



Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo

Presentación

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

A oferta educativa para o próximo curso 2024-2025 no Centro é:

Títulos de Grao:

- **GRADO EN ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS**
- **GRADO EN TURISMO**
- **PROGRAMA CONXUNTO DE ESTUDOS ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS + ENXEÑERÍA INFORMÁTICA**
- **PROGRAMA CONXUNTO DE ESTUDOS ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS + DEREITO**
- **PROGRAMA CONXUNTO TURISMO + XEOGRAFÍA E HISTORIA**
- **GRAO EN ADE CON RECOÑECIMENTO MUTUO DE ESTUDOS POLA UNIVERSIDADE DE VIGO E A HOCHSCHULE BREMENERHAVEN (ALEMAÑA)**
- **Grao en Turismo con especialización en Termalismo**

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

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

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

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

Para obter máis información visita a nosa páxina web <https://fctou.uvigo.es/gl/>

¡Ven a visitarnos!

Organigrama

EQUIPO DECANAL

Decana

María Montserrat Cruz González

Teléfono: 988 368 800

e-mail: decano.eto@uvigo.gal

Secretario

Juan Manuel de los Rios Sánchez
Teléfono: 988 368 816
e-mail: secretario.facultade.eto@uvigo.gal

Vicedecano de Ordenación Académica

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

Vicedecano de Estudos de Grao e Xestión Informática

Francisco Xabier Sánchez Sello
Teléfono: 988 368 742
e-mail: javiss@uvigo.gal

Vicedecano de Calidade

Vanessa María Suarez Porto
Teléfono: 988 367 719
e-mail: vsuarez@uvigo.gal

Coordinadora de Relacións Internacionais

María Beatriz González Sánchez
Teléfono: 988 368 712
e-mail: bgonzale@uvigo.gal

Coordinadora do Grao en Turismo e PCEO Turismo+Xeografía e Historia

M^a Dolores Rivero Fernández
Teléfono: 988 368 717
e-mail: mrivero@uvigo.gal

Coordinador do Grao en ADE, PCEO ADE+Dereito, PCEO ADE+Enxeñería Informática

Marcos Alvarez Díaz
Telefono: 988 368 764
e-mail: marcos.alvarez@uvigo.gal

Localización

Edificio Xurídico-Empresarial
Campus Universitario As Lagoas
32004 Ourense

Conserxería: + 34 988 368 700

Secretaría de alumnado: +34 988 368 803; administracion.eto@uvigo.es

Secretaría de Decanato: +34 988 368 800; secretario.eto@uvigo.es

Relacións Internacionais: bgonzale@uvigo.es

Información xeral: info.eto@uvigo.es

Fax: + 34 988 368 923

Páxina web: www.fcetou.uvigo.es

Grao en Turismo

Materias

Curso 3

Código	Nome	Cuadrimestre	Cr.totais
004G240V01501	Turismo e desenvolvemento económico territorial	1c	6
004G240V01502	Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés	1c	3
004G240V01503	Sistemas de información para a xestión turística	1c	6
004G240V01504	Xestión de restauración	1c	6
004G240V01505	Xestión dos recursos financeiros	1c	6
004G240V01506	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Francés	1c	3
004G240V01507	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán	1c	3
004G240V01508	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Portugués	1c	3
004G240V01601	Fiscalidade de empresas turísticas	2c	6
004G240V01602	Investigación de mercados turísticos	2c	6
004G240V01603	Linguas estranxeiras para o turismo IVA: Inglés	2c	3
004G240V01604	Planificación pública do desenvolvemento turístico	2c	6
004G240V01605	Xestión de aloxamentos	2c	6
004G240V01606	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Francés	2c	3
004G240V01607	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Alemán	2c	3
004G240V01608	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Portugués	2c	3

DATOS IDENTIFICATIVOS**Turismo e desenvolvemento económico territorial**

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

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
C3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
identificar as diferentes teorías achegadas á Teoría económica sobre o desenvolvemento económico e a súa relación co turismo	A1	B3	C1	D5
	A2	B5	C9	
	A3	B7		
		B8		
		B9		
identificar as políticas económicas que actúan no mercado	A4	B9	C2	D5
	A5	B10	C5	

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

Contidos

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminario	6	10	16
Estudo de casos	10	15	25
Lección maxistral	25	80	105
Exame de preguntas obxectivas	2	0	2
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	0	2

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Seminario	Entrevistas con alumnos sobre traballos de aula
Estudo de casos	Análise de casos reais e discusión
Lección maxistral	Explicación en aula dos temas da materia

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Lección maxistral	O estudante poderá comentar ao profesor calquera dúbida que lle surxa en titorías baixo a modalidade de cita concertada.
Seminario	O estudante poderá comentar ao profesor calquera dúbida que lle surxa en titorías baixo a modalidade de cita concertada.
Estudo de casos	O estudante poderá comentar ao profesor calquera dúbida que lle surxa en titorías baixo a modalidade de cita concertada.

Avaliación

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

Outros comentarios sobre a Avaliación

Haberá dúas posibilidades de avaliación:

Continua: Realizarase a finais de outubro un exame parcial que suporá o 20% da nota na parte teórica, e o 20% da nota na parte práctica. Realizarase un exame final que suporá o 40% da nota da parte teórica e o 40% da nota da parte práctica. O 10% da parte teórica e o 10% da parte práctica, obterase pola asistencia a clases e a entrega ao longo do curso de algún exercicio proposto.

Global: Aos alumnos que non sigan a avaliación continua avaliaráselles mediante un exame composto de dúas partes, unha teórica e outra práctica que suporá cada unha un 50% da nota final, sendo necesario aprobar ambas as partes para superar a materia. Os alumnos que opten pola avaliación global deberán notificalo por email ao coordinador da materia entre o 11 de setembro de 2024 e o 11 de outubro de 2024.

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Comercio internacional e turismo/O04G240V01905

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Recursos territoriais/O04G240V01304

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Economía: Introducción á economía/O04G240V01103

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

Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés			
Código	O04G240V01502			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua de impartición	Inglés			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena Willingham , David Geary			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionais en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

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

Aplicar as TIC á procura e selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar e desenvolver traballo en equipo en diferentes contextos e linguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5
Unha vez superada a materia, o nivel de inglés adquirido de acordo co marco común europeo de referencia para as linguas (MCER) é un B2.				

Contidos

Tema

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
--	---------------	--------------------	--------------

Lección maxistral	5	2	7
Seminario	1	4	5
Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Aprendizaxe baseado en proxectos	2.5	10	12.5
Actividades introdutorias	1.75	1	2.75
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	0	1
Exame de preguntas de desenvolvemento	2	0	2

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	Exposición dos contidos fundamentais do curso tanto teóricos como prácticos
Seminario	Traballo en profundidade sobre temas específicos do ámbito turístico cun enfoque profesional no que se poidan poñer a proba as competencias a adquirir na materia
Resolución de problemas	Práctica a través de exercicios de distinto tipo das diferentes destrezas comunicativas tanto na súa faceta receptiva como productiva
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada das diferentes destrezas comunicativas emulando situacións habituais no desenvolvemento da actividade profesional no ámbito do turismo
Aprendizaxe baseado en proxectos	Profundización dos contidos dos bloques temáticos complementado co traballo on-line, familiarización cas TICs e desenvolver competencias como o traballo en equipo.
Actividades introdutorias	Preparación para a asignatura tanto a nivel gramatical como léxico. Consolidación das principais funcións comunicativas necesarias para o exercicio profesional no sector turístico

Atención personalizada

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

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Lección maxistral	Comprensión e asimilación dos principais contidos teóricos	10	A3 B4 A4 B5 B8
Seminario	Traballo individualizado sobre as competencias de lectura no ámbito turístico	5	B5 C14 D3 C15 D5
Resolución de problemas	Realización de actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso a través de destrezas de lectura.	5	B4 C14 D3 B5 D5
Prácticas de laboratorio	Realización de exercicios e actividades contextualizadas. Léxico específico. Desenvolvemento de destrezas escritas	20	A4 B7 C14 D3 C15
Aprendizaxe baseado en proxectos	Realización e presentación dun tema	15	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 D5 A3 B6 A4 B7 A5

Actividades introductorias	Evaluación das competencias comunicativas	5	A4	B4	D5
			A5		
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios y actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principais destrezas comunicativas orales	20		B5 B6 B7	C14 C15 D5
Exame de preguntas de desenvolvemento	Realización de exercicios e actividades nas áreas de léxico, gramática, comprensión oral e escrita e produción oral e escrita	20		B1 B4 B5 B8	C14 D3 D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

A) PRIMEIRA EDICIÓN DAS ACTAS:

O alumnado poderase acoller á avaliación continua (A.1) ou á avaliación única (A.2). O alumnado deberá pór en coñecemento do docente a cal das dúas opcións se acolle.

Recoméndase a avaliación continua, sendo o sistema máis adecuado para a aprendizaxe da materia. Para acollerse á avaliación continua o alumnado deberá entregar o 80% das tarefas programadas e realizar as probas descritas no apartado A.1

O prazo para mudar de avaliación continúa a global é de un mes dende o comenzo do período da docencia.

A Avaliación Global realizarase nas datas oficiais de exame para cada oportunidade de avaliación establecida no calendario académico aprobado pola Xunta de Centro para o curso actual. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

A.1) Avaliación continua

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

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

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

Para superar a materia será necesario:

- 1) Obter unha nota mínima de 5 como resultado da media aritmética das probas escritas: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).
- 2) Obter unha nota mínima de 5 na proba de speaking (20%).

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

A.2) Avaliación única

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

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

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

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

B) SEGUNDA EDICIÓN DAS ACTAS (Xullo):

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

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

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

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

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

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Linguas estranxeiras para o turismo IVA: Inglés/O04G240V01603

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

DATOS IDENTIFICATIVOS**Sistemas de información para a xestión turística**

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

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
---------------------------------	---------------------------------------

Explicar como funcionan os sistemas de información e por que son tan esenciais para os negocios actuais.	A1 A5	B5 B8		
Valorar as transformacións experimentadas polo turismo na sociedade da información.	A1 A5	B8	C10	D3
Describir os principais impactos dos sistemas de información sobre a economía e a estrutura das organizacións.	A1 A5	B5		
Aplicar o modelo das cinco forzas de Porter para analizar como as empresas desenvolven estratexias competitivas mediante o uso de sistemas de información.	A1 A2 A5	B9		D3
Identificar os sistemas e tecnoloxías que poden apoiar a xestión da información e dos procesos de negocio das empresas turísticas.	A1 A5	B8	C13	
Distinguir as características únicas do comercio electrónico, os seus diferentes tipos e os seus principais modelos de ingresos.	A1 A5	B8		
Valorar os cambios introducidos por Internet no modelo de negocio das empresas turísticas.	A1 A5	B7 B8	C10 C13	
Utilizar distintas ferramentas de xestión da información para simular tarefas propias dunha empresa turística que impliquen converter datos en información a presentar de forma nítida e estruturada.	A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8	C10 C13	D1 D2 D3 D4 D5
			B9 B10	

Contidos

Tema

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introdutorias	1	0.5	1.5
Flipped Learning	21.5	75.25	96.75
Prácticas con apoio das TIC	21	0	21
Exame de preguntas obxectivas	1.25	18	19.25
Presentación	1.5	10	11.5

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Actividades introdutorias	Actividades encamiñadas a tomar contacto e reunir información sobre o alumnado, así como a presentar a materia.
Flipped Learning	Algunhas actividades de aprendizaxe realizaranse fora da aula, e coa presenza do docente se facilitará e potenciará outros procesos de adquisición e practica de coñecementos.
Prácticas con apoio das TIC	Actividades de aplicación de coñecementos a situacións concretas, e de adquisición de habilidades básicas e procedementais relacionadas coa materia obxecto de estudo, que se realizan en aulas de informática. É obrigatorio asistir ás clases prácticas para realizar esta actividade.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Flipped Learning	Atención das consultas do alumnado relacionadas cos aspectos teóricos abordados. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula ou en titorías). Tamén poderá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), baixo a modalidade de concertación previa.
Prácticas con apoio das TIC	Atención das consultas do alumnado relacionadas coas prácticas realizadas na aula de informática. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula ou en titorías). Tamén poderá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), baixo a modalidade de concertación previa.

Avaliación						
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Exame de preguntas obxectivas	Exame tipo test dos contidos desenvolvidos mediante Flipped Learning nas sesións teóricas.	40	A1 A2 A5	B7 B8 B9	C10 C13	D2
Presentación	Exposición por parte do alumnado ante o/a docente e/ou un grupo de estudantes dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Pódese levar a cabo de maneira individual ou en grupo. Realizaranse dúas presentacións ao longo do curso. Cada unha delas suporá o 30% da cualificación final.	60	A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C10 C13	D1 D2 D3 D4 D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

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

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

O alumno ten dereito a optar pola avaliación global segundo o procedemento e o prazo que estableza o centro para cada convocatoria. O prazo establecido para este curso é do 11 de setembro ao 11 de outubro. Antes de que termine o prazo, o alumno deberá enviar un correo ao profesor manifestando que opta pola avaliación global.

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

Segunda oportunidade (e convocatoria extraordinaria): os alumnos que non superen a materia na primeira oportunidade, teñen dúas opcións:

- Realizar un exame, con parte teórica e parte práctica, que suporá o 100% da nota. A parte teórica consistirá nun exame de preguntas obxectivas (tipo test) e a parte práctica na resolución de casos e/ou preguntas prácticas. É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensala e superar a materia. Mediante este exame, avaliaranse todas as competencias da materia.
- Conservar a nota obtida nas Presentacións (30% cada unha), sempre que sexa superior a 3.5 (sobre 10) en cada unha delas, e realizar unicamente o Exame de preguntas obxectivas (40%). É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) nesta proba para poder compensala e superar a materia.

Se en calquera das dúas oportunidades non se aproba a materia por non alcanzar o mínimo nalgunha proba ou parte, e a puntuación total é igual ou superior a 5 (sobre 10), a cualificación en actas será 4.9 (sobre 10).

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

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Laudon, K.C., Laudon, J.P., **Sistemas de información gerencial**, 14ª edición, Pearson Educación, 2016

Martín Rojo, I., **Dirección y gestión de empresas del sector turístico**, 6ª edición, Pirámide, 2020

Bibliografía Complementaria

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

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

Recomendacións

Materias que continúan o temario

E-marketing no sector turístico/O04G240V01904

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Outros comentarios

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

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

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de restauración**

Materia	Gestión de restauración			
Código	O04G240V01504			
Titulación	Grado en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	1c
Lingua de impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Profesorado	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción xeral	La restauración es uno de los pilares claves en el sistema turístico y parte esencial de su cadena de valor. Los futuros profesionales del turismo deberán tener en cuenta las nuevas tendencias de la demanda para planificar, organizar y gestionar empresas de restauración, bajo las premisas de calidad, innovación y creatividad.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

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

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
El alumnado al final de la asignatura deberá poseer conocimientos prácticos sobre la gestión de servicios de restauración, en particular sobre la atención al cliente, empleando habilidades que en el futuro asesorarlo y ofrecerle un servicio de calidad	A1 A2 A4 A5	C5 C11 C12 C15	D3 D4 D5
El alumnado presentará un interés relevante sobre normas de calidad, así como seguridad e higiene, y protección ambiental, conociendo protocolos normativos aplicables en restauración.	A3 A5	C8 C11 C15	D5
El alumnado diferenciará entre el funcionamiento global de una pyme y una gran empresa, utilizando herramientas y técnicas diferenciales de gestión y planificación de hostelería y restauración	A4	C5 C8 C11 C12 C15	D4
Los alumnos y alumnas de esta asignatura poseerá conocimientos prácticos actualizados sobre técnicas de dirección y gestión, para el trabajo en equipo y la toma de decisiones individualizada.	A3 A4	B7	D3

El alumnado realizará búsquedas de información para obtener resultados que le permitan conocer una panorámica fiel del sector de la restauración a nivel nacional, así como la realización de análisis de gustos y preferencias de los consumidores

A2 C12 D3
A3 C15 D4
A4

Contenidos

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección magistral	24	48	72
Resolución de problemas	6	25	31
Estudio de casos	12	10	22
Examen de preguntas objetivas	3	22	25

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

Metodoloxías

	Descrición
Lección magistral	Exposición por parte do profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia.
Resolución de problemas	Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/las por el profesor.
Estudio de casos	

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas	El alumnado será guiado en la clase en la realización de ejercicios y problemas para poder resolver de forma autónoma otras propuestas de trabajo.

Evaluación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Resolución de problemas	Consiste en la resolución de ejercicios y de trabajos bien de forma individual o en grupo	15	A1 B7 C5 A2 C11 A3 C15 A4
Estudio de casos	Análisis y debate de casos sobre problemáticas de la Restauración: segmentos de mercados, innovación tecnológica, tendencias laborales.	25	A1 B7 C5 A2 C11 A3 C15 A4
Examen de preguntas objetivas	Proba de tipo mixto que pode incluír preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta ,preguntas de resposta corta e unha parte práctica de exercicios e problemas.	60	A1 C5 A2 C8 A3 C11 A4 C12

Outros comentarios sobre a Avaliación

*EVALUACIÓN CONTINUA:

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua (asistencia mínima del 80%). Por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula en los Gms, la presentación de un trabajo y la realización de dos pruebas parciales eliminatorias a lo largo del cuatrimestre.

Será necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en las pruebas parciales para superarlas y si algún examen parcial es calificado con nota inferior a 4, podrá presentarse con ese parcial en la fecha fijada para el examen final.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la junta de centro para el curso presente. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la fctou.

Segunda convocatoria: la nota correspondiente a los trabajos de aula y presentación se conservarán durante un curso académico convocatorias de junio y julio.

Esta guía docente, anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el estudiante en la materia, puede requerir reajustes lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios o por la relevancia de las situaciones que pudieran surgir. Se acercará a los estudiantes la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo. Moovi será la plataforma utilizada para la difusión de esa información.

*EVALUACIÓN NO CONTINUA

Los alumnos y alumnas que no sigan evaluación continua realizarán un examen final teórico- práctico sobre todos los contenidos de la materia que representará el 100% de la nota.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Bibliografía Complementaria

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

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

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Xestión dos recursos financeiros**

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

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.		
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		
C7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto da xestión da información financeira e analítica da empresa turística		
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.		
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos		
D4	Iniciativa empresarial		

Resultados previstos na materia

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

Contidos

Tema	
------	--

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas	15	30	45
Lección maxistral	15	60	75
Estudo de casos	15	15	30

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problema e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas ou algoritmos, a aplicación de procedementos de transformación da información dispoñible e a interpretación dos resultados. Adóitase utilizar como complemento da lección maxistral.
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo. Posibilidade de desenvolvemento de exemplos prácticos co obxectivo de clarificar os conceptos teóricos.
Estudo de casos	Estudos dunha serie de casos que representen situacións problemáticas diversas da vida real para que analicen

Atención personalizada

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

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Resolución de problemas	Resolución dunha proba escrita presencial composta de parte teórica (preguntas curtas ou test) e parte práctica. Poderase esixir un nivel mínimo para superala.	33	B5 B6 B7	C7 C13	D1 D4
Lección maxistral	Avaliación mediante a realización de exercicios e/ou preguntas curtas/test sobre os contidos expostos nas sesións maxistras. Nas probas poderase esixir un nivel mínimo para superalas.	33	A1 A2 A3 A4 A5	B5 B6 B7	C7 C13
Estudo de casos	Evaluación mediante la realización de exercicios y/o preguntas cortas/test sobre los contenidos expuestos en las sesiones magistrales. En las pruebas se podrá exigir un nivel mínimo para superarlas.	33	B5 B6 B7	C7 C13	D1 D4

Outros comentarios sobre a Avaliación

O alumnado poderá elixir ser avaliado mediante o sistema de **Avaliación continua** (AC), ou alternativamente optar por unha proba de **Avaliación Global** (AG).

A avaliación por defecto é a AC.

O alumnado poderá elixir AG segundo o procedemento e o prazo establecido polo centro. A elección de AG supón a renuncia ao dereito de seguir avaliándose mediante as actividades de AC que resten e á cualificación obtida ata ese momento en calquera das probas que xa tiveron lugar.

-- **Avaliación continua.** En caso de non renunciar á avaliación continua:

Neste caso o alumnado deberá realizar unha serie de actividades e un conxunto de exercicios durante o curso que valerán o 33% da nota respectivamente.

-- **Avaliación global.**

O alumnado será avaliado mediante unha proba teórico-práctica na data oficial fixada no calendario de exames da Facultade. Esta proba representa o 100% da nota.

No suposto de non superar a nota en primeira oportunidade, o alumnado poderá ser avaliado de novo na segunda oportunidade a través dunha probateórico-práctica na data oficial fixada no calendario de exames da Facultade. Esta proba suporá o 100% da nota.

En convocatorias posteriores (fin de carreira), o alumnado poderá ser avaliado de novo a través dunha proba teórico-práctica na data oficial fixada no calendario de exames da Facultade. Esta proba suporá o 100% da nota.

En todos os casos necesitarase unha nota media igual ou superior a 5 para superar a materia. No caso de avaliación continua, será necesaria unha nota mínima de 4 en cada actividade ou parcial para que faga media co resto e unha nota media igual ou superior a 5; en caso contrario non se superará a materia.

En caso de avaliación global, necesitarase unha nota mínima de 4 en cada unha das partes da proba (teoría e práctica) para facer media, e unha nota igual ou superior a 5 para aprobar a proba de avaliación.

Os estudantes que non participen na AC nin na AG, figurarán nas actas como **non presentados**.

Recoméndase ao alumnado ter en conta o Título VII (Do uso de medios ilícitos), do Regulamento sobre a Avaliación, a calificación e a calidade da docencia e do proceso de aprendizaxe do estudantado (<https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/normativa/public/normativa/documento/downloadbyhash/4904ced4d24eb81fe5715ddde2c48c59c0a7c4d624cd0e7491df7a753985ccfa>)

As datas e horas das probas de AG (de primeira e segunda oportunidade) son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Facultade para o presente curso. En caso de conflito ou disparidade entre as datas de exames, prevalecerán as publicadas na web da Facultade.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas II/O04G240V01202

Outros comentarios

Esta guía docente anticipa as liñas de actuación para o desenvolvemento da materia e expónse con flexibilidade, polo que

pode darse o caso de que se apliquen axustes ao longo do curso académico.

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

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

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionais en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Adaptar o nivel de lingua ás distintas situacións comunicativas, tanto coloquiais como formais.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Xestionar a relación cos clientes en francés, especialmente no ámbito do turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar as TIC á procura e selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5

Organizar e desenvolver traballo en equipo en diferentes contextos e linguas.

A1 B1 C14 D3
 A2 B4 D5
 A3 B5
 A4 B6
 B7
 B8

Contidos

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

Planificación

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

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminario	Ofrecerese resolución de dúbidas en pequenos grupos.
Resolución de problemas de forma autónoma	O alumno poderá consultar co profesor os resultados das tarefas.
Prácticas de laboratorio	Ofrecerese avaliación interactiva ao finalizar cada práctica.
Lección maxistral	Abriñanse debates ao finalizar cada bloque para preguntar dúbidas.

Avaliación						
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Exame de preguntas obxectivas	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadeiro/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	20	A1	B1	D3 D5	
Resolución de problemas e/ou exercicios	Probas que inclúen actividades, problemas ou casos a resolver. O alumnado debe dar resposta á actividade suscitada, plasmando de xeito práctico, os coñecementos teóricos e prácticos da materia	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1	C14 C15	D3 D5
Traballo	Os alumnos deberán realizar un exame oral.	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5
Práctica de laboratorio	Probas para a avaliación das competencias adquiridas sobre situacións prácticas. As probas serán orais e escritas	40	A1	B1 B4 B5 B6 B8	D3 D5	

Outros comentarios sobre a Avaliación

Na primeira convocatoria os alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse da avaliación continua (con máis de 3 faltas sen xustificar perderase o dereito a avaliación continua) que consistirá na recollida de tarefas e actividades de clase ou casa (40%), realizar 1 control ao finalizar o cuatrimestre (40%, mínimo 5) e entregar un glosario (20%). Para a avaliación continua, será necesario comprar o método de lingua que se utiliza en clase e traelo a diario.

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

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Linguas estranxeiras para o turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Outros comentarios

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

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

Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán			
Código	O04G240V01507			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua de impartición	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Cortes Gabaudan, Helena			
Profesorado	Cortes Gabaudan, Helena			
Correo-e	hcortes@uvigo.es			

----- GUÍA DOCENTE NON PUBLICADA -----

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

Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Portugués			
Código	O04G240V01508			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua de impartición	Galego			
Departamento	Filoloxía galega e latina			
Coordinador/a	González Vázquez, María Mercedes			
Profesorado	González Vázquez, María Mercedes			
Correo-e	mercedes@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Nesta materia o alumnado adquirirá coñecementos básicos da lingua e das culturas de expresión portuguesa. Unha vez superada a materia, o alumnado alcanzará o nivel B1 do Marco Común Europeo de Referencia para as Linguas (MCERL)			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionais en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

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

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

Contidos

Tema	
Contidos gramaticais	Verbo: revisión dos pasados. Verbo: imperativo, presente de subxuntivo, futuro de indicativo, condicional. Pronomes persoais directo e indirecto. Pronomes: colocación do pronome átono. Preposicións. Falsos amigos.
Contidos léxico-semánticos	Identificación persoal: Formación e experiencia laboral. Entrevista de traballo. Profesións ligadas ao turismo. Descrición de persoas (carácter, preferencias, crenzas) e lugares. Paisaxe e natureza. Campo e cidade. Orientarse e dar indicacións. Puntos de interese turístico. Viaxes e transportes: Vacacións. Tipos de aloxamento. Equipaxe. Documentación. Tempo libre e lecer: Pasatempos e intereses. Correspondencia formal e informal. Alimentación: recetas. Materiais e utensilios. Compras e actividades comerciais. Clima, condicións atmosféricas.
Contidos pragmáticos	Prácticas orais. Redacción de textos curtos relacionados co turismo.
Elementos de cultura lusófona	Elementos seleccionados da cultura e historia de Portugal con relevancia para o turismo.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	10	23	33
Traballo tutelado	10	23	33
Actividades introdutorias	6	0	6
Exame de preguntas obxectivas	2	0	2
Exame oral	1	0	1

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	Sesións teóricas
Traballo tutelado	Sesións prácticas - traballo en grupo
Actividades introdutorias	

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición

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

Avaliación						
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Traballo tutelado	Realización/presentación de traballo escrito e oral.	30	A2 A3 A4	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5
Exame de preguntas obxectivas	Exame de preguntas obxectivas e de desenvolvemento	40				
Exame oral	Exame oral	30				

Outros comentarios sobre a Avaliación

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

AVALIACIÓN CONTINUA

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

1. A asistencia e participación continuada deberá concretarse na realización das tarefas encomendadas dentro e fora da aula. A asistencia e participación non poderá ser inferior ao 80%. Se se dá unha asistencia e participación inferior (e independentemente de se existen motivos xustificadas), a/o estudante deberá optar pola avaliación única.
2. Traballo escrito obrigatorio. Valoración: 10%
3. Traballo oral obrigatorio (individual ou en grupo). Valoración: 20%
4. Proba escrita teórico-práctica:
 1. Proba de expresión escrita (coñecementos gramaticais, comprensión lectora e comprensión auditiva): 40%
 2. Proba de expresión oral: 30%

AVALIACIÓN ÚNICA

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

1. Proba escrita teórico-práctica:
 1. Expresión escrita e coñecementos gramaticais: 25%
 2. Comprensión escrita: 20%
 3. Comprensión oral: 25%
- d. Proba de expresión oral
4. Expresión oral: 30%

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

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

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

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

sinaladas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Português/O04G240V01608

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IID: Português/O04G240V01408

Outros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Fiscalidade de empresas turísticas**

Materia	Fiscalidade de empresas turísticas			
Código	O04G240V01601			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Molina Abrales, Antonio			
Profesorado	Molina Abrales, Antonio			
Correo-e	molina@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal			
Descrición xeral	Fiscalidade das Empresas Turísticas ten como obxectivo introducir aos alumnos no ámbito da fiscalidade aplicada á empresa. En particular, estúdanse os principais impostos, prestando especial atención á súa aplicación no ámbito da empresa turística.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
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
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
O alumno será capaz de realizar unha liquidación básica completa do Imposto sobre Sociedades para unha Empresa de Reducida Dimensión	A1	B1	C5
	A4	B5	C8
	A5	B7	C13
		B8	
		B9	
O alumno será capaz de realizar unha liquidación básica do Imposto sobre a renda das Persoas Físicas, así como entender o funcionamento teórico do imposto	A1	B1	C5
	A4	B5	C8
	A5	B7	C13
		B8	
		B9	
		B10	
O alumnado será capaz de debater con outras persoas diferentes alternativas para solucionar un problema de índole fiscal	A2	B5	C8
	A3	B6	
		B7	
		B10	

Contidos	
Tema	
Parte I. Introducción	Tema 1. Impostos e sistema fiscal. Ingresos públicos, tributos e impostos. Natureza e clasificación dos impostos. O sistema fiscal español. Esquema liquidatorio dun imposto.
Parte II. IRPF	Tema 2: Introducción e descrición xeral. Natureza e características do IRPF. Criterio de residencia. Suxeitos pasivos. Non suxección e exencións. Feito imponible. Base imponible. Período impositivo.
Parte III. IRPF	Tema 3: Rendas gravadas e base imponible. Rendementos do traballo. Rendementos do capital mobiliario e inmobiliario. Rendementos de actividades económicas en estimación directa e obxectiva. Gañancias e perdas patrimoniais. Imputacións de rendas.
Parte IV. IRPF	Tema 4: Liquidación. Integración e compensación das rendas. Mínimo Persoal e Familiar. Cota íntegra e Deduccións.
Parte V. IS	Tema 5: Introducción e descrición xeral. Natureza e características do IS. Criterio de residencia. Suxeitos pasivos. Exencións. Feito imponible. Base imponible. Período impositivo.
Parte VI. IS	Tema 6: Axustes fiscais e base imponible. Ingresos computables e gastos deducibles. Axustes por imputación temporal ou permanente. Axustes para entidades de reducida dimensión. Compensación de bases impositivas negativas de exercicios anteriores.
Parte VII. IS	Tema 7: Liquidación. Proceso de liquidación. Cota íntegra e deduccións.
Parte VIII. IVE	Tema 8: Descrición xeral e liquidación. Natureza, características e funcionamento do IVE. Suxeitos pasivos. Exencións. Feito imponible. Base imponible. Tipos impositivos. Réximes especiais. Declaracións.

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introductorias	0.5	0	0.5
Lección maxistral	22	22	44
Estudo de casos	12	36	48
Prácticas con apoio das TIC	6	18	24
Resolución de problemas e/ou exercicios	4.5	29	33.5

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

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

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Lección maxistral	O alumnado contará coa atención do profesor, tanto na aula, para resolver dúbidas e dificultades que vaian xurdindo no transcurso da lección maxistral, como posteriormente mediante as horas de atención ao alumnado (titorías).
Prácticas con apoio das TIC	En certas semanas anunciadas con antelación, despois da sesión maxistral, abriráse un formulario práctico dixital (de resposta curta ou test), relativo ós contidos desenvolto na sesión maxistral e na práctica. O cuestionario realizarase nos grupos GM baixo a supervisión do profesor.

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

Avaliación						
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Estudo de casos	A realización e entrega dos exercicios é necesaria para que a seguinte metodoloxía de avaliación (Prácticas con Apoio das TIC) puntúe. Pois as preguntas que debe resolver o alumnado baseanse nos estudos de casos propostos.	0	A2 A3 A4 A5	B10	C5 C8 C13	
Prácticas con apoio das TIC	O alumnado deberá responder a cuestionarios sobre os estudos de casos propostos.	25	A1 A2 A3 A5	B1 B6 B7 B8 B9	C5 C8 C13	
Resolución de problemas e/ou exercicios	O alumnado realizará probas escritas avaliadas nos que deberá resolver exercicios relacionados coas liquidacións dos diferentes impostos. Ao longo do cuadrimestre haberá tres probas deste tipo que ponderarán un 25% cada unha na nota final.	75	A1 A2 A3 A5	B6 B8 B9	C5 C8 C13	

Outros comentarios sobre a Avaliación

- Primeira oportunidade:

Haberá dúas posibilidades de avaliación:

Opción A: A modalidade de avaliación preferente será a avaliación continua. Anunciarase ao inicio da docencia da materia un cronograma onde aparecerán as datas das distintas probas de avaliación continua. En cada un dos tres exames de exercicios, que ponderan un 25% cada un, será necesario alcanzar a nota de 2,5 sobre 10 para superar a materia. En caso contrario, a nota global máxima que se pode lograr na materia será 4 sobre 10.

Os alumnos que se acollan ao sistema de avaliación continua terán a obriga de colocar unha fotografía tipo carné en Moov antes da primeira proba de avaliación e de acceder regularmente á plataforma de teledocencia, para estar así ao corrente das novidades que se produzan.

O sistema de avaliación por defecto será a avaliación continua. Aqueles estudantes que desexen a avaliación global (100% da cualificación no exame oficial) deben comunicalo ao responsable da materia por email dende o 21 de xaneiro ao 21 de febreiro inclusive.

Opción B (avaliación global): O estudante será avaliado mediante a realización dun exame final de carácter escrito na data oficialmente establecida. A nota máxima posible neste exame será de 10 puntos.

Recuperación: 2ª oportunidade (xullo 2025)

Novamente haberá dúas posibilidades de avaliación:

Opción A: Os estudantes que aprobaran as prácticas con apoio das TIC (25%), poderán conservar esta nota na recuperación. E soamente necesitarían entón realizar un exame que ponderaría o 75% da nota final. En caso contrario, realizarían un exame que ponderaría o 100%.

Opción B (avaliación global): Os estudantes que elixiron a avaliación global en 1ª oportunidade serán avaliados mediante a realización dun exame final de carácter escrito na data oficialmente establecida. A nota máxima posible neste exame será de 10 puntos.

- Convocatoria Fin de Carreira:

O alumno/a que opte por examinarse en fin de carreira será avaliado unicamente cun exame teórico-práctico que valerá o 100% da nota.

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

É necesario traer o DNI ou documento análogo cando teña lugar a realización dos exames. O incumprimento deste requisito pode ter como consecuencia que o alumno non realice o exame en cuestión.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

BOE, **Normativa do IRPF**, Última edición,

BOE, **Normativa do Imposto de Sociedades**, Última edición,

BOE, **Normativa do IVE**, Última Edición,

AEAT, **Manual Práctico do IRPF**, Última edición,

AEAT, **Manual Práctico do Imposto de Sociedades**, Última edición,

AEAT, **Manual Práctico do IVE**, Última edición,

Centro de Estudos Financieros, **Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas. Casos Prácticos**, Última Edición,

Centro de Estudos Financieros, **Impuesto sobre Sociedades. Casos Prácticos**, Última edición,

Bibliografía Complementaria

Pla Vall, Ángeles e Salvador Cifre, Concha, **Impuesto sobre Sociedades. Régimen general y empresas de reducida dimensión**, Última Edición, Tirant lo Blanch,

Moreno Moreno, M^a Carmen e Paredes Gómez, Raquel, **Fiscalidad individual y Empresarial. Ejercicios resueltos**, Última Edición, Civitas,

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Dereito: Lexislación turística/O04G240V01201

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas II/O04G240V01202

Outros comentarios

- Por razóns pedagóxicas é altamente recomendable a asistencia regular a clase. Neste sentido, recoméndase ao alumno o sistema de avaliación continua. Sen dúbida, a asistencia regular ás clases fará que a dificultade de superar a materia sexa notablemente máis baixa.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Investigación de mercados turísticos**

Materia	Investigación de mercados turísticos			
Código	004G240V01602			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio			
Profesorado	Fraiz Brea, José Antonio			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Proceso de investigación comercial no sector turístico.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e perspectiva en materia turística.
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade

Resultados previstos na materia

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

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

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminario	5	8	13
Lección maxistral	15	0	15
Traballo tutelado	18	60	78
Resolución de problemas	5	27	32
Saídas de estudo	0	10	10
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	0	1
Exame de preguntas obxectivas	1	0	1

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Seminario	Explicación das directrices para os traballos individuais e en grupo. Resolución de dúbidas de contidos teóricos e de exercicios prácticos. Seminario de aprendizaxe das ferramentas da biblioteca da Universidade de Vigo.
Lección maxistral	Explicación dos temas da asignatura.
Traballo tutelado	Actividades, realizadas individualmente ou en grupo, programadas relativas o temario da materia.

Resolución de problemas	Actividades que requiren resolver problemas ou exercicios.
Saídas de estudo	Saídas de campo ou visitas a empresas, relacionadas cós contidos da materia.

Atención personalizada

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

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
			A2	B1	C9	D2
Traballo tutelado	Actividades dos distintos temas da materia.	30	A3 A4	B2 B3 B7 B8 B9 B10	C10	
Saídas de estudo	Saídas e visitas a empresas relacionadas co contido da materia.	15			C10	
Resolución de problemas e/ou exercicios	Actividades baseadas na resolución de exercicios da materia.	15		B1 B10	C9 C10 C12	D3
Exame de preguntas obxectivas	Probas escritas: -Parcial 1: 10% -Parcial 2: 15% -Parcial 3: 15%	40		B1 B10	C9 C10 C12	D3
	Realizaranse na data asignada no cronograma da materia					

Outros comentarios sobre a Avaliación

AVALIACIÓN CONTINUA (AC)

Cada unha das dúas partes debe superarse, indistintamente: teórica (a través de tres probas parciais), ou práctica (mediante avaliación continua de traballos individuais e en grupo, resolución de exercicios e saídas formativas). É dicir, é necesario un mínimo do 50% en cada unha das partes para poder facer a media coa outra parte. A non realización dun parcial ou do 30% das actividades prácticas anula a avaliación continua.

As condutas inadecuadas, contrarias e prexudiciais para a convivencia, poderán ser sancionadas coa perda do dereito á avaliación continua por parte do estudante responsable.

AVALIACIÓN GLOBAL (AG)

Se o alumno non opta pola avaliación continua, terá que realizar unha proba escrita. Dita proba constará de catro partes: test (20% da nota), preguntas de verdadeiro/falso (20% da nota), preguntas curtas e exercicios prácticos (40% da nota), resolución dun caso práctico (20% da nota). Poderanse compensar as partes da proba, sempre e cando alomenos o estudante obteña un 40% da nota máxima de cada parte. A duración da proba será de noventa minutos.

Na segunda convocatoria (2ª OPORTUNIDADE), manterase o procedemento de avaliación anteriormente descrito. As datas e horarios das probas de avaliación das distintas convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2024-25. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as indicadas na páxina web da Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo.

AVISOS DE AVALIACIÓN

O alumnado matriculado manifestará formalmente (por correo electrónico ou a través de Moovi) a súa intención de participar no sistema de avaliación continua. O prazo para o cambio ao sistema global de avaliación será o establecido pola Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo (do 21 de xaneiro ó 21 de febreiro do 2025, ámbolos dous días incluídos).

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

MONTFORT, A. y OTROS, **Investigación de mercados en entornos digitales y convencionales**, 1, ESIC, 2020

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendaciones

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

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

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionais en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

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

Aplicar as TIC á procura e selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar e desenvolver traballo en equipo en diferentes contextos e linguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5
Unha vez superada a materia, o nivel de inglés adquirido de acordo co marco común europeo de referencia para as linguas (MCER) é un B2				

Contidos

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

Planificación

Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
---------------	--------------------	--------------

Lección maxistral	5	2	7
Seminario	1	4	5
Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Aprendizaxe baseado en proxectos	2.5	10	12.5
Actividades introdutorias	1.75	1	2.75
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	0	1
Exame de preguntas de desenvolvemento	2	0	2

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	Exposición dos contidos fundamentais do curso tanto teóricos como prácticos
Seminario	Traballo en profundidade sobre temas específicos do ámbito turístico cun enfoque profesional no que se poidan poñer a proba as competencias a adquirir na materia
Resolución de problemas	Práctica a través de exercicios de distinto tipo das diferentes destrezas comunicativas tanto na súa faceta receptiva como productiva
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada das diferentes destrezas comunicativas emulando situacións habituais no desenvolvemento da actividade profesional no ámbito do turismo
Aprendizaxe baseado en proxectos	Profundización dos contidos dos bloques temáticos complementado co traballo on-line, familiarización cas TICs e desenvolver competencias como o traballo en equipo.
Actividades introdutorias	Preparación para a materia tanto a nivel gramatical como léxico. Consolidación das principais funcións comunicativas necesarias para o exercicio profesional no sector turístico

Atención personalizada

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

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Lección maxistral	Comprensión e asimilación dos principais contidos teóricos	10	A3 A4	B4 B5 B8	
Seminario	Traballo individualizado sobre as competencias de lectura máis relevantes en el ámbito turístico	5		C14 C15	D3 D5
Resolución de problemas	Realización de actividades prácticas curso respecto a la correcta interpretación de textos escritos	5		B4 B5	C14 D5
Prácticas de laboratorio	Realización de actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4	B7 C14 C15	D3 D3
Aprendizaxe baseado en proxectos	Realización e presentación dun tema	15	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B7	C14 C15 D3 D5
Actividades introdutorias	Evaluación das competencias comunicativas	5	A4 A5		D5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios y actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principais destrezas comunicativas orais	20		B5 B6 B7	C14 C15 D3 D5
Exame de preguntas de desenvolvemento	Realización de exercicios e actividades nas áreas de léxico, gramática, comprensión oral e escrita e produción oral e escrita	20		B1 B4 B5 B8	C14 D3 D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

A) PRIMEIRA EDICIÓN DAS ACTAS:

O alumnado poderase acoller á avaliación continua (A.1) ou á avaliación única (A.2). O alumnado deberá pór en coñecemento do docente a cal das dúas opcións se acolle.

Recoméndase a avaliación continua, sendo o sistema máis adecuado para a aprendizaxe da materia. Para acollese á avaliación continua o alumnado deberá entregar o 80% das tarefas programadas e realizar as probas descritas no apartado A.1

O prazo para mudar de avaliación continua a global é de un mes dende o comenzo do período da docencia.

A Avaliación Global realizarase nas datas oficiais de exame para cada oportunidade de avaliación establecida no calendario académico aprobado pola Xunta de Centro para o curso actual. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames prevalecerán as sinaladas na páxina web da FCETOU.

A.1) Avaliación continua

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

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

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

Para superar a materia será necesario:

- 1) Obter unha nota mínima de 5 como resultado da media aritmética das probas escritas: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).
- 2) Obter unha nota mínima de 5 na proba de speaking (20%).

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

A.2) Avaliación única

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

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

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

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

B) SEGUNDA EDICIÓN DAS ACTAS (Xullo):

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

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

Para aprobar a materia, será necesario obter unha nota mínima de 5 tanto no exame escrito como no exame oral. Os

exames da segunda edición das actas non realizados contarán como un 0 á hora de calcular as medias.

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación pública do desenvolvemento turístico**

Materia	Planificación pública do desenvolvemento turístico			
Código	O04G240V01604			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Galego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/course/view.php?id=10561			
Descrición xeral	<p>Planificación Pública do Desenvolvemento Turístico é unha materia básica que se imparte no segundo semestre do terceiro curso do Grao en Turismo. Consta dun total de 6 créditos ECTS, que se corresponden con 150 horas de traballo do alumno, das cales case 50 son actividades presenciais, mentres que o resto serán actividades non presenciais.</p> <p>Esta materia pretende iniciar ao estudante no coñecemento do papel das Administracións Públicas no sector turístico. Analizaremos cales son os principios básicos das políticas públicas en relación ó turismo, presentaremos a organización administrativa turística e os principais instrumentos de planificación e xestión turística cos que contan as Administracións Públicas. Finalmente, abordaremos a Análise Custo-Beneficio como técnica de avaliación de proxectos e políticas públicas en relación ó turismo.</p> <p>A lingua de impartición será o galego. Non obstante, a materia é English Friendly, con tutorías e posibilidade de acceder a materiais de apoio en inglés para o alumnado que o precise.</p>			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
D3	Creatividade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Adquirir coñecementos básicos para entender as competencias e funcionamento das institucións públicas en materia turística.	A1 A3	B3	C1 C2 C10
Recopilar, sintonizar, e analizar información e datos de forma crítica. Elaborar e interpretar indicadores.	A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3	C1 C2 C10

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

Contidos

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	17	30	47
Prácticas con apoio das TIC	6	15	21
Seminario	2	0	2
Resolución de problemas de forma autónoma	15	30	45
Exame de preguntas obxectivas	0	10	10
Traballo	0	20	20
Resolución de problemas e/ou exercicios	5	0	5

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/o directrices de un traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.
Prácticas con apoio das TIC	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas, e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudo, desenvolvidas en aulas de informática.
Seminario	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.
Resolución de problemas de forma autónoma	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver a análise e resolución dos problemas e/ou exercicios de forma autónoma.

Atención personalizada

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

Traballo	Apoio ó alumnado tanto de forma presencial (directamente na aula e nos momentos que o profesor ten asignados a titorías de despacho) como de forma non presencial (a través do correo electrónico ou da plataforma de teledocencia) para a elaboración de traballos de investigación e proxectos.
----------	---

Avaliación				
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Resolución de problemas de forma autónoma	Valorarase a capacidade de resolución de problemas, elaboración de informes e indicadores, e aplicación dos coñecementos adquiridos nas clases prácticas.	20	A2 A5	B1 C1 B2 C2 B3 C10
Exame de preguntas obxectivas	Realizaranse dúas probas (25% cada unha) para avaliar a comprensión de coñecementos impartidos en clase maxistral e en prácticas. Estas probas poderán ser tipo test e incluír tamén cuestións/problemas/supostos.	50	A1 A5	B1 C1 B2 C2 B3 C10
Traballo	Valorarase a capacidade para buscar información, organizar o tempo e colaborar con equipos para a realización de traballos e proxectos en grupo.	25	A3	C1 D3 C2 C10

Outros comentarios sobre a Avaliación

Haberá dúas posibilidades de avaliación, Avaliación Continua (AC) e Avaliación Global (AG):

A) A avaliación da materia por defecto será AC. O 50% da nota configurarase a partir de dous exames sobre os contidos da materia (25% cada exame), o 20 % da nota basearase na resolución de exercicios, prácticas, problemas e análise de caso, e o 30 % será a nota dun proxecto en grupo, de obligatoria entrega e exposición. Para superar a materia por avaliación continua é preciso terse presentado aos dous exames e realizar e presentar o traballo en grupo. A resolución de problemas nas clases prácticas, que serán avaliáveis, non impiden continuar en AC en caso de non ser entregadas, pero figurarán con nota de cero. É necesario acadar unha nota mínima de 3 en cada exame e no traballo para integrar as notas das prácticas (resolución de problemas de forma autónoma). O segundo exame de AC coincidirá en data coa AG en primeira oportunidade.

B) Cando proceda a AG porque o alumnado así o teña decidido nos prazos establecidos polo centro, ou por non ter superado a AC, realizarase a AG. Esta AG incluírá preguntas de tipo test e de resposta curta/problemas sobre o contido das clases maxistras, das prácticas de aula informática, e demais exercicios e tarefas do curso. Neste caso a nota da parte test do exame constituirá o 60% da nota final e a parte de resposta curta o 40%. Esixirase unha nota mínima de 3 puntos en cada parte do exame de cara ao cálculo da nota final. A nota mínima para aprobar a materia será un 5.

Os estudantes que non participen na AC nin realicen a AG, figurarán nas actas como non presentados. Entenderase que o alumnado participa en AC cuando entregue algunha tarefa, traballo ou se presente a algún dos exames. Neste caso a nota final será a de AC. Non se gardan notas de exames, prácticas ou traballos para a segunda oportunidade.

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

O horario e lugar de realización de titorías estará publicado na plataforma de teledocencia (MooVi), así como o procedemento de solicitude das mesmas.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

Ramón, Ana; Such, María Jesús, **La Economía del Turismo**, 9788418979248, 1ª, Universidad de Alcalá, 2022

Pulido Fernández, J.I.; López Sánchez, Y., **Política Económica del Turismo**, 978-84-368-4766-6, 1ª, Pirámide, 2023

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Economía: Introducción á economía/O04G240V01103

Economía aplicada ao turismo/O04G240V01301

Turismo e desenvolvemento económico territorial/O04G240V01501

Outros comentarios

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

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

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

Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Código	
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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto da xestión da información financeira e analítica da empresa turística
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

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

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

Contidos

Tema

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

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

Planificación

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

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas	
Prácticas con apoio das TIC	
Estudo de casos	

Avaliación

Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe

Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercicios prácticos	20	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7	C1 C5 C7 C8	D2 D3 D4 D5
				B8 B9 B10	C11 C13	
Prácticas con apoio das TIC	Actiividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.	20	A2 A3 A4	B1 B3 B5	C7 C11 C13	D2 D3 D4 D5
				B7 B8 B9		
Estudo de casos	Realización de actividades que complementan a sesión maxistral. Comentarios de lecturas de artigos. Realización de exercicios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Participación activa na clase.	20	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7	C7 C11 C13	D2 D3 D4 D5
				B8 B9 B10		
Resolución de problemas e/ou exercicios	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico.Pode exporse algunha pregunta a desenvolver	40		B8	C1 C5 C7 C8	D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua (asistencia mínima do 80%). Polo que a cualificación final obterase da avaliación dos traballos de aula e realización de dúas probas parciais da materia impartida.

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 2024/2025.

En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na paxina web da fctetou. Segunda convocatoria: a nota correspondente aos traballos de aula conservarase durante un curso académico, convocatorias de xuño e xullo.

Os alumnos e alumnas que non sigan avaliación continua realizarán un exame final teórico-práctico sobre todos os contidos da materia que representará o 100% da nota, integrado por dúas probas, una teórica e outra que recolla as practicas realizadas.

O prazo para mudar a avaliación continua e optar por unha avaliación global será do 29 de xaneiro de 2025 ao 29 de febreiro de 2025.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Xestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305

Outros comentarios

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

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

proceso formativo.

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

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

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionais en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Adaptar o nivel de lingua ás distintas situacións comunicativas, tanto coloquiais como formais.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Xestionar a relación cos clientes en francés, especialmente no ámbito do turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		
Aplicar as TIC á procura e selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1	B1	C14	D5
	A2	B4		
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Organizar e desenvolver traballo en equipo en diferentes contextos e linguas.

A1 B1 C14 D3
 A2 B4 D5
 A3 B5
 A4 B6
 A5 B7
 B8

Contidos

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

Planificación

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

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

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

Avaliación

Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe

Resolución de problemas e/ou exercicios	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadeiro/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	20	A1	B1	C14 C15	D3 D5
Práctica de laboratorio	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Os alumnos deben responder de maneira directa e breve en base aos coñecementos que teñen sobre a materia	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1		D3 D5
Exame de preguntas obxectivas	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadeiro/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	20	A1	B1	C14 C15	D3 D5
Traballo	Os alumnos deberán realizar un oral.	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8		D3 D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

Na primeira convocatoria os alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse da avaliación continua (con máis de 3 faltas sen xustificar perderase o dereito a avaliación continua) que consistirá na recollida de tarefas e actividades de clase ou casa (40%), 1 control ao finalizar o cuatrimestre (40%, mínimo 5) e entregar un glosario (20%). Para a avaliación continua, será necesario comprar o método de lingua que se utiliza en clase e traelo a diario.

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

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Francés/O04G240V01506

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IB: Francés/O04G240V01306

Linguas estranxeiras para o turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Francés/O04G240V01506

Outros comentarios

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

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

Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Alemán			
Código	O04G240V01607			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua de impartición	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Cortes Gabaudan, Helena			
Profesorado	Cortes Gabaudan, Helena			
Correo-e	hcortes@uvigo.es			
Web	http://Moovi			
Descrición xeral	Neste nivel termínase de consolidar a base adquirida anteriormente nos estudos da lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico.			

Resultados de Formación e Aprendizaxe

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.
B1	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionais en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Descodificar e interpretar mensaxes en alemán procedentes de diversos ámbitos, con especial atención ao sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente e por escrito mensaxes en alemán, sobre diversos temas e experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar o nivel de lingua ás distintas situacións comunicativas, tanto coloquiais como formais.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Xestionar a relación cos clientes en alemán, especialmente no ámbito do turismo.	A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14 C15	D5

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

Contidos

Tema	
Unidade 10 · Studium, Beruf und Reisen	· Falar do transcurso dun día, falar do pasado, falar da procura de traballo, falar por teléfono, falar do traballo, falar de viaxes e excursións (natureza, monumentos etc.) · O Perfekt: Satzklammer, o Partizip II: verbos regulares, irregulares, e verbos que terminan en -ieren, dás Perfekt con *haben/*sein
Unidade 11 · Die Jacke gefällt mir	· Falar de roupa, entender gabanzas, falar do pasado, conversacións á hora de comprar roupa, pedir información e responder, realizar unha procura de información sobre Berlín · Os pronomes interrogativos *Welcher? *Welches? *Welche?, os demostrativos *dieser, *dieses, *diese, o Partizip II: verbos separables e non separables, os pronomes persoais en Dativ
Unidade 12 · Ab in den Urlaub	· O transporte (público, aluguer de coche, motos, cruceiros, rutas organizadas), na axencia de viaxe (buscar ofertas, paquetes de vacacións, reservas), unha visita guiada pola cidade, descrición do camiño, falar do tempo, falar e escribir sobre destinos de viaxe · O pronomes *man, a conxunción *denn, os pronomes interrogativos *Wer? *Wen? *Wem? *Was?, indicar a hora: preposicións con Dativ
Unidade 13 · Projekte	· Buscas · Informes · Presentacións

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Resolución de problemas	11.25	16	27.25
Lección maxistral	1	3.5	4.5
Práctica de laboratorio	2	6	8
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	3	4
Exame de preguntas obxectivas	1	3	4

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudo. Desenvólvense en espazos especiais con equipamento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas ou algoritmos, a aplicación de procedementos de transformación da información dispoñible e a interpretación dos resultados. Adóitase empregar como complemento da lección maxistral.
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Prácticas de laboratorio	Atención das consultas do alumnado relacionadas coas prácticas de laboratorio. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula de laboratorio).
Resolución de problemas	Atención das consultas do alumnado relacionadas cos problemas e/ou exercicios realizados. Desenvolverase de forma presencial (directamente na aula).

Avaliación			
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Práctica de laboratorio	Probas para a avaliación que inclúen actividades, problemas ou exercicios prácticos a resolver. Os alumnos deben dar resposta á actividade formulada, aplicando os coñecementos teóricos e prácticos da materia. Estas probas serán orais e escritas.	40	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 D5 A3 B5 A4 B6 A5 B7 B8
Resolución de problemas e/ou exercicios	Probas para a avaliación das competencias adquiridas que inclúen a redacción de breves textos e a preparación de presentacións orais sobre aspecto do sector, especialmente de "Landeskunde".	20	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 A3 B5 A4 B6 A5 B7 B8
Exame de preguntas obxectivas	Probas para a avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Os alumnos deben responder de maneira directa e breve en base aos coñecementos que teñen sobre a materia.	40	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 D5 A3 B5 A4 B6 A5 B7 B8

Outros comentarios sobre a Avaliación

É condición obrigatoria para ser avaliado/a de forma continua a asistencia a un 80% das aulas, a non ser que haxa motivos xustificadas para unha asistencia inferior, que deberán ser comunicados ao profesorado canto antes.

A práctica de laboratorio (40%) consiste nunha **participación activa** en todas as actividades que se desenvolven en clase - e a súa adecuada preparación en casa - con atención especial á produción oral.

A resolución de problemas/exercicios (20%) consiste tanto na redacción de breves textos como presentacións orais adaptados ao nivel de aprendizaxe do alumnado sobre aspectos relacionados co sector turístico, especialmente de "Landeskunde".

O exame de preguntas obxectivas (40%) consiste en avaliar as competencias adquiridas en clase incluída a comprensión oral mediante un exame escrito. Este control final realízase na última sesión do cuadrimestre e é necesario obter como mínimo un 5 para facer a media coas outras partes e aprobar a avaliación continua.

No caso de optar pola avaliación global é necesario comunicalo ao profesorado nas primeiras semanas de clase. No caso de avaliación global, o 100% da nota é a obtida no exame final.

O mesmo sistema aplícase na segunda convocatoria (xullo).

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Netzwerk neu A1.2, Klett, 2019

<https://dict.leo.org/spanisch-deutsch/>, Diccionario con pronunciación y tablas de flexión,

Bibliografía Complementaria

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

<http://idiomas.astalaweb.com/alem%C3%A1n/e/Diccionarios-a.asp>,

<http://www.aulafacil.net/CursoAleman/CursoAleman.htm>,

<http://www.deutschonline.de/Grammatik/inhalt.htm>,

<http://www.daf-portal.de/uebungen/index.php?viewCat=1%20>,

Deutsch ganz klar (CD-ROM),

-Deutsch im Hotel,

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

Hallo aus Berlin (Video),

Schritte international 1, 2010,

Schritte international 2, 2010,

Menschen A1.1, A1.2, 2012,

www.turgalicia.es,

Menschen A2.1, A2.2, 2012,

Ja, gerne, 2014,

Herzlich willkommen, 2012,

Panorama, 2015,

studio 21, A1, 2013,

Linie 1 A1, 2016, Libro del alumno y ejercicios + audio + vídeoclips,

Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán/O04G240V01507

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

Materia	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués			
Código	004G240V01608			
Titulación	Grado en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua de impartición	Portugués			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Dacosta Pérez, Fernando			
Profesorado	Dacosta Pérez, Fernando			
Correo-e	fernando.dacosta.perez@uvigo.gal			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción xeral	En esta materia el alumnado completará los conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa adquiridas en Lengua para turismo IIID para alcanzar el nivel B2. Se hará de manera fundamentalmente práctica para adquirir competencias orales y escritas de un modo ameno y con la comunicación como objetivo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

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

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección magistral	10	23	33
Traballo tutelado	10	23	33
Foros de discusión	1	5	6
Resolución de problemas y/o exercicios	1	0	1
Examen de preguntas de desenvolvemento	1	0	1
Práctica de laboratorio	1	0	1

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

Metodoloxías

	Descrición
Lección magistral	Sesiones teórico-prácticas
Traballo tutelado	Sesiones prácticas - traballo en grupo y/o individual
Foros de discusión	Sesión práctica-oral

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Lección magistral	Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clase como en el horario de tutorías.
Traballo tutelado	Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clase como en el horario de tutorías.
Foros de discusión	

Evaluación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Lección magistral	Prueba expresión portugués oral	15	A1	B4	C14	D3
			A3	B5	C15	D5
	Prueba lectura y comprensión portugués	15	A5	B8		
	Prueba comprensión portugués oral	15				
	Prueba portugués escrito e gramática	15				
Traballo tutelado	Realización/presentación del traballo 1	20	A2	B1	C14	D3
			A3	B4	C15	D5
	Realización/presentación del traballo 2	20	A4	B5		
			B6			
			B7			
			B8			
Foros de discusión		0				

Outros comentarios sobre a Avaliación

Se valora la asistencia a clase y la realización de las tareas.

El alumnado que asiste regularmente puede hacer la prueba al término de las clases dentro del espírito de evaluación continua (por lo menos debe asistir un 85% de las horas salvo causa justificada)

Plazo para cambiar de evaluación continua a global: del 21 de enero al 21 de febrero

La evaluación global constará de 1 traballo (20%) y de las pruebas de expresión oral (20%), lectura y comprensión (20%), comprensión oral (20%) y escrita y gramática (20%)

Es recomendable consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://moovi.uvigo.es>)

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Portugués XXI. Nivel B1**, Lidel, 2011

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

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

Kuzka, Robert; Pascoal, José, **Passaporte para Português 2. Livro do Aluno. Nível B2**, Lidel, 2016

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

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués/O04G240V01508

Outros comentarios

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