesarias para el manejo de información y datos relevantes para la toma de decisiones	A3	B1	
Manejar adecuadamente las capacidades adquiridas relacionadas con el desarrollo de su aptitudes, necesarias para el ejercicio de la profesión en el ámbito de la Gestión de la Calidad	A4 A5	B3 B5 B6 B7 B8 B9 B10	D1 D3 D5

Contenidos

Tema	
Breve descripción de sus contenidos:	Desarrollo de los contenidos en temas:
Concepto de calidad y fundamentos de la Calidad Total. Modelos estandarizados de Gestión de la Calidad y normas UNE. Implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad. Normalización y certificación de la calidad. Herramientas para la Gestión de la Calidad. Costes de gestión de la calidad.	
TEMA 1: INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS FUNDAMENTALES DE LA CALIDAD	.
TEMA 2: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	.
TEMA 3: MODELOS ESTANDARIZADOS DE CALIDAD	.
TEMA 4: MEJORA CONTINUA. HERRAMIENTAS DE CALIDAD	.
TEMA 5: NORMALIZACIÓN, CERTIFICACIÓN Y HOMOLOGACIÓN.	.
TEMA 6: LOS COSTES EN CALIDAD	.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	22	0	22
Lección magistral	23	0	23
Trabajo	2	99	101
Estudio de casos	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	Actividad en la que se formulan problemas 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, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Pruebas	Descripción
Trabajo	Se resolverán las dudas a los alumnos de forma individual o en grupo (presencial, mail o Skype)

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
-------------	--------------	---------------------------------------

Trabajo	Realización de un trabajo autónomo en grupo. Se elaborará a lo largo de todo el cuatrimestre y se presentará al final del mismo.	80	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B6 B7 B8 B9 B10	D1 D3 D5
Estudio de casos	Realización de casos prácticos o análisis de situaciones.	20	A2 A4	B2 B3 B7 B8 B9 B10	C11 C13

Otros comentarios sobre la Evaluación

- Evaluación no continua, se realizará un trabajo final propuesto por el profesor. Esta prueba está dirigida a valorar la comprensión de los conceptos adquiridos en la asignatura, suponiendo el 100% de la nota, y evaluará además de los conceptos de la materia, la claridad en la exposición y la utilización gramatical y ortográfica correcta en aquellas partes que lo requieran. - Evaluación continua, la concreción de las actividades dependerá en gran medida del número de alumnos, medios para trabajar en grupo, etc. Estas pruebas de evaluación continua estarán dirigidas a valorar las actividades realizadas por el alumno a lo largo del desarrollo de las clases, en las que se valorará la correcta realización de las tareas encomendadas, que podrán consistir en la resolución de cuestionarios, casos prácticos, trabajos individualizados o en grupo, y la realización y exposición oral de trabajos de algunos temas acordados con el profesor. En este bloque de calificación presencial se podrá valorar la participación del alumno. - Los alumnos para aprobar la asignatura deben obtener una calificación igual o superior a 5 puntos.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

ALONSO ALMEIDA, M; BARCOS RENDÍN, L.; MARTÍN CASTILLA, J.I., **GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS PROCESOS TURÍSTICOS**, SINTESIS, 2006

Bibliografía Complementaria

JULIÁ, M.; PORSCHE, F.; JIMÉNEZ, V. Y VERGE, X., **GESTIÓN DE LA CALIDAD APLICADA A HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**, PRENTICE HALL, 2002

Recomendaciones

Otros comentarios

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías): en todas las modalidades, presencial o no presencial, las sesiones de tutorización se realizarán por medios telemáticos (correo electrónico, videoconferencia) bajo la modalidad de concertación previa.

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 Moovi 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 realizarán 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 Moovi.

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===

- Se mantienen la evaluación recogida en la guía para la modalidad presencial.

DATOS IDENTIFICATIVOS**E-marketing en el sector turístico**

Asignatura	E-marketing en el sector turístico			
Código	004G240V01904			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La materia trata de acercar al alumno a las particularidades del desarrollo de marketing en internet en general y específicamente las singularidades y potencialidades del ámbito digital 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
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
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Conocer y Comprender como la extensión del uso de Internet y de la Cultura Digital está cambiando, Modelos de Negocios, Estrategias y Procesos en el ámbito del Sector Turístico	A1	B1	C6	D3
	A2	B3	C15	
	A3	B5		
	A4	B7		
	A5	B8		
		B9		
Comprensión y reformulación del marketing turístico, entendido como cultura de orientación al mercado, a partir de los principios y valores propios de la digitalización de mercados y consumidores	A1	B1	C6	D3
	A2	B3	C15	
	A3	B5		
	A4	B7		
	A5	B8		
		B9		
	B10			

Contenidos

Tema

Tema I.- Introducción	1.- Cambios derivados de los nuevos hábitos Digitales.
Tema II.- Identidad Digital, Habilidades digitales y Conceptos básicos	1.- Como obtener información. 2.- Como Guardar información. 3.- Como Compartir Información.
Tema III.- El nuevo Consumidor; la incidencia de Internet en los Procesos de Compra	1.- El Consumidor Digital. 2.- Ecommerce.
Tema IV La incorporación de la Cultura Digital en los procesos de concepción del Marketing Mix (II)	1. Internet y la Definición y concepción del producto. 2.- Internet y el Precio 3.- Internet y la Comunicación.
Tema V: Tendencias: SoLoMo, (*Tema VI.- Funnel Digital y KPI	Mobile & Wearable Marketing (*)*

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	9	10	19
Estudio de casos	16	40	56
Presentación	3	10	13
Trabajo tutelado	16	45	61
Resolución de problemas y/o ejercicios	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	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante. Se recomienda al estudiante que trabaje previamente el material entregado por el profesor y que se consulte la bibliografía recomendada para completar la información con el fin de seguir las explicaciones.
Estudio de casos	Análisis de 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.
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre los contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto, ...
Trabajo tutelado	El estudiante, de manera individual o en grupo, debe elaborar un documento sobre la temática de la materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Generalmente se trata de una actividad autónoma o en grupo del/de los estudiante/s que incluye la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción...

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Estudio de casos	Se entregarán casos y ejercicios que habrá que resolver	21	A1	B1	C6	D3
			A2	B3	C15	
			A3	B5		
			A4	B7		
			A5	B8		
Presentación	Presentaciones en el aula y participaciones en los debates que surjan en el aula	18	A1	B1	C6	D3
			A2	B3	C15	
			A3	B5		
			A4	B7		
			A5	B8		
			B9			
			B10			

Trabajo tutelado	Trabajo a realizar de forma autónoma por el estudiante	21	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3
Resolución de problemas y/o ejercicios	Preguntas cortas acerca del temario	40	A1 A2 A3 A4 A5	B5		

Otros comentarios sobre la Evaluación

El alumno podrá optar al principio del curso por dos posibilidades de Evaluación:

1) Evaluación continua

Se realizará una evaluación continuada a lo largo del semestre, valorándose la participación en clase, la resolución de ejercicios, casos prácticos y los trabajos tanto en grupo como individuales.

En caso de que el alumno que opte por este sistema no logre superar la materia mediante sus aportaciones/trabajos a lo largo del curso; el alumno realizará un examen final "abreviado" (que pondrá a prueba los conocimientos del alumno de la materia y el nivel alcanzado en los Resultados de Aprendizaje deseados); en este caso el valor de esta prueba será como máximo del 40% de la nota final, debiendo de tener el alumno un mínimo de puntos en cada parte: evaluación durante el curso y el examen).

Este modo es aplicable en las convocatorias del curso académico.

2) Evaluación no continua

Este sistema de evaluación puede ser elegido por todos los estudiantes que no sigan la forma anterior de la evaluación. Consta de un examen de todos los contenidos abordados a lo largo de todo el curso.

NOTA .-% de los sistemas de calificación refleja el caso de la evaluación continua con necesidad de la evaluación teórica

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.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Seybold, Patricia B., **Cientes.com : cómo crear una estrategia de negocios rentable para la Internet y el futuro**,

Varios, **Claves del nuevo marketing : cómo sacarle partido a la web 2.0**, 2009,

Smith, Nick, **The Social media management handbook : everything you need to know to get social media working in yo**, 2011,

Dave Chaffey et al, **Internet Marketing. Strategy Implementation and Practice**, 2009,

Charlesworth, A, **Internet Marketing: A Practical Approach**, 2009,

Ryan, Damian, **Understanding digital marketing : marketing strategies for engaging the digital generation**, 2009,

Gutiérrez Arranza y Sánchez Franco (coord), **Márketing en Internet. Estrategia y empresa.**, 2005,

Weber, Larry, **Everywhere : comprehensive digital business strategy for the social media era**, 2011,

Recomendaciones

Otros comentarios

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

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**Comercio internacional y turismo**

Asignatura	Comercio internacional y turismo			
Código	004G240V01905			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Profesorado	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Correo-e	nemesio@uvigo.es			
Web	http://http://webs.uvigo.es/nemesio/			
Descripción general	Análisis de las relaciones comerciales entre los distintos países y las distintas teorías que lo explican o justifican			

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.
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
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
D5	Motivación por la calidad

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Identificar a los distintos agentes económicos que intervienen en el mercado	A1 A2 A3	B2	C1	D5
Establecer el tipo de relaciones que existen entre los distintos agentes económicos	A3 A4 A5	B7 B8 B9 B10		D5
analizar las políticas económicas sobre los mercados turísticos	A5	B9 B10	C2	
Identificar las interrelaciones entre los mercados internacionales y los nacionales	A1	B3 B5 B7	C2	

Contenidos

Tema

1. TURISMO Y COMERCIO INTERNACIONAL	1.1 TURISMO 1.2 COMERCIO INTERNACIONAL
2. TEORIAS EXPLICATIVAS DE ÉL COMERCIO INTERNACIONAL	.
3. MOVILIDAD INTERNACIONAL DE FACTORES PRODUCTIVOS	.
4. TIPO DE CAMBIO Y TURISMO	.
5. BALANZA DE PAGOS Y TURISMO	.
6.- POLITICA COMERCIAL INTERNACIONAL	.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Debate	0	24	24
Estudio de casos	15	10	25
Trabajo tutelado	3	3	6
Lección magistral	30	5	35
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	Charla abierta entre un grupo de estudiantes. Puede centrarse en un tema de los contenidos de la materia, en el análisis de un caso, en el resultado de un proyecto, ejercicio o problema desarrollado previamente en una sesión magistral...
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.
Trabajo tutelado	El estudiante, de manera individual o en grupo, elabora un documento sobre la temática de la materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Generalmente se trata de una actividad autónoma de/de los estudiante/s que incluye la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción.
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.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Desarrollo del temario en Aula
Debate	Plantear temas relacionados con el temario y debatir en aula por parte de los alumnos
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 relacionado con los contenidos teóricos de la asignatura	50	A1 A2 A3	B2 B3 B5 B7 B8	C1 C2	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de ejercicios relacionados con el temario y con las practicas efectuadas en los grupos medianos	50	A4 A5	B9 B10	C9	D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A los alumnos que no sigan la evaluación continua se le evaluara mediante un examen compuesto de dos partes, una teórica y otra practica que supondrá cada una un 50 % de la nota final, siendo necesario aprobar ambas partes para superar

la asignatura.

En las pruebas de Julio se seguirá el mismo criterio que el de los alumnos que no sigan la 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 2021-2022. En caso de disparidad o conflicto 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

MOCHON F., **ECONOMIA Y TURISMO, 2ª EDICION**, McGRAW HILL,

CASTEJON R., MENDEZ E., **INTRODUCCION A LA ECONOMIA PARA TURISMO**, PEARSON,

Bibliografía Complementaria

KRUGMAN, OBSTELFD Y MELITZ, **ECONOMIA INTERNACIONAL; TEORIA Y POLITICA. 9ª EDICION**, PEARSON,

PARDELLAS, PEREIRA Y PADIN, **ECONOMIA BASICA**, XERAIS,

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

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 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 realizarán 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 realizarán las pruebas de forma no presencial (online) a través de las plataformas que la universidad habilita para este propósito.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Derecho turístico laboral e internacional**

Asignatura	Derecho turístico laboral e internacional			
Código	O04G240V01906			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Derecho privado Derecho público especial			
Coordinador/a				
Profesorado	Michinel Álvarez, Miguel Ángel			
Correo-e				
Web				
Descripción general	La materia "Derecho turístico laboral e internacional" integra dos módulos dedicados, por una parte, al análisis de aspectos jurídico-laborales del turismo -a modo de continuación a la materia "Legislación Turística" impartida en el primero curso- y, por otra parte al derecho Internacional del 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.
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
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
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
D4	Iniciativa empresarial

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Conocimiento de las normas laborales e internacionales que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1	B8	C1
	A2		C8
	A3		C12
	A4		C13
	A5		
Comprensión de las normas laborales e internacionales que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1	B8	C1
	A2		C8
	A3		C12
	A4		C13
	A5		

Interpretación y aplicación de las normas laborales e internacionales que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1	B8	C13	D1
	A2	B9		D2
	A3	B10		D4
	A4			
	A5			

Contenidos

Tema	
BLOQUE I: EMPLEO Y TURISMO. EMPRESA TURÍSTICA Y SEGURIDAD SOCIAL	1. Especial referencia al trabajo [por cuenta ajena] y la dependencia.- 2. El trabajo autónomo. El Estatuto del Trabajador Autónomo.- 3. Fuentes del Derecho del Trabajo: legislación estatal, convenios colectivos, legislación supraestatal, usos y costumbres profesionales, jurisprudencia y doctrina judicial, principios generales del derecho, principios laborales.-
TEMA 1. Introducción. Presupuestos configuradores y fuentes del Derecho del Trabajo.	1. Servicios públicos de empleo y agencias de colocación. 2. Fomento del empleo. Subvenciones y bonificaciones.- 3. Relaciones triangulares: empresas de trabajo temporal.-
TEMA 2. Empleo y Turismo.	1. El modelo constitucional de Seguridad Social.- 2. Estructura del sistema de Seguridad Social.- Nivel profesional o contributivo.- Nivel asistencial o no contributivo.- Régimen General y Regímenes Especiales de la Seguridad Social. 3. Gestión de la Seguridad Social. Entidades gestoras y servicios comunes.- Entidades colaboradoras.
TEMA 3. Empresa turística y Seguridad Social.	1. Actos de encuadramiento. Inscripción, afiliación, altas y bajas. 2. Financiación del Sistema de Seguridad Social. En particular, en el Régimen General. El deber de cotización. Bases, tipos y cuotas.- 3. La acción protectora en el Régimen General de la Seguridad Social. Riesgos profesionales y riesgos comunes. Accidente de trabajo, enfermedad profesional, enfermedad común y accidente no laboral. Referencia a otras contingencias profesionales. Tipología y extensión de la acción protectora. 4. Mejoras voluntarias: análisis de convenios colectivos de aplicación al sector turístico.-
TEMA 4. Deberes de Seguridad Social del empresario del sector turístico.	1. Derecho de extranjería.- 2. Políticas de visados y de libre circulación de personas. 3.- Derecho consular.
BLOQUE II: DERECHO INTERNACIONAL DEL TURISMO.	
TEMA 1. Las fronteras y la libre circulación de personas.	
TEMA 2. Problemas de Derecho internacional personal relativos al turismo (I):	1. Marco jurídico general del Derecho internacional de transporte de viajeros.- 2. El contrato internacional de transporte de viajeros.- 3. Problemas de competencia judicial internacional. -4. La ley aplicable al contrato de transporte.
TEMA 3. Problemas de Derecho internacional personal relativos al turismo (II):	1. Marco jurídico general del Derecho internacional de consumo.- 2. El contrato internacional de consumo.- 3. Problemas de competencia judicial internacional.- 4. La ley aplicable al contrato de consumo.
TEMA 4. Problemas de Derecho internacional personal relativos al turismo (III):	La. Marco jurídico general del Derecho internacional de daños.- 2. Casos de responsabilidad internacional por daños.- 3. Problemas de competencia judicial internacional.- 4. La ley aplicable a la responsabilidad internacional.-

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	15	30	45
Lección magistral	30	60	90
Examen de preguntas objetivas	4	11	15

*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, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Entrevistas/conversaciones del docente con los alumnos para resolver las dudas planteadas en el marco de las clases teóricas.
Resolución de problemas	Entrevistas/conversaciones del docente con los alumnos para resolver las dudas planteadas en el marco de clases prácticas dedicadas a la resolución de problemas y o ejercicios.

Evaluación		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
	Descripción					
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas de elección múltiple. Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades. Las pruebas de tipo test incluirán preguntas de carácter práctico para evaluar las competencias adquiridas en estudios de casos/análisis de situaciones	100	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9 B10	C1 C8 C12 C13	D1 D2 D4

Otros comentarios sobre la Evaluación

PRIMERA CONVOCATORIA: Sistema de evaluación continua: Al comienzo del curso, lo/a alumno/la deberá manifestar su voluntad de someterse al sistema de evaluación continua. Para optar al sistema de evaluación continua, lo/a alumno/la deberá acreditar asistencia a un 80% de las clases. El/la alumno/a que se acoja a este sistema y acredite la presencialidad mínima del 80%, será evaluado mediante 4 pruebas de tipo test realizadas a lo largo del período de docencia. La nota final será el promedio aritmético de las calificaciones obtenidas en las 4 pruebas de tipo test. Sistema de evaluación final: El/la alumno/a que no opte por el sistema de evaluación continua tendrá derecho a ser evaluado mediante examen final que representará el 100% de la calificación en la materia. El citado examen final consistirá en una prueba única tipo test que versará sobre la totalidad del programa. SEGUNDA CONVOCATORIA: El alumno que no supere la materia en primera convocatoria -bien mediante sometimiento a evaluación continua, bien mediante sometimiento a evaluación final- será evaluado en segunda convocatoria mediante examen final que representará el 100% de la calificación en la materia. El citado examen final consistirá en una prueba única de tipo test que versará sobre la totalidad del programa. CONVOCATORIA FIN DE CARRERA: En la convocatoria fin de carrera el/la alumno/la será evaluado en un único examen escrito tipo test que representará el 100% de la nota 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 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

MARTÍN VALVERDE, A. RODRÍGUEZ-SAÑUDO GUTIÉRREZ, F., GARCÍA MURCIA, J., **Derecho del Trabajo**, última edición,
 VIDA SORIA, J., MONEREO PÉREZ, J. L., MOLINA NAVARRETE, C., QUESADA SEGURA, R., **Manual de Seguridad Social**, última edición,

ORTEGA MARTÍN, E., **Manual práctico de Derecho de extranjería**, última edición,

FERNÁNDEZ MASIÁ, E., **Nacionalidad y extranjería**, última edición,

SOLER CANTALAPIEDRA, T., **Legislación sobre extranjeros**, última edición,

FERNÁNDEZ ROZAS, J. C., SÁNCHEZ LORENZO, S., **Derecho internacional privado**, última edición,

GARCIMARTÍN ALFÉREZ, F. J., **Derecho internacional privado**, última edición,

AA.VV., **Legislación Laboral y de Seguridad Social**,

AA.VV., **Legislación básica de Derecho internacional privado**,

Bibliografía Complementaria

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

- * 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
-

Lección magistral	Explicación por parte del profesor de los contenidos básicos de la materia. Explicación de las directrices de trabajo, fuentes de información y pautas para desarrollar el trabajo de la materia. Se trata de suscitar en los alumnos el interés por las creación de empresas, como una posible alternativa empresarial. Para ello, tendrán que integrar los conocimientos adquiridos en otras asignaturas y aplicarlos a la creación de la propia empresa.
Aprendizaje-servicio	(*)Combina procesos de aprendizaxe e de servizo á comunidade nun só proxecto articulado onde os/as participantes aprenden a traballar nas necesidades reais da contorna coa finalidade de melloralala.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Aprendizaje-servicio	
Pruebas	Descripción
Trabajo	Seguimiento personal de los trabajos que realicen los alumnos, y mas concretamente en lo que se refiere a la elaboración del Plan de Empresa.
Presentación	

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Trabajo	Incluye la realización por parte del alumno de un Plan de Empresa del sector turístico, a propuesta del profesor, sobre una empresa de nueva creación.	70	
Presentación	(*)Inclúe presentaciónns parciais e finais do plan de empresa e exercizos da aula	30	
Observación sistemática	(*)Percepción atenta, racional, planificada e sistemática para describir e rexistrar as manifestacións do comportamento do alumnado participante en ApS.	15	
Portafolio/dossier	(*)Realización dun cartafol coas aprendizaxes derivadas da experiencia de ApS. Consiste na recompilación do traballo do/a estudante no que amosa os seus esforzos, progresos e logros. A recompilación debe incluír contidos eleixidos polo alumno/a, os criterios de selección e evidencias de autoreflexión.	15	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Las fechas y horas de las pruebas de evaluación de las distintas convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de

evaluación aprobada por la Junta del Centro para el año académico 2021-22.

Evaluación: se realizarán pruebas en las que se demuestre la adquisición de competencias de la asignatura.

El conjunto de pruebas especificado anteriormente constituye el sistema de evaluación continua. Pasar la evaluación continua

Será obligatorio realizar el trabajo supervisado y todas las pruebas mencionadas anteriormente.

Para aquellos alumnos que no sigan la evaluación continua el sistema de evaluación será una prueba global de toda la asignatura

que valdrá el 100% de la nota.

Cualquier evidencia de trabajo plagiado o copiado y evidencia resultará en una calificación suspendida en todos convocatorias para el curso académico correspondiente.

Las fechas y horas de las pruebas de evaluación de las distintas convocatorias son las especificadas en y calendario de pruebas de

evaluación aprobada por la Junta del Centro para el curso académico 2021/22. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas del

Prevalecerán los exámenes indicados en la página web de la facultad.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

AMARU MAXIMIANO, ANTONIO, **ADMINISTRACIÓN PARA EMPRENDEDORES: FUNDAMENTOS PARA LA CREACIÓN Y GESTIÓN DE NUEVOS NEGOCIOS**, 2008,

FERNÁNDEZ, ZULIMA, **MANUAL DE CREACIÓN DE EMPRESAS: DE LA OPORTUNIDAD A LA PUESTA EN MARCHA**, 2014,

JIMENEZ, JOSE ANTONIO, **DIRECCIÓN ESTRATÉGICA Y VIABILIDAD DE EMPRESAS**, 2008,

MEYER, PEDRO, **25 CASOS DE ÉXITO EN EL MUNDO EMPRESARIAL**, 2009,

RIVAS, JESÚS, **ORGANIZACIÓN, GESTIÓN Y CREACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS**, 2005,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Distribución turística/O04G240V01401

Gestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305

Marketing turístico/O04G240V01303

Planificación económico-financiera de las empresas turísticas/O04G240V01912

Plan de Contingencias

Descripción

Por causas derivadas de situaciones vinculadas con posibles restricciones por causas sanitarias o similares, esta guía contempla las modificaciones para los siguientes escenarios:

MODALIDAD MIXTA

- Las clases serán impartidas presencialmente y de forma online a través de Campus Remoto, con el apoyo de la plataforma FMOOVI siguiendo las directrices establecidas por la UVigo. Se respetará la metodología y evaluación recogida en esta guía.

MODALIDAD NO PRESENCIAL

- Las clases serán impartidas presencialmente y de forma online a través de Campus Remoto, con el apoyo de la plataforma MOOVI siguiendo las directrices establecidas por la UVigo. Se respetará la metodología y evaluación recogida en esta guía. Las presentaciones se realizarán online (se facilitará materia específica sobre como presentar online).

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación y dirección de espacios turísticos**

Asignatura	Planificación y dirección de espacios turísticos			
Código	O04G240V01908			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La gestión y planificación del destino turístico implica una visión integral de las necesidades y capacidades del espacio. Visión estratégica del espacio turístico. Métodos y técnicas de planificación estratégica, diagnosis y evaluación de los recursos turísticos. Análisis del entorno competitivo. Recursos y capacidades. Cadena de valor.			

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
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
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
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
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			
Los alumnos/as deberán integrar y comprender los fundamentos teóricos, conceptos básicos y factores clave sobre planificación y gestión turística	A1 A2 A3 A4			
El estudiantado deberá conceptualizar y buscar soluciones ante problemas que se le planteen, referentes a la evaluación de espacios turísticos, investigando en un área o áreas territoriales, sus recursos y sus posibilidades con respecto al turismo, aplicando los conocimientos tanto prácticos como teóricos adquiridos a lo largo de la asignatura y interrelacionándose con los compañeros y compañeras, para la elaboración de resultados conjuntos.	A2	B5 B7 B9	C2 C3 C5 C9 C13	
El estudiantado elaborará y resolverá situaciones que tengan que ver con la planificación de acciones de desarrollo turísticos, así como la organización de recursos tanto humanos como no humanos, utilizando técnicas de investigación y medios apropiados de análisis.	A5	B1 B3 B7 B9	C1 C2 C3 C9 C10 C13	D3 D4
Los alumnos y alumnas de esta asignatura deberán conocer los actores principales tanto públicos como privados, de la planificación y organización turística nacional, estudiando y aplicando conocimientos del marco competencial, la política turística pública y la gobernabilidad del espacio turístico.	A3	B8 B9	C1 C2 C5 C13 C15	D2 D5
El alumnado de esta asignatura deberá saber formular e implementar un plan de ordenación turística, indicando claramente la estructura y contenido del mismo, y aplicando las técnicas de planificación y gestión aprendidas a lo largo de la asignatura.	A3 A4	B1 B3 B5 B7 B9	C1 C2 C3 C5 C10 C13 C15	D2 D3 D4 D5

Contenidos

Tema

En este asignatura se contextualizará y se propondrán soluciones para la evaluación y planificación de los espacios turísticos.

TEMA 1: FUNDAMENTOS GEOGRÁFICOS Y FACTORES CLAVE DEL TURISMO

- 1.1. Aportaciones geográficas al turismo
- 1.2. Elementos del sistema turístico
- 1.3. Factores que influyen en la localización del turismo

TEMA 2: DIMENSIÓN TERRITORIAL DEL TURISMO

- 2.1. Espacio turístico
- 2.2. Destinos turísticos: tipos y modelos
- 2.3. Desarrollo y competitividad territorial del turismo
- 2.4. Entorno geográfico, espacios y áreas turísticas

TEMA 3: ORDENACIÓN Y PLANIFICACIÓN TERRITORIAL

- 3.1. Ordenación del territorio
- 3.2. Agentes en el destino turístico
- 3.3. Técnicas e instrumentos de planificación de áreas turísticas
- 3.4. Planes de turismo
- 3.5. PNIT

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	20	40
Estudio de casos	12	30	42
Salidas de estudio	3	7.5	10.5
Prácticas con apoyo de las TIC	3	7.5	10.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	20	22
Resolución de problemas y/o ejercicios	4	16	20
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas	1	4	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 . 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 Trabajos de aula El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor
Salidas de estudio	Consiste en la realización de una salida de campo, para aplicar alguna de las herramientas de planificación turística sobre el terreno
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 desarrolladas en el aula de informática.

Atención personalizada

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
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	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9	C1 C2 C3 C5 C9 C10	D2 D3 D4 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Examen sobre los contenidos teórico-prácticos de la materia.	50	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9	C1 C2 C3 C5 C10 C13 C15	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de ejercicios y casos de planificación turística, individuales y en grupo.	20	A2 A4 A5	B1 B3 B5 B7	C9	D2 D3 D4 D5
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas	Tras la realización de la correspondiente salida de campo, el alumnado deberá realizar un informe guiado, en el que se analizarán los datos y se obtendrán resultados, según la información obtenida y facilitada.	10	A3 A4	B1 B3 B5 B7 B8 B9	C1 C2 C3 C5 C9 C10	D2 D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula y realización de un examen final. Los alumnos que siguen evaluación continua deberán tener una asistencia mínima de un 80%. 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.

La evaluación continua implica superar todas las partes de la materia, es decir, se precisa una nota igual o superior a 5 en la evaluación de contenidos teórico-prácticos, e una nota de 5 o superior en la evaluación de practicas en el aula (estudio de casos, resolución de problemas e informe de practicas)

En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la pagina web de la fctou. Segunda convocatoria: La nota correspondiente a los trabajos de aula, se conservará durante un curso académico (convocatorias de Junio y Julio). Los alumnos 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

Rivas García, J.; Magadán Díaz, M., **Planificación turística autonómica. Dimensiones y perspectivas**, Sptem Ediciones, VERA, J.F. coord., **Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos**, Tirant lo Blanch,

Bibliografía Complementaria

Lopez Olivares, D., **Los recursos turísticos**, Tirant Humanidades,

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

A docencia de clase magistral se mantendrá a través do campus remoto.

* Metodologías docentes que se modifican

As clases practicas pasarán de laboratorios informáticos al campus remoto, adaptada a través de programas que puedan ser empleados por el alumnado.

Las salidas de campo se sustituiran por practicas o trabajos solicitados polos docentes.

* Mecanismo non presencial de atención al alumnado (tutorías)

A través do despacho virtual dos docentes en caso de tutorías síncronas, e correo electrónico en caso de tutorías asíncronas

* Modificaciones (se proceder) de los contenidos a impartir

si e preciso se añadirán aquellos contenidos que podan enriquecer a materia

* Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaje

Procederá un cambio puntual de la bibliografía que se recomendará al alumnado de ser preciso

* Otras modificaciones

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN===

* Pruebas ya realizadas

Todas las pruebas de evaluación continua que se hagan se consideraran avaluadas en caso de contingencia non prevista, y su nota será añadida al resto de la evaluación

* Probas pendientes que se mantienen

As probas teóricas pendientes e as entregas de practicas

...

* Probas que se modifican

Las salidas de campo serán evaluadas como un trabajo a proponer por los docentes

* Novas probas

* Información adicional

Se empleará faitic como sistema habitual de contacto con alumnado

DATOS IDENTIFICATIVOS**Programación y guía de itinerarios turísticos**

Asignatura	Programación y guía de itinerarios turísticos			
Código	O04G240V01909			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	Patiño Romarís, Carlos Alberto			
Profesorado	Patiño Romarís, Carlos Alberto			
Correo-e	carlosalberto.patino@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	Conocimiento de los conceptos, planificación y tipología de los itinerarios turísticos. Bases metodológicas y diseño de las rutas. Evaluación del territorio y de sus recursos turísticos. Análisis de la explotación turística del Patrimonio Cultural y natural. Rutas e itinerarios turísticos en diversas escalas.			

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
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
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
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
C15	Orientación del servicio al cliente
D2	Compromiso ético

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Destreza en la selección y tratamiento de los datos significativos para el diseño y puesta en valor de los itinerarios turísticos, con el uso de técnicas cualitativas y cuantitativas	A2 A3	B8	C9	D2
Adquisición de habilidades para analizar e interpretar los diversos recursos hacia programación de los itinerarios habida cuenta los impactos del turismo	A5	B3 B9	C4 C9 C10	D2
Conocimiento y comprensión de las funciones y de los procedimientos de la guía de los itinerarios turísticos.	A1 A4	B3	C3 C4 C15	D2
Presentación y defensa de trabajos y/o proyectos en un sentido ambiental y sociocultural, valorando los usuarios del producto turístico	A4	B7 B8 B9	C9 C15	D2

Contenidos	
Tema	
1. Fundamentos teórico-prácticos	1.1 Marco conceptual 1.2 Aplicaciones operativas
2. Diagnóstico territorial	2.1 Evaluación de los recursos turísticos 2.2 Integración en los itinerarios
3. Organización y promoción	3.1 Referentes de diseño de los itinerarios 3.2 Formatos de la presentación

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	30	15	45
Estudio de casos	14	10	24
Trabajo tutelado	12	20	32
Seminario	10	2	12
Examen de preguntas objetivas	4	20	24
Trabajo	3	10	13

*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 prácticas. Presentación de las directrices de los estudios de caso a desarrollar por el estudiante.
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.
Trabajo tutelado	El estudiante, de manera individual o en grupo, elabora un documento sobre la temática de la materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc.
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	Preparar las sesiones
Trabajo tutelado	Realizar seguimiento y evaluación del trabajo, tanto del proceso como del resultado final
Estudio de casos	Corregir y proporcionar feedback al alumnado sobre el proceso y los resultados de las actividades propuestas.

Evaluación			
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Estudio de casos	Análisis y debate de las alternativas en los casos presentados. Los resultados de aprendizaje evaluados son: Adquisición de habilidades para analizar e interpretar los diversos recursos hacia programación de los itinerarios habida cuenta los impactos del turismo; y Conocimiento y comprensión de las funciones y de los procedimientos de la guía de los itinerarios turísticos.	10	A1 B3 C3 D2 A3 B9 C4 A4 C9 A5 C10 C15
Examen de preguntas objetivas	El alumnado realizará dos pruebas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los resultados de aprendizaje evaluados son: Conocimiento del origen y significado de los itinerarios turísticos en la secuencia diacrónica y sincrónica, razonando los aspectos básicos y las interacciones en la programación de ellos y Adquisición de habilidades para analizar e interpretar los diversos recursos hacia programación de los itinerarios habida cuenta los impactos del turismo.	50	A1 B3 C3 D2 A3 B8 C4 A5 B9 C9 C10

Trabajo	El alumnado elaborará, presentará y defenderá un trabajo tutelado (pequeña investigación) aplicando los conocimientos de la materia. Los resultados de aprendizaje evaluados son: Destreza en la selección y tratamiento de los datos significativos para el diseño y puesta en valor de los itinerarios turísticos, con el uso de técnicas cualitativas y cualitativas; Presentación y defensa de trabajos y/o proyectos en un sentido ambiental y sociocultural, valorando los usuarios del producto turístico.	40	A2 B7 C9 D2 A3 B8 C10 A4 B9 C15 A5
---------	---	----	---

Otros comentarios sobre la Evaluación

La materia será evaluada por un sistema de evaluación continua, a partir de las competencias adquiridas. La calificación final será la suma de los diferentes elementos evaluados habida cuenta aspectos teóricos y prácticos (final numérica de 0 a 10 por la legislación vigente). Casos particulares serán expuestos el profesor/la de la materia. Los alumnos que no sigan evaluación continua podrán presentarse a los exámenes finales fijados en la programación de exámenes de la Facultad, ateniéndose a los siguientes criterios: a) Prueba escrita. Examen general de carácter teórico que supondrá el 70% de la calificación final. b) Realización de un trabajo que supondrá el 30% de la calificación final. Segunda convocatoria: Se evaluará el alumno con la realización de un examen final de carácter teórico-práctico que supondrá el 50% de la calificación final, ateniéndose a los mismos criterios ya expuestos para la primera convocatoria. Se conservarán las calificaciones de trabajo tutelado y otras actividades de evaluación continua que el alumno ya realizara. En aquellos casos que no se cumpla alguno de los supuestos mencionados anteriormente, el alumno deberá de compensarlo mediante la realización de un trabajo en relación con el temario de la materia.

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.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Cànoves, G. et al, **Turismo de interior: renovarse o morir Estrategias y productos en Catalunya, Galicia y Murcia**, Universitat de València, Servei de Publicacions, 2014

Estro Montaña e de Lima e Costa, J. M., **Rutas del agua por la costa del Eixo Atlántico**, Nigra Trea, 2009

Fariña Tojo, J. e , Higuera, E., **Turismo y uso sostenible del territorio: el senderismo como posibilidad para los pequeños municipios**, Universidad Politécnica de Madrid, 1999

Fernández Zamora, A., **Turismo y patrimonio cultural**, Universidad de Jaén, 2006

García, J. e Vaquero, M. B. (dirs.), **Roteiros culturais por Ourense**, Inorde, 2001

Gómez Prieto, J e Quijano Díaz, C., **Rutas e itinerarios turísticos en España**, Síntesis, 1991

Morales Miranda, J., **Guía práctica para la interpretación del patrimonio: el arte de acercar el legado natural y cultural**, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura: Tragsa, 2001

Querol, M. Á., **Manual de gestión del patrimonio cultural**, Akal, 2010

Williams, Stephen, **Tourism Geography: A New Synthesis**, Routledge, 2009

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104

Recursos territoriales/O04G240V01304

Otros comentarios

La MATERIA SERÁ IMPARTIDA POR UN/UNA PROFESOR/A A CONTRATAR POR LA UNIVERSIDAD DE VIGO. LA CONVOCATORIA SE ENCUENTRA, EN ESTA FECHA, PENDIENTE DE RESOLUCIÓN (CONCURSO DE PROFESORADO).

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**Gestión de destinos de interior**

Asignatura	Gestión de destinos de interior			
Código	O04G240V01910			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Rodríguez de la Fuente, Marta			
Profesorado	Rodríguez de la Fuente, Marta			
Correo-e	marta@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es acercar al alumno a la Gestión y Comercialización del Patrimonio Cultural y Turismo; turismo rural, turismo de espacios naturales, turismo gastronómico y enológico, así como el turismo termal.			

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.
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
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
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan 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
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

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
El alumnado deberá identificar las características espaciales, territoriales y patrimoniales de los diferentes destinos de interior nacionales	A3	B3 B9	C3 C4 C5 C9 C10 C13

El alumnado estudiará el turismo de interior diferenciando formas de movilidad social y estudiando el impacto y la sostenibilidad que este turismo puede tener en las zonas que se realiza, para planificar opciones diferenciadas de recorridos posibles	A2 A3	B1 B3 B7 B8 B9	C3 C4 C5 C10 C13	D2
Los alumnos y alumnas identificarán tipos de productos y tipos de turismo interior en distintos espacios turísticos, así como los agentes sociales que los demandan y ofertan.	A3	B2 B9	C5 C9 C13	D3
Al finalizar la asignatura el alumnado poseerá conocimientos actualizados sobre técnicas de dirección y gestión turística en destinos de interior, suficientes para tomar decisiones individualizadas y en grupo	A2 A3 A5	B1 B5 B6 B7 B8 B9 B10	C5 C9 C13	D1 D3

Contenidos

Tema	
TEMA 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS SOBRE PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL TURISMO DE INTERIOR	1.1. Planificación y Gestión 1.2. Plan Estratégico
TEMA 2: TIPOLOGIA Y PRODUCTOS DE TURISMO DE INTERIOR	2.1. Turismo Rural 2.2. Turismo en Espacios Naturales 2.3. Turismo Gastronómico 2.4. Turismo Termal 2.5. Turismo Urbano 2.6. Turismo Religioso

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	12	12	24
Estudio de casos	7	7	14
Prácticas con apoyo de las TIC	13	12	25
Foros de discusión	0	2	2
Presentación	3	2	5
Trabajo tutelado	1	2	3
Estudio de casos	5	10	15
Trabajo	0	34	34
Examen de preguntas objetivas	3	25	28

*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/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Estudio de casos	Lectura, análisis y comentario de artículos y casos prácticos que lleven al alumnado a obtener resultados prácticos sobre situaciones que analizan la gestión del turismo de interior
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.
Foros de discusión	Actividad desarrollada en un entorno virtual en el que se debaten temas diversos relacionados con los contenidos de la materia.
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el 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.
Trabajo tutelado	El/La estudiante, de manera individual o en grupo, elabora un documento sobre la temática de la materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Seguimiento y control por parte de la profesora de la evolución del trabajo de investigación que se realizará en grupo. Orientaciones de la profesora.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el/la 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	10	B1 B3 B5 B7	C3 C4 C5 C9 C10 C13	D1 D2 D3	
Estudio de casos	Realización de casos prácticos o análisis de situaciones diversas sobre gestión turística de interior, individuales o en grupo, según decida el docente. Se tendrá en cuenta el trabajo que se realiza en la clase, la actitud, gestión del tiempo y resultados finales.	20	B1 B2 B3 B5 B6 B7 B8 B9 B10	C9 C10 C13	D1 D2 D3	
Trabajo	Se realizará un trabajo de investigación en grupo sobre un tema relacionado con el temario previamente acordado con la profesora. El trabajo se presentará y defenderá a finales del cuatrimestre	20	A2 A3 B1 B2 B3 B5 B7 B8 B9 B10	B1 B2 B3 C3 C4 C5 C9 C10 C13	D1 D2 D3	
Examen de preguntas objetivas	Pruebas que evalúan el conocimiento que incluye preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos/as seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	50	A3 B3 B5 B8 B9 B10	B3 C3 C4 C5 C10 C13	D1 D2 D3	

Otros comentarios sobre la Evaluación

La planificación expuesta en esta guía docente supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que implica la asistencia de las alumnas y alumnos y su participación y actitud activa en las actividades propuestas.

Las prácticas en los grupos medianos están planificadas para que la mayoría de las actividades se realicen y entreguen en el aula presencialmente.

Se entiende que los estudiantes que tengan alguna cualificación de las actividades objeto de evaluación, siguen la evaluación continua y optan, por tanto, por este sistema de evaluación.

Para tener en cuenta en la evaluación continua las notas del trabajo final y las actividades de aula, el examen no podrá tener una nota inferior a 4 puntos para poder realizar la media de las calificaciones

La evaluación por medio de examen, se organiza en dos exámenes parciales eliminatorios, existiendo también la posibilidad de recuperar en la fecha oficial de exámenes la parte correspondiente si se suspende algún parcial.

Si algún alumno/alumna debe recuperar el examen en la convocatoria de junio o julio se guardarían las notas de la evaluación continua en esas convocatorias.

Los alumnos y alumnas que no opten por la evaluación continua deberán hacer un examen oral sobre los contenidos de la materia que representará el 100% de la calificación.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobadas por la Junta de Centro. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la Fcetu.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Melgosa Arcos, F.J. (coord.), **Turismos de Interior**, ISBN: 9788436828603, Pirámide, 2013

Bibliografía Complementaria

Cànoves, G. et al., **Turismo de interior: Renovarse o morir**, ISBN: 978-84-370-9251-5, Servicio de Publicaciones Univ. Valencia, 2017

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 ===

Esta guía contempla modificaciones para los siguientes escenarios:

MODALIDAD MIXTA: Las clases serán impartidas presencialmente y de forma on-line, a través del Campus Remoto y la plataforma Faitic, siguiendo las directrices establecidas por la UVigo. La metodología y criterios de evaluación serán los recogidos en esta guía.

MODALIDAD NO PRESENCIAL: En caso de que no pueda haber docencia presencial, se realizarán de modo on-line tanto las clases teóricas como las prácticas, a través de Campus Remoto y de la plataforma Faitic, siguiendo las directrices establecidas por la UVigo.

- Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías) :

La atención al alumnado se realizará a través de comunicaciones por e-mail y por videoconferencia (campus remoto da UVigo). Para la realización de videoconferencias será necesario acordar previamente la cita entre docentes y alumno/a.

- ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS

* La presentación del trabajo por las alumnas y alumnos consistirá en la defensa del mismo mediante videoconferencia a través del campus remoto.

* El examen oral para los alumnos y alumnas que no opten por evaluación continua también será por videoconferencia en el campus remoto.

- ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN EN EL CASO DE NO PRESENCIALIDAD

EXAMEN: 30%

Presentación:10%

Trabajo: 30%

Estudio de casos:20%

Foro de discusión: 10%

DATOS IDENTIFICATIVOS**Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística**

Asignatura	Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística			
Código	O04G240V01911			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua Impartición	Gallego			
Departamento	Estadística e investigación operativa Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio Cotos Yáñez, Tomas Raimundo			
Profesorado	Cotos Yáñez, Tomas Raimundo Fraiz Brea, José Antonio			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es cotos@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	Elaboración de encuestas y, muestreo y análisis de datos.			

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
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
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
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

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de los fundamentos del márketing turístico así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	A1 A2 A5	B2	C6
Razonar y elegir de un modo adecuado entre los diferentes métodos de captación de información para un estudio de carácter turístico	A1 A2 A3	B2 B3 B9 B10	C9
Ser capaz de establecer herramientas de recogida de datos	A1 A2	B1 B2 B9	C10

Entender y usar un programa informático de tratamiento de datos	A3 A4	B1	C9
Analizar y discutir los resultados obtenidos tras tratar los datos	A3	B1 B2	C9
Diseñar cuestionarios	A2	B9	C6

Contenidos

Tema	
Tema 1. Los estudios cuantitativos	1.1 Introducción 1.2 Tipos de análisis cuantitativos 1.3 Análisis descriptivo y gráfico de los datos
Tema 2. Tipos y estructura de los cuestionarios	2.1. El cuestionario 2.2. Recomendaciones para la elaboración de un buen cuestionario 2.3. Tipos de cuestionarios 2.4. Estructuras de cuestionario
Tema 3. Técnicas para la elaboración de los cuestionarios	3.1. Esquema secuencial para la elaboración de la encuesta y el cuestionario. 3.2. Información básica para la elaboración del cuestionario 3.3. Técnicas de redacción de las preguntas del cuestionario 3.4. Codificación del cuestionario 3.5. Pretest
Tema 4. Codificación y grabación de los datos recogidos	4.1 Estructura y codificación de ítems cualitativos y cuantitativos 4.2 Introducción/modificación de datos por ordenador
Tema 5. Técnicas estadísticas para el análisis de datos	5.1 Introducción a la inferencia: Muestreo, estimación puntual, estimación por intervalos y contraste de hipótesis 5.2 Introducción a los tipos de muestreo 5.3 Muestreo aleatorio simple. Estimación del promedio y del total 5.4 Muestreo aleatorio estratificado. Estimación del promedio y del total 5.5 Muestreo por conglomerados y una y dos etapas. Estimación del promedio y del total 5.6 Selección del tamaño muestral

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	13.5	30	43.5
Resolución de problemas	23	46.5	69.5
Trabajo tutelado	7.5	0	7.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	7.5	0	7.5

*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, ejercicios o prácticas a desarrollar por el estudiante.
Resolución de problemas	Resolución de problemas y cuestiones de cada uno de los temas del programa de la materia.
Trabajo tutelado	Planteamiento, análisis, resolución y debate de problemas relacionados con la materia.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Se llevará a cabo un análisis individualizado del alumnado mediante su trabajo en los grupos prácticos.
Trabajo tutelado	Se llevará a cabo un análisis individualizado del alumnado mediante su trabajo en los grupos prácticos.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
			A1	B1	C6
Resolución de problemas y/o ejercicios	Diferentes pruebas de respuesta corta a lo largo de la materia. Por lo menos habrá dos pruebas donde cada una de ellas será el 50% de la evaluación total.	100	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3 B9 B10	C6 C9 C10

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrà un sistema de evaluación alternativo para los estudiantes no asistentes consistente en una prueba de respuesta corta (100% de la nota). El sistema de evaluación de la segunda y sucesivas convocatorias será lo de evaluación para no asistentes. 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.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Scheaffer, R.L., Mendenhall, W. y Lyman OTT, R., **Elementos de Muestreo**, 1, Thomson Ed., 2007

Montiel Torres, Ana M^a et al., **Estadística para turismo**, 1, McGraw-Hill, 2007

Díaz de Rada, V., **Diseño y elaboración de cuestionarios para la investigación comercial**, 1, ESIC, 2001

López, J.M. Y López, L.M., **Manual de investigación de mercados turísticos**, 1, Pirámide, 2015

Bibliografía Complementaria

Santos Peña, J., Muñoz Alamillos, A., **Fundamentos de estadística aplicados al turismo**, 1, Centro de Estudios Ramón Areces, 2002

Santesmases, M., **Dyane, versión 4**, 4, Pirámide, 2009

Recomendaciones

Otros comentarios

El material del curso estará disponible en la plataforma moovi.

Además, conductas inadecuadas, contrarias y perjudiciales para la convivencia y su corrección, estarán penalizadas con la pérdida del derecho a evaluación continua por parte del estudiante responsable.

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**Planificación económico-financiera de las empresas turísticas**

Asignatura	Planificación económico-financiera de las empresas turísticas			
Código	O04G240V01912			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Docampo Parente, Jerónimo			
Profesorado	Docampo Parente, Jerónimo			
Correo-e	jdocampo@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios para planificar la situación económico-financiera de una 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.
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
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			
Conocer la interrelación entre las inversiones y la financiación	A1 A2 A4	C7 C13	D1	
Conocer el objetivo financiero	A3 A5	B5 C13	C7	D4
Conocer la situación económica de una empresa a partir de los estados financieros	A3 A4	B7 C13	C7	D4
Conocer y aplicar las principales técnicas de análisis de los estados contables de las empresas turísticas	A5	B7 C13	C7	D4

Contenidos

Tema	
Tema 1.- FUNCIÓN FINANCIERA	1. Introducción a la gestión financiera 2. La empresa y sus objetivos financieros
Tema 2.- INFORMACIÓN FINANCIERA	1. Información interna de la empresa contenida en las cuentas anuales 2. Información económica 3. Información financiera

Tema 3.- FINANCIACIÓN DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	1. Fuentes de financiación 2. Estructura financiera de la empresa
Tema 4.- PLANIFICACIÓN FINANCIERA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	1. Consideraciones de la planificación 2. Planificación financiera a corto plazo 3. Planificación financiera a largo plazo
Tema 5.- ANÁLISIS FINANCIERO	1. Cálculo de principales ratios económico-financieros 2. Análisis y estudio patrimonial 3. Situación de equilibrio

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	25	65	90
Prácticas con apoyo de las TIC	5	10	15
Lección magistral	20	25	45

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	Propuesta de ejercicios y problemas para resolver en clase
Prácticas con apoyo de las TIC	Uso de herramientas informáticas aplicadas a la gestión financiera. Empleo de funciones financieras para el desarrollo de la gestión financiera
Lección magistral	Exposición en el aula de contenidos teóricos, mediante el uso de material docente

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Se realizarán ejercicios en clase a resolver por el alumno y se revisarán los resultados.
Prácticas con apoyo de las TIC	Utilización de la herramientas y funciones financieras, para la resolución de ejercicios

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Resolución de problemas	Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/as por el profesor. De esta manera, el alumno debe aplicar los conocimientos que ha adquirido. La aplicación de esta técnica puede ser presencial y no presencial. Se pueden utilizar diferentes herramientas para aplicar esta técnica como, por ejemplo, chat, correo, foro, audioconferencia, videoconferencia, etc.	80	A1 B5 C7 D1 A2 B7 C13 D4 A3 A4 A5
Lección magistral	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas abiertas sobre un tema. Los alumnos deben desarrollar, relacionar, organizar y presentar los conocimientos que tienen sobre la materia en una respuesta extensa.	20	A1 B5 A2 A3 A4 A5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Los alumnos que no sigan la evaluación continua deberán superar una prueba escrita, cuyo valor será el 100% de la nota final. La evaluación de segunda convocatoria se realizará mediante el desarrollo de un ejercicio práctico. 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 2021-2022. 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

ARGUEDAS, Raquel, **PLANIFICACIÓN, DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS**, Ramón Areces,

Bibliografía Complementaria

CIBRÁN FERRAZ, P., **GESTIÓN FINANCIERA**, Tórculo,

PISÓN FERNÁNDEZ, Irene, **DIRECCIÓN Y GESTIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA**, Pirámide,

AGUADO FRANCO, Juan Carlos, **LA GESTIÓN FINANCIERA DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS**, Thomson Paraninfo,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Creación y viabilidad de empresas turísticas/O04G240V01907

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Gestión de los recursos financieros/O04G240V01505

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

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 ===

* Metodologías docentes que se mantienen

Se mantienen las mismas metodologías docentes si es necesario en un escenario no presencial o parcialmente presencial

* Metodologías docentes que se modifican

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

Correo electrónico, teléfono y despacho campus remoto

* Modificaciones (si proceden) de los contenidos a impartir

* Bibliografía adicional para facilitar el auto-aprendizaje

Todo el material necesario estará disponible en la plataforma faitic

* 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%]

Se mantiene el mismo sistema de evaluación, pero si las pruebas parciales o finales no pueden realizarse presencialmente, se realizarán si es necesario en un escenario no presencial o parcialmente presencial

...

* Pruebas que se modifican

[Prueba anterior] => [Prueba nueva]

* Nuevas pruebas

* Información adicional

En caso de que se den circunstancias excepcionales que impidan el desarrollo de la materia de forma presencial y los exámenes de evaluación no continua, estos se realizarán en las mismas fechas y horarios fijados en el calendario de la facultad, a través de la plataforma faitic. Todos el material y explicaciones se facilitarán de modo online a través de la plataforma faitic.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Prácticas en empresas				
Asignatura	Prácticas en empresas			
Código	004G240V01981			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Lengua	Castelán			
Impartición	Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Profesorado	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web				
Descrición general	Actividades realizadas polos estudantes en empresas, institucións e entidades alleas á Universidade que teñen como obxectivo complementar a súa formación universitaria.			

Competencias	
Código	
A1	Que os estudantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudantes desenvolvan aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
C14	Desempeñar actividades profesionais en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico
C15	Orientación do servizo ao cliente
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados de aprendizaxe	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Complementar a formación dos estudantes a través do desenvolvemento de actividades en empresas, institucións e entidades externas á Universidade	A1 B4 C10 D1
	A2 B5 C11 D2
	A3 B6 C12 D3
	A4 B7 C13 D4
	A5 B8 C14 D5
	C15

Contidos
Tema
Realización de prácticas externas en entidades públicas/privadas, empresas e institucións

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	0.5	1	1.5
Traballo tutelado	0.5	0.5	1
Prácticum, Practicas externas e clínicas	0	295.5	295.5
Informe de prácticas, prácticum e prácticas externas(Repetida non usar)	0	2	2

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Actividades introductorias	Proceso de selección do posto de prácticas. Tutoría personalizada con titores. Actividade autónoma do alumno.
Traballo tutelado	Entrevista realizada co titor académico
Prácticum, Practicas externas e clínicas	Execución das prácticas. Actividade autónoma do alumno. Realización memoria e presentación ao seu titor académico

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Actividades introductorias	Envío de mails a todos os matriculados e xuntanza explicativa do proceso de asignación de empresas e alumnos; seguimento presencial en tutorías e por e-mail, confección de convenios, asignación de titores
Pruebas	Descrición
Informe de prácticas, prácticum e prácticas externas(Repetida non usar)	Interacción co coordinador de prácticas e co titor académico para presentación de informes D5, D6 e preparación da memoria das prácticas curriculares dentro dos prazos

Avaliación						
	Descrición	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Informe de prácticas, prácticum e prácticas externas(Repetida non usar)	Entrevista co titor académico, entrega e presentación da memoria das prácticas externas realizada polo alumnado.	100	A1	B4	C10	D1
			A2	B5	C11	D2
			A3	B6	C12	D3
			A4	B7	C13	D4
			A5	B8	C14	D5
					C15	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Para avaliación do alumno o titor académico terá en conta: Entrevistas realizadas co titor da universidadeElaboración da memoria por parte do alumnoInforme realizado polo titor na empresa ou institución á finalización da prácticaInforme realizado polo alumno á finalización da prácticaA entrega da documentación por parte do alumno será como mínimo 20 días antes do peche das actas de cada convocatoria. No caso de non superar a materia na primeira convocatoria o titor, tendo en conta a documentación achegada pola empresa ou organización onde se fixeron as prácticas e polo alumno, decidirá sobre a forma de superar a materia en 2ª convocatoria, se é o caso.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendacións

Plan de Continxencias

Descrición

=== MEDIDAS EXCEPCIONAIS PLANIFICADAS ===

Ante a incerta e imprevisible evolución da alerta sanitaria provocada pola COVID- 19, a Universidade establece una planificación extraordinaria que se activará no momento en que as administracións e a propia institución o determinen atendendo a criterios de seguridade, saúde e responsabilidade, e garantindo a docencia nun escenario non presencial ou

non totalmente presencial. Estas medidas xa planificadas garanten, no momento que sexa preceptivo, o desenvolvemento da docencia dun xeito mais áxil e eficaz ao ser coñecido de antemán (ou cunha ampla antelación) polo alumnado e o profesorado a través da ferramenta normalizada e institucionalizada das guías docentes DOCNET.

=== ADAPTACIÓN DAS METODOLOXÍAS ===

* Metodoloxías docentes que se manteñen

* Metodoloxías docentes que se modifican

* Mecanismo non presencial de atención ao alumnado (titorías)

* Modificacións (se proceder) dos contidos a impartir

* Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaxe

* Outras modificacións

=== ADAPTACIÓN DA AVALIACIÓN ===

* Según normativas da reitoría, en caso de confinamento, o alumnado poderá ser avaliado co requisito de ter superado, a lo menos, o 50% das prácticas curriculares.

* Novas probas

* Información adicional

DATOS IDENTIFICATIVOS**Trabajo de Fin de Grado**

Asignatura	Trabajo de Fin de Grado			
Código	004G240V01991			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Profesorado	Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El Trabajo fin de grado consiste en la realización de un trabajo original e inédito por parte del alumnado que deberá hacer de manera personal y autónoma, siguiendo las orientaciones de un tutor o tutora académico. Está orientado a que cada estudiante muestre la capacidad de integración de los diversos contenidos formativos recibidos y la adquisición de las competencias reflejadas en esta guía docente: definir la metodología de un proyecto y formular un plan de trabajo relacionado con un o varios de los ámbitos de conocimiento presentes en el Grado; llevar a cabo el trabajo proyectado; presentar y defender públicamente el TFG.			

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
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
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
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan 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
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
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
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

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
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Comprender de forma sistemática y crítica una temática, problema o ámbito de estudio, incorporando marcos teóricos y conocimientos disponibles, así como juicios que incluyan una reflexión de carácter social, científica y/o ética.	A1	B3	C1	D2
	A2		C2	D3
	A4		C3	
	A5		C4	
			C5	
Aplicar procesos y procedimientos para recoger, analizar e interpretar datos e información relevante de manera metódica en orden a generar una conclusión o propuesta dentro de una temática, problema o ámbito de estudio, sostenida por argumentos o razonamientos coherentes.	A2	B1	C10	
	A3	B2	C11	
	A4	B3	C12	
	A5	B10		
Adquirir compromisos y ejercer responsabilidades personales de carácter profesional, poniendo en práctica hábitos de trabajo individual, imprescindibles para realizar actividades intelectuales complejas durante un periodo de tiempo determinado.		B7		D1
		B8		D5
Elaborar un texto escrito que se ajuste a criterios de calidad y convenciones académicas dentro del área propia de estudio y que recoja de forma sistemática el planteamiento, proceso y resultado del trabajo fin de grado.	A3	B2	C11	D5
	A4	B4		
		B5		
		B9		
Transmitir los conocimientos y habilidades adquiridas, y presentar de forma rigurosa y convincente el trabajo realizado, de forma escrita y oral.	A4	B4		D3
		B5		

Contenidos

Tema	
Cada estudiante abarcará una temática, problema o ámbito de estudio que constituya el objeto del trabajo fin de grado dentro del área propia del Grado de Turismo	Desarrollar el tema de acuerdo a las sugerencias de los tutores y siguiendo los formatos propuestos por la facultad

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Estudio previo	10	20	30
Trabajo tutelado	30	50	80
Aprendizaje basado en proyectos	0	150	150
Trabajo	2	38	40

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

Metodologías

	Descripción
Estudio previo	Diseño del trabajo, recopilación, descripción y análisis de fuentes y/o bibliografía
Trabajo tutelado	Tutorías personalizadas
Aprendizaje basado en proyectos	Desarrollo central del trabajo. Actividad autónoma en la que cada estudiante lleva a cabo un proyecto original e inédito siguiendo las orientaciones de un tutor o tutora académico

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Aprendizaje basado en proyectos	Seguimiento y control tutor presencial, móvil o e-mail de la evolución y desarrollo del trabajo
Estudio previo	Propuesta de esquema del trabajo, objetivos, capítulos y fuentes bibliográficas

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje				
TrabajoDefensa pública del TFG ante Tribunal Evaluador	100	A1	B1	C1	D1	
		A2	B2	C2	D2	
		A3	B3	C3	D3	
		A4	B4	C4	D5	
		A5	B5	C5		
			B7	C6		
			B8	C7		
			B9	C8		
			B10	C9		
				C10		
				C11		
				C12		

Otros comentarios sobre la Evaluación

Presentación y defensa individual del trabajo y sus resultados. Las fechas de las distintas convocatorias son: 18-19 de noviembre, 24-25 de febrero, 4-5 de julio, y 26 y 27 de julio del curso 2021-2022. En caso de conflicto o disparidad de fechas prevalecerán las publicadas en la web de la FCETOU.

Se valorará tanto el contenido del trabajo como la calidad de la estructura y su desarrollo. También se valorará la capacidad de comunicación escrita y oral del alumno, así como su capacidad de interacción con el Tribunal.

El tutor/a deberá presentar un informe sobre la evolución y realización del trabajo que añadirá una puntuación entre 0 y 10.

El alumnado deberá elegir, en el momento de la solicitud, si desea ser evaluado por su tutor/la o por un tribunal colegiado; la calificación dependerá en un 70% del trabajo escrito y en un 30% de la presentación oral.

Fuentes de información**Bibliografía Básica****Bibliografía Complementaria****Recomendaciones****Otros comentarios**

La información y documentación específica del trabajo fin de grado, así como el proceso de asignación de los trabajos y temas se expone y realiza a través de faitic y la página web del centro <http://fcetou.uvigo.es/>

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 (*tutorías); en casos de confinamiento, las tutorías serán telemáticas en los despachos d@s tutor@s.

* Modificaciones (se proceder) de los contenidos a impartir

* Bibliografía adicional para facilitar a auto-aprendizaje

* Otras modificaciones

=== ADAPTACIÓN DE La EVALUACIÓN ===

* Con restricciones de acceso y movilidad del alumnado, las defensas orales serán telemáticas, empleando la plataforma de campus remoto habilitada desde Rectorado.

* Nuevas pruebas

* Información adicional
