



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 RECOÑECIMIENTO 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 ofertase 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
Teléfono: 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 4

Código	Nome	Cuadrimestre	Cr.totais
O04G240V01901	Arte e turismo cultural	1c	6
O04G240V01902	Atención ao cliente	1c	6
O04G240V01903	Calidade de procesos turísticos	1c	6
O04G240V01904	E-marketing no sector turístico	1c	6
O04G240V01905	Comercio internacional e turismo	1c	6
O04G240V01906	Dereito turístico laboral e internacional	1c	6
O04G240V01907	Creación e viabilidade de empresas turísticas	1c	6
O04G240V01908	Planificación e dirección de espazos turísticos	1c	6
O04G240V01909	Programación e guía de itinerarios turísticos	1c	6
O04G240V01910	Xestión de destinos de interior	1c	6
O04G240V01911	Deseño, elaboración de cuestionarios e análise de datos en investigación turística	2c	6
O04G240V01912	Planificación económica-financeira das empresas turísticas	2c	6
O04G240V01981	Prácticas en empresas	2c	12
O04G240V01991	Traballo de Fin de Grao	2c	12

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Arte e turismo cultural				
Materia	Arte e turismo cultural			
Código	O04G240V01901			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Historia, arte e xeografía			
Coordinador/a	Barriocanal López, María Yolanda			
Profesorado	Barriocanal López, María Yolanda			
Correo-e	barriocanal@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es			
Descrición xeral	Estudo dos principais bens culturais de carácter patrimonial de cara ao Turismo Cultural, abordando os problemas de convivencia entre as actividades turísticas e a preservación e respecto dos propios bens			

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.
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
C3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
C4	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística.
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
C15	Orientación do servizo ao cliente

Resultados previstos na materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Coñecemento dos principais recursos patrimoniais e a súa relación co territorio, susceptibles de incentivar a actividade turística.	A1 B8 C3 A2 B9 C4 A3 A5
Desarrollar as capacidades para a elaboración e presentación de traballos monográficos de investigación en materia turística, individual ou colectivos, baseados en fontes e bibliografía específicas.	A4 B7 C3 B8 C9 B9 B10
Capacidade para a interpretación dos produtos patrimoniais relacionados coa actividade turística, dende una perspectiva metodolóxica múltiple.	A1 B9 C3 A3 C4 C9
Desarrollar a sensibilidade para apreciar os valores do patrimonio cultural, a necesidade da súa conservación e protección, e a necesaria armonización coas actividades turísticas.	B9 C3 C10 C15
Desarrollar iniciativas para a análise e interpretación dos aspectos máis relevantes do patrimonio cultural para incentivar a actividade turística.	A2 B6 C4 A4 B9 C15

Contidos

Tema

1. Manifestacións artísticas. Periodización e estilos. Tipoloxías arquitectónicas.	4.1. A cidade histórica como produto turístico: Cidades Patrimonio da Humanidade. Conxuntos históricos.
2. O Turismo Cultural: Posibilidades, funcións e límites.	4.2. As rutas culturais: Os Camiños de Santiago.
3. O Patrimonio como recurso turístico	4.3. O espacio expositivo: Museos, Ecomuseos e Centros de Interpretación.
4. Principales productos do Turismo Patrimonial	

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	20	30	50
Saídas de estudo	6	16	22
Seminario	5	3	8
Traballo tutelado	7	30	37
Actividades introdutorias	1	0	1
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	14	16
Traballo	3	7	10
Presentación	1	5	6

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Lección maxistral	Clases expositivas que concentran a aprendizaxe teórica. Nas diferentes sesións se desenvolve o contido do programa, secuenciado en bloques temáticos. Para cada unidade temática ofrécese un esquema básico e bibliografía específica para seguir e profundizar nos contidos.
Saídas de estudo	Saídas de estudo fora do ámbito académico en función do contido do programa (exposicións temporais, fondos museísticos, monumentos singulares, conxuntos histórico-artísticos, etc.
Seminario	Apoio á formación do alumnado, orientado á resolver as dúbidas ou calquera outra cuestión relacionada ca materia.
Traballo tutelado	Traballos realizados polos alumnos/as dirixidos á profundización dos diferentes aspectos da materia e ao fortalecemento da capacidade analítica e expositiva.
Actividades introdutorias	Sesión previa para a toma de contacto cos alumnos e presentación do programa da materia, actividades a realizar e sistema de avaliación.

Atención personalizada

Metodoloxías Descrición

Seminario	A atención personalizada incidirá na metodoloxía a seguir para a análise e o tratamento do Patrimonio artístico que pode conformar diferentes rutas culturais nos diferentes espazos xeográficos. TODO O ALUMNADO: Na plataforma virtual de docencia Moodle (Moovi Uvigo), Campus Remoto, mail, baixo a modalidade de concertación previa
-----------	---

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Saídas de estudo	Valoración da preparación e participación activa do alumnado nas saídas de estudo programadas fora da aula. Con elo o alumno dará conta dos seguintes resultados de aprendizaxe: Desarrollar a sensibilidade para apreciar os valores do patrimonio cultural, a necesidade da súa conservación e protección, e a necesaria armonización coas actividades turísticas. Desarrollar iniciativas para a análise e interpretación dos aspectos máis relevante do patrimonio cultural para incentivar a actividade turística.	20	A2 A4	B6 B9	C3 C4 C10 C15

Traballo tutelado	Na súa avaliación considerárase os seguintes criterios: singularidade, complexidade do tema de estudo, metodoloxía aplicada, bibliografía e recursos en Internet, claridade e orixinalidade expositiva. Con elo o alumnado dará conta dos seguintes resultados de aprendizaxe: Desarrollar as capacidades para a elaboración e presentación de traballos monográficos de investigación en materia turística, individual ou colectivos, basados en fontes e bibliografía específicas. Capacidade para a interpretación dos produtos patrimoniais relacionados coa actividade turística, dende unha perspectiva metodolóxica múltiple.	30	A1 A3 A4	B7 B8 B9 B10	C3 C4 C9
Resolución de problemas e/ou exercicios	Valorarase a estruturación de ideas xunto coa precisión e claridade expositiva. Con elo o alumno dará conta dos seguintes resultados de aprendizaxe: Coñecemento dos principais recursos patrimoniais e a súa relación co territorio, susceptibles de incentivar a actividade turística.	30	A1 A2 A3 A5	B8 B9	C3 C4
Presentación	Valoración da capacidade de planificación de rutas turísticas	20	A2 A3 A4	B7 B8 B9	C3 C4 C10 C15

Outros comentarios sobre a Avaliación

Aqueles estudantes que elixan ser avaliados mediante a modalidade de "avaliación global" deberán comunicalo ao profesorado responsable da materia no prazo de 31 días hábiles dende o inicio de cada cuatrimestre (artigo 19.4 do Regulamento sobre a avaliación, a calificación e a calidade da docencia e do proceso de aprendizaxe do estudantado da Universidade de Vigo).

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendacións

DATOS IDENTIFICATIVOS**Atención ao cliente**

Materia	Atención ao cliente			
Código	004G240V01902			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Atención e trato cos clientes. Atención e calidade do servizo ao cliente. Tipoloxía de clientes. A importancia do trato e a atención no servizo das empresas turísticas.			

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
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
C6	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos do marketing turístico así como obxectivos, estratexias e políticas comerciais
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
C15	Orientación do servizo ao cliente
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Coñecer o concepto e importancia da Cultura de Orientación ao Mercado no ámbito Turístico	A1	B5	C6	D1
	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5
Comprender e Asimilar como a extensión da "Cultura Dixital" e do Uso de Internet está a mudar os procesos de creación de Valor e satisfacción no Sector Turístico	A1	B5	C6	D1
	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5

Entender a transcendencia do proceso de Atención ao Cliente nos Modelos de negocio do Sector Turístico	A1	B5	C6	D1
	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5

Contidos

Tema	
0. Introducción aos Principios básicos da atención ao cliente.	0.1. As expectativas e a experiencia do cliente. 0.2. Xestión das percepción e expectativas do cliente. 0.3. A creación de valor . 0.4 Atención ao Clientes en tempos de redes... ou como Internet está cambiando a relacións clientes-empresas
1.- O papel do proceso de creación de valor ao Cliente os Modelos de Negocios	1.-1- A Atención ao Cliente como elemento capaz de xenerar Atributos clave e diferenciadores. 1.2.- A Atención ao Cliente no Modelo de Ostelwalder
2. Introducción ao modelo de xestión de clientes e o coñecemento e avaliación dos clientes.	2.1. A necesidade da xestión de clientes e as dificultades de implementación. 2.2. Modelos de xestión de clientes. 2.3. Internet como medio de coñecer e xestionar clientes. 2.4 Estamos no tempo do Big Data
3.- A Atención Ao Cliente nas distintas fases da "Viaxe"	3.1- A Atención ao Cliente na fase "Dreaming" 3.2.- A Atención ao Cliente na fase "Planning" 3.3- A Atención ao Cliente na fase "Booking" 3.4- A Atención ao Cliente na fase "Experience" 3.5- A Atención ao Cliente na fase "Sharing"
4. O Coñecemento do Cliente e a cosntrucción do modelo de relación.	5.1. Identificación do cliente obxectivo e elección da canle de captación. 5.2. O momento da captación e a repetición. 5.3. A oferta de valor. 5.4. A vinculación: retención, fidelidade, lealdade e recuperación de clientes. 5.5 Personificación do Cliente. o Buyer Persona
4.- A utilización do Customer Journey map, Te outras ferramentas básicas no proceso de Atención Ao Cliente	4.1- Customer Journey Map 4.2.- Mapas de Empatía e Outros
6. Fases da venda e o tratamento de dúbidas e obxeccións.	6.1. O valor engadido na venda. 6.2. Fases da venda e atención ao cliente. 6.3. O servizo posventa. 6.4. Tratamento das dúbidas e obxeccións.
7. Xestión de queixas e reclamacións.	7.1. Importancia das queixas e reclamacións na empresa. 7.2. O proceso de reclamación. 7.3. Tratamento das queixas e reclamacións. 7.4. Mecanismos e medios para a emisión de queixas. 7.5. Xestión de Queixas e Reclamacións en tempos de redes...

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas	22	0	22
Lección maxistral	11	0	11
Traballo	0	33	33
Resolución de problemas e/ou exercicios	12	42	54
Estudo de casos	0	30	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 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.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas	Tempo dedicado polo profesor á atención personalizada do estudante.

Probas	Descrición
Traballo	Tempo dedicado polo profesor á atención personalizada do estudante.
Estudo de casos	Tempo dedicado polo profesor á atención personalizada do estudante.

Avaliación						
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Traballo	Realización de traballos teóricos e prácticos ao longo do curso	30	A1	B5	C6	D1
			A2	B7	C12	D2
			A3	B8	C13	D3
			A4	B9	C15	D4
			A5	B10		D5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Exame final	40	A1	B5		
			A2			
			A3			
			A4			
			A5			
Estudo de casos	Realización de casos prácticos e análises de situacións.	30	A1	B5	C6	D1
			A2	B7	C12	D2
			A3	B8	C13	D3
			A4	B9	C15	D4
			A5	B10		D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

Aplicarase un sistema dobre de posible avaliación; podendo o alumno optar por aquel que desexe:

1) AVALIACIÓN CONTINUA

Consistirá nunha avaliación durante todo o cuadrimestre, na que se valorará a participación nas clases, o enriquecemento que se faga ao traballo conxunto nas aulas (tanto nas sesións teóricas como nas prácticas), o traballo na resolución de casos prácticos realizado polo alumnos nas clases, os traballos realizados (tanto na aula como fora dela) polos alumnos tanto dun xeito individual como en grupo, así como a presentación dos mesmos.

Aqueles alumnxs que desexen ser avaliados mediante avaliación continua e superar a materia sen a realización de exame, deberán de presentar a totalidade das entregas que se determinen, valorándose:

- Sobre un máximo de 2,5 puntos o traballo realizado en clase .
- Ata 4,5 puntos as actividades realizadas e entregadas/presentadas ao longo do curso.
- Ata 2 puntos unha proba na que resolvan algúns aspectos teórico prácticos realizados coa materia (os alumnos que teñan acadado a puntuación de 5 puntos nas dúas valoracións anteriores non terán que realizar esta proba)

Aqueles alumnxs que non desexen ser avaliados mediante avaliación continua, así como os que non superen esta, deberán de superar o exame que se realizará na data fixada (que non coincidirá co daqueles alumnos que opten pola avaliación continuada)

2) AVALIACIÓN NON CONTINUA

No caso de que o estudante non opte pola avaliación continua, este terá que realizar unha proba escrita. Dita proba comporase de dúas partes: Teórica (poderá conter preguntas tipo test e/ou preguntas curtas e de desenvolvemento) Práctica: resolución de preguntas que requiran a aplicación práctica dos coñecementos. Esta proba NON ten porque ser igual a que terán que superar os alumnos que opten pola avaliación continuada,

En segunda convocatoria, manterase o procedemento de avaliación anteriormente descrito.

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 .

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

DATOS IDENTIFICATIVOS**Calidade de procesos turísticos**

Materia	Calidade de procesos turísticos			
Código	O04G240V01903			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	del Río Rama, María de la Cruz			
Profesorado	del Río Rama, María de la Cruz			
Correo-e	delrio@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Concepto de calidade e fundamentos da Calidade Total. Modelos estandarizados de Xestión da Calidade e normas UNE. Implantación dun Sistema de Xestión da Calidade. Normalización e certificación da calidade. Ferramentas para a Xestión da Calidade. Custos de xestión da calidade.			

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
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
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
C15	Orientación do servizo ao cliente
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D3	Creatividade
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Obter os coñecementos necesarios que lle capaciten para o desenvolvemento da actividade profesional no ámbito de Xestión da Calidade en Empresas turísticas	A1		C11 C12 C13 C15
Aplicar os coñecementos teóricos adquiridos	A2	B2 B9 B10	C11

Utilizar os Tics necesarias para o manexo de información e datos relevantes para a toma de decisións	A3	B1	
Manexar adecuadamente as capacidades adquiridas relacionadas co desenvolvemento das súas aptitudes, necesarias para o exercicio da profesión no ámbito da Xestión da Calidade	A4 A5	B3 B5 B6 B7 B8 B9 B10	D1 D3 D5

Contidos

Tema	
Breve descrición dos seus contidos:	Desenvolvemento dos contidos en temas:
Concepto de calidade e fundamentos da Calidade Total. Modelos estandarizados de Xestión da Calidade e normas UNE. Implantación dun Sistema de Xestión da Calidade. Normalización e certificación da calidade. Ferramentas para a Xestión da Calidade. Custos de xestión da calidade.	
TEMA 1: INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS FUNDAMENTAIS DA CALIDADE	.
TEMA 2: IMPLANTACIÓN DUN SISTEMA DE XESTIÓN DA CALIDADE	.
TEMA 3: MODELOS ESTANDARIZADOS DE CALIDADE	.
TEMA 4: MELLORA CONTINUA. FERRAMENTAS DE CALIDADE	.
TEMA 5: NORMALIZACIÓN, CERTIFICACIÓN E HOMOLOGACIÓN.	.
TEMA 6: Os CUSTOS EN CALIDADE	.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas	22	0	22
Lección maxistral	23	0	23
Traballo	0	101	101
Estudo de casos	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	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 utilizar 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

Probas	Descrición
Traballo	Resolveranse as dúbidas aos alumnos de forma individual ou en grupo (presencial, mail ou Skype)

Avaliación

Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
------------	---------------	---------------------------------------

Traballo	Realización de tres traballos realizados de forma autónoma en grupo, realizados ao longo do cuadrimestre.	80	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B6 B7 B8 B9 B10	D1 D3 D5
Estudo de casos	Realización de casos prácticos ou análises de situacións.	20	A2 A4	B2 B3 B7 B8 B9 B10	C11 C13

Outros comentarios sobre a Avaliación

Existen dúas forma de avaliar: avaliación continua e avaliación global. O estudiantado pode renunciar á Avaliación Continua e pasarse á Avaliación Global comunicando por escrito ó coordinador da materia e nos seguintes prazos: Primeiro Cuadrimestre: do 11 de setembro ó 11 de outubro (ámbolos dous días incluídos).

- **Avaliación non continua**, farase un traballo final proposto polo profesor.. Esta proba é destinado a avaliar a comprensión dos conceptos adquiridos na materia, asumindo o 100% da nota, e avaliar así, tanto os conceptos de materia, como a claridade da exposición e a utilización gramatical e ortográfica correcta usados naquelas partes que o requiran.

- **Avaliación continua**, Realizaranse tres traballos, é necesario superar os dous por separado (nota mínima 5) para superar a materia. Estas probas de avaliación continua estarán dirixidas a avaliar as actividades desenvolvidas polo alumno ao longo do desenvolvemento das clases, nas que se valorará a correcta realización das tarefas encomendadas, que poden incluír a resolución de cuestionarios, estudos de caso, traballos individuais ou en grupo, y la realización e exposición oral de traballos dalgúns dos temas acordado co profesor. Neste bloque presencial poderase valorar a participación do alumno. Os estudantes para aprobar a materia deben obter por un u outro sistema de avaliación unha nota igual ou superior a 5 puntos.

- Para aprobar a materia o alumnado deberá obter unha cualificación igual ou superior a 5 puntos. Aqueles traballos non superados serán presentados de novo na convocatoria oficial de xaneiro.

- Segunda oportunidade: en caso de non superar a avaliación continua, os traballos non superados serán presentados de novo na convocatoria oficial de exames de xullo.

- 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 actual. Encaso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán asindicadas na páxina web da FCETOU.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

Arbós, L. C., & Babón, J. G., **Gestión integral de la calidad: implantación, control y certificación**, 9788416904785, 5, PROFIT EDITORIAL, 2017

Santiago, H., **Herramientas para la gestión de calidad**, 978-84-9194-255-9, 1, EDITORIAL CIRCULO ROJO, 2018

de Mora Schmidt, A. C., García-Legaz, F. C., & Cristóbal, R. P. (, **Gestión de la calidad**, 9788436845464, 1, ANAYA, 2021

Bibliografía Complementaria

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

Recomendacións

Outros comentarios

* Mecanismo non presencial de atención do alumnado (titorías): en todas as modalidades, presenciais ou non presenciais, as sesións de titoría realizaranse por medios telemáticos (correo electrónico, videoconferencia) baixo a modalidade de acordo previo.

DATOS IDENTIFICATIVOS**E-marketing no sector turístico**

Materia	E-marketing no sector turístico			
Código	004G240V01904			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	A materia trata de achegar ao alumno ás particularidades do desenvolvemento de mercadotecnia en internet en xeral e especificamente as singularidades e potencialidades do ámbito dixital 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
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
C6	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos do marketing turístico así como obxectivos, estratexias e políticas comerciais
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Coñecer e Comprender como a extensión do uso de Internet e da Cultura Dixital está a cambiar, Modelos de Negocios, Estratexias e Procesos no ámbito do Sector Turístico	A1	B1	C6	D3
	A2	B3	C15	
	A3	B5		
	A4	B7		
	A5	B8		
		B9		
		B10		

Contidos

Tema	
Tema I.- Introducción	1.- Cambios derivados dos novos hábitos Dixitais.
Tema II.- O novo Consumidor; a incidencia de Internet nos Procesos de Compra	1.- O Consumidor Dixital. 2.- A transformación Dixital e O Sector Turístico
Tema III.- O novo Consumidor; a incidencia de Internet nos Procesos de Compra	1.- O Consumidor Dixital. 2.- A transformación Dixital e O Sector Turístico 2.- Ecommerce.

Tema IV.- A incorporación da Cultura Dixital nos procesos de concepción da Mercadotecnia Mix (II) 1. Internet e a Definición e concepción do produto.
2.- Internet e o Prezo
3.- Internet e a Comunicación.

Tema V.- Marketing e Big Data *

Tema VI.- Da Economía de Plataforma á Economía de Confianza

Tema VII.- Funnel Digital y KPI *

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	9	10	19
Estudo de casos	16	40	56
Presentación	3	10	13
Traballo tutelado	16	45	61
Resolución de problemas e/ou exercicios	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	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. Recoméndase ao estudante que traballe previamente o material entregado polo profesor e que se consulte a bibliografía recomendada para completar a información co fin de seguir as explicacións.
Estudo de casos	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvolo, xerar hipótese, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución.
Presentación	Exposición por parte do alumnado ante o docente e/ou un grupo de estudantes dun tema sobre os contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto, ...
Traballo tutelado	O estudante, de maneira individual ou en grupo, debe elaborar un documento sobre a temática da materia ou prepara seminarios, investigacións, memorias, ensaios, resumos de lecturas, conferencias, etc. Xeralmente trátase dunha actividade autónoma ou en grupo do/dos estudante/s que inclúe a procura e recollida de información, lectura e manexo de bibliografía, redacción...

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballo tutelado	Tempo dedicado polo profesor á atención personalizada do estudante.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Estudo de casos	Entregaranse casos e exercicios que haberá que resolver	21	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3
Presentación	Presentacións na aula e participacións nos debates que xurdan na aula	18	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3
Traballo tutelado	Traballo a realizar de forma autónoma polo estudante	21	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3

Resolución de problemas e/ou exercicios	Preguntas curtas acerca do temario	40	A1 A2 A3 A4 A5	B5
---	------------------------------------	----	----------------------------	----

Outros comentarios sobre a Avaliación

Se aplicará un sistema dobre de posible evaluación; pudiendo el alumno optar por aquel que desee:

1) EVALUACIÓN CONTINUA

Consistirá en una evaluación durante todo el cuatrimestre, en la que se valorará la participación en las clases, el enriquecimiento que se haga al trabajo conjunto en las aulas (tanto en las sesión teóricas cómo en las prácticas), el trabajo en la resolución de casos prácticos realizado por el alumnos en las clases, los trabajos realizados (tanto en el aula como había sido de ella) por los alumnos tanto de una manera individual como en grupo, así como la presentación de los mismos.

Aquellos alumnxs que deseen ser evaluados mediante evaluación continua y superar la materia sin la realización de examen, deberán de presentar la totalidad de las entregas que se determinen, valorándose:

- Sobre un máximo de 2,5 puntos el trabajo realizado en clase .
- Hasta 4,5 puntos las actividades realizadas y entregadas/presentadas a lo largo del curso.
- Hasta 3 puntos una prueba en la que resuelvan algunos aspectos teórico prácticos realizados con la materia (los alumnos que hayan alcanzado a puntuación de 6 puntos en las dos valoraciones anteriores no tendrán que realizar esta prueba)

Aquellos alumnxs que no deseen ser evaluados mediante evaluación continua, así como los que no superen esta, deberán de superar el examen que se realizará en la fecha fijada (que no coincidirá con el de aquellos alumnos que opten por la evaluación continuada)

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

En caso de que el estudiante no opte por la evaluación continua, este tendrá que realizar una prueba escrita. Dicha prueba se compondrá de dos partes: Teórica (podrá contener preguntas tipo test y/o preguntas cortas y de desarrollo) Práctica: resolución de preguntas que requieran la aplicación práctica de los conocimientos.

Esta prueba NO tiene porque ser igual la que tendrán que superar los alumnos que opten por la evaluación continuada,

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

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

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

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

Recomendacións

Outros comentarios

Esta guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumno na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requirir reaxustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola relevancia das situacións que puidesen xurdir. Así mesmo, achegarase aos alumnos a

información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Comercio internacional e turismo**

Materia	Comercio internacional e turismo			
Código	O04G240V01905			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	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://http://webs.uvigo.es/nemesio/			
Descrición xeral	Análise das relacións comerciais entre os distintos países e as distintas teorías que o explican ou xustifica			

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.
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
B3	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado
B10	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións
C1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
C2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
C9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Identificar aos distintos axentes económicos que interveñen no mercado	A1 A2 A3	B2	C1	D5
Establecer o tipo de relacións que existen entre os distintos axentes económicos	A3 A4 A5	B7 B8 B9 B10		D5
analizar as políticas económicas sobre os mercados turísticos	A5	B9 B10	C2	
Identificar interrelacións entre os mercados internacionais e os nacionais	A1	B3 B5 B7	C2	
Aplicación das técnicas de investigación	A5	B2	C9	D5

Contidos

Tema

1. TURISMO E COMERCIO INTERNACIONAL	1.1 TURISMO 1.2 COMERCIO INTERNACIONAL
2. TEORIAS EXPLICATIVAS DO COMERCIO INTERNACIONAL	.
3. MOBILIDADE INTERNACIONAL DE FACTORES PRODUTIVOS	.
4. AS EMPRESAS NA INDUSTRIA	.
5. TIPO DE CAMBIO E MERCADO DE DIVISAS	.
6. BALANZA DE PAGOS	.
7.- POLITICA COMERCIAL INTERNACIONAL	.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Debate	0	24	24
Estudo de casos	10	15	25
Traballo tutelado	3	3	6
Lección maxistral	30	5	35
Exame de preguntas obxectivas	1	29	30
Resolución de problemas e/ou exercicios	1	29	30

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Debate	Charla aberta entre un grupo de estudantes. Pode centrarse nun tema dos contidos da materia, na análise dun caso, no resultado dun proxecto, exercicio ou problema desenvolvido previamente nunha sesión maxistral...
Estudo de casos	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipótese, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución.
Traballo tutelado	O estudante, de maneira individual ou en grupo, elabora un documento sobre a temática da materia ou prepara seminarios, investigacións, memorias, ensaios, resumos de lecturas, conferencias, etc. Xeralmente trátase dunha actividade autónoma de/dos estudante/s que inclúe a procura e recollida de información, lectura e manexo de bibliografía, redacción.
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
Lección maxistral	Desenvolvemento do temario en Aula
Debate	Expor temas relacionados co temario e debater en aula por parte dos alumnos
Estudo de casos	Análise dun caso particular relacionado co temario e propostas sobre o mesmo por parte dos alumnos en aula
Traballo tutelado	Realización de exercicios numéricos en aula

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Exame de preguntas obxectivas	Exame tipo test relacionado cos contidos teóricos da materia	50	A1 A2 A3	B2 B3 B5 B7 B8	C1 C2	
Resolución de problemas e/ou exercicios	Resolución de exercicios relacionados co temario e con practícalas efectuadas nos grupos medianos	50	A4 A5	B9 B10	C9	D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

Haberá dúas posibilidades de avaliación:

Continua: Se realizará a finais de outubro un examen parcial que supondrá el 20% de la nota en la parte teórica, y el 20%

de la nota en la parte práctica. Se realizará un examen final que supondrá el 40% de la nota de la parte teórica y el 40 % de la nota de la parte práctica. El 10% de la parte teórica y el 10% de la parte práctica, se obtendrá por la asistencia a clases y la entrega a lo largo del curso de algún ejercicio propuesto.

Global: Aos alumnos que non sigan a avaliación continua avaliáseselle mediante un exame composto de dous partes, unha teórica e outra practica que suporá cada unha un 50 % da nota final, sendo necesario aprobar ambas as partes para superar a materia. Os alumnos que opten pola avaliación global deberán notificarlo por email ó coordinador da materia entre el 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.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centr para o curso 2024-2025. En caso de disparidade ou conflito entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na páxina web da Facultade de C. Empresariais e Turismo.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Economía: Introducción á economía/O04G240V01103

Turismo e desenvolvemento económico territorial/O04G240V01501

DATOS IDENTIFICATIVOS**Dereito turístico laboral e internacional**

Materia	Dereito turístico laboral e internacional			
Código	O04G240V01906			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Dereito privado Dereito público especial			
Coordinador/a	Castro Batán, María Jesús Gonzalez Jerez, Jose Antonio			
Profesorado	Castro Batán, María Jesús Gonzalez Jerez, Jose Antonio			
Correo-e	chus@castrobatan.com jagonje@yahoo.es			
Web				
Descrición xeral	A materia "Dereito turístico laboral e internacional" integra dous módulos adicados, por unha banda, á análise de aspectos xurídico-laborais do turismo -a modo de continuación á materia "Lexislación Turística" impartida no primeiro curso- e, por outra banda, ao Dereito Internacional do Turismo.			

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.
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.
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Coñecemento das normas laborais e internacionais que configuran o marco xurídico regulador das actividades turísticas.	A1	B8	C1
	A2		C8
	A3		C12
	A4		C13
	A5		
Comprensión das normas laborais e internacionais que configuran o marco xurídico regulador das actividades turísticas.	A1	B8	C1
	A2		C8
	A3		C12
	A4		C13
	A5		

Interpretación e aplicación das normas laborais e internacionais que configuran o marco xurídico regulador das actividades turísticas.	A1	B8	C13	D1
	A2	B9		D2
	A3	B10		D4
	A4			
	A5			

Contidos

Tema	
BLOQUE I: EMPREGO E TURISMO. EMPRESA TURÍSTICA E SEGURIDADE SOCIAL	1. Especial referencia ao traballo [por conta allea] e a dependencia.- 2. O traballo autónomo. O Estatuto do Traballador Autónomo.- 3. Fontes do Dereito do Traballo: lexislación estatal, convenios colectivos, lexislación supraestatal, usos e costumes profesionais, xurisprudencia e doutrina xudicial, principios xerais do dereito, principios laborais.-
TEMA 1. Introducción. Presupostos configuradores e fontes do Dereito do Traballo.	1. Servicios públicos de emprego e axencias de colocación. 2. Fomento do emprego. Subvencións e bonificacións.- 3. Relacións triangulares: empresas de traballo temporal.-
TEMA 2. Emprego e Turismo.	1. O modelo constitucional de Seguridade Social.- 2. Estructura do sistema de Seguridade Social.- Nivel profesional ou contributivo.- Nivel asistencial ou non contributivo.- Réxime Xeral e Reximes Especiais da Seguridade Social. 3. Xestión da Seguridade Social. Entidades xestoras e servicios comúns.- Entidades colaboradoras.
TEMA 3. Empresa turística e Seguridade Social.	1. Actos de encadramento. Inscripción, afiliación, altas e baixas. 2. Financiación do Sistema de Seguridade Social. En particular, no Réxime Xeral. A obriga de cotización. Bases, tipos e cuotas.- 3. A acción protectora no Réxime Xeral da Seguridade Social. Riscos profesionais e riscos comúns. Accidente de traballo, enfermidade profesional, enfermidade común e accidente non laboral. Referencia a outras continxencias profesionais. Tipoloxía e extensión da acción protectora. 4. Melloras voluntarias: análise de convenios colectivos de aplicación ao sector turístico.-
TEMA 4. Obrigas de Seguridade Social do empresario do sector turístico.	1. Dereito de estranxería.- 2. Políticas de visados e de libre circulación de persoas. 3.- Dereito consular.
BLOQUE II: DEREITO INTERNACIONAL DO TURISMO.	
TEMA 1. As fronteiras e a libre circulación de persoas.	1. Marco xurídico xeral do Dereito internacional de transporte de viaxeiros.- 2. O contrato internacional de transporte de viaxeiros.- 3. Problemas de competencia xudicial internacional.- 4. A lei aplicable ao contrato de transporte.
TEMA 2. Problemas de Dereito internacional privado relativos ao turismo (I):	1. Marco xurídico xeral do Dereito internacional de consumo.- 2. O contrato internacional de consumo.- 3. Problemas de competencia xudicial internacional.- 4. A lei aplicable ao contrato de consumo.
TEMA 3. Problemas de Dereito internacional privado relativos ao turismo (II):	A. Marco xurídico xeral do Dereito internacional de danos.- 2. Casos de responsabilidade internacional por danos.- 3. Problemas de competencia xudicial internacional.- 4. A lei aplicable á responsabilidade internacional.-
TEMA 4. Problemas de Dereito internacional privado relativos ao turismo (III):	

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	30	60	90
Resolución de problemas	13	25	38
Exame de preguntas obxectivas	2	20	22

*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/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante
Resolución de problemas	Actividade na que se formulan problema e/ou exercicios relacionados coa asignatura. 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 magistral.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
--------------	------------

Lección maxistral	Entrevistas/conversacións do docente cos alumnos para resolver as dúbidas plantexadas no marco das clases teóricas.
Resolución de problemas	Entrevistas/conversacións do docente cos alumnos para resolver as dúbidas plantexadas no marco de clases prácticas adicadas á resolución de problemas e ou exercicios.

Avaliación

Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Exame de preguntas obxectivas	100	A1 B8 C1 D1 A2 B9 C8 D2 A3 B10 C12 D4 A4 C13 A5

Outros comentarios sobre a Avaliación

PRIMEIRA CONVOCATORIA: Sistema de evaluación continua: Ao comezo do curso, dentro dos 10 primeiros días transcurrido o primeiro mes de docencia, o/o alumno/a deberá manifestar a súa vontade de someterse ao sistema de evaluación continua. Dita comunicación deberá facela de maneira formal o docente que esté impartindo clase nese momento.

Para optar ao sistema de evaluación continua, o/o alumno/a deberá acreditar asistencia a un 80% das clases. O/o alumno/a que se acolla a este sistema e acredite a presencialidade mínima do 80%, será avaliado mediante 4 probas de tipo test realizadas ao longo do periodo de docencia. A nota final será a media aritmético das cualificacións obtidas nas 4 probas de tipo test.

Sistema de evaluación final: O/o alumno/a que non opte polo sistema de evaluación continua tendrá dereito a ser avaliado mediante exame final que representará o 100% da calificación na materia. O citado exame final consistirá nunha proba teórica tipo test que versará sobre a totalidade do programa.

SEGUNDA CONVOCATORIA: O/o alumno/a que non supere a materia en primeira convocatoria -ben mediante sometemento a evaluación continua, ben mediante sometemento a evaluación final- será avaliado en segunda convocatoria mediante exame final que representará o 100% da calificación na materia. O citado exame final consistirá nunha proba tipo test que versará sobre a totalidade do programa.

CONVOCATORIA FIN DE CARREIRA: Na convocatoria fin de carreira o/o alumno/a será avaliado nun único exame escrito tipo test que representará o 100% da nota final.

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

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

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

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

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

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

Bibliografía Complementaria

Recomendacións

DATOS IDENTIFICATIVOS**Creación e viabilidade de empresas turísticas**

Materia	Creación e viabilidade de empresas turísticas			
Código	O04G240V01907			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	#EnglishFriendly Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Domínguez Vila, Trinidad			
Profesorado	Domínguez Vila, Trinidad			
Correo-e	trinidad@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Proceso de creación de empresas. Emprendedor e idea de negocio. Creatividade e innovación aplicadas á idea de negocio. Plan de empresa. Acceso á condición de empresarios. Trámites e implicacións prácticas. Materia do programa English Friendly. Os/ as estudantes internacionais poderán solicitar ao profesorado: a) materiais e referencias bibliografías para o seguimento da materia en inglés b) atender as titorías en inglés c) probas e avaliacións en inglés.			

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.
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
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C6	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos do marketing turístico así como obxectivos, estratexias e políticas comerciais
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.
C15	Orientación do servizo ao cliente
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados previstos na materia

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

Comprender e interpretar coñecementos acerca dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas	A1	B1	C5	D1
	A2	B3	C6	D2
	A3	B5	C7	D3
	A4	B7	C8	D4
		B8	C11	D5
		B9	C13	
	B10	C15		

Contidos

Tema

BLOQUE I: FUNDAMENTOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. A idea de crear unha empresa 2. O empresario como factor de creación de empresas 3. A figura do emprendedor 4. A viabilidade da empresa I : Xeneralidades 5. A viabilidade da empresa II : Aspectos prácticos 6. O Plan Económico - Financeiro
BLOQUE II: O PLAN DE EMPRESA DO SECTOR TURISTICO NA PRÁCTICA	<p>Introducción.</p> <p>Definición do proxecto de negocio.</p> <p>O Equipo promotor.</p> <p>Análise e diagnóstico da situación.</p> <p>O Plan de Mercadotecnia.</p> <p>O Plan Operativo.</p> <p>O Plan de Recursos Humanos.</p> <p>O Plan Económico - Financeiro.</p> <p>Análise de Viabilidade do negocio.</p> <p>O Plan Xurídico formal.</p> <p>O Plan de Innovación/Plan de calidade.</p> <p>Conclusións do Plan de empresas</p>

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas	25	18	43
Lección maxistral	17.5	0	17.5
Aprendizaxe-servizo	28	18	46
Traballo	20	45	65
Presentación	10	14.5	24.5
Observación sistemática	0	7	7
Cartafol/dossier	0	7	7

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Resolución de problemas	<p>Actividades nas que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Utilízanse como complemento da lección maxistral.</p> <p>AVALIACIÓN CONTINUA Carácter: Obrigatorio Asistencia: Obrigatoria</p> <p>AVALIACIÓN GLOBAL Carácter: Non obrigatorio Asistencia: Non obrigatoria</p>
Lección maxistral	<p>Explicación por parte do profesor dos contidos básicos da materia. Explicación das directrices de traballo, fontes de información e pautas para desenvolver o traballo da materia.</p> <p>Trátase de suscitar nos alumnos o interese pola creación de empresas, como unha posible alternativa empresarial. Para iso, terán que integrar os coñecementos adquiridos noutras materias e aplicalos á creación da propia empresa.</p> <p>AVALIACIÓN CONTINUA Carácter: Non obrigatorio Asistencia: Non obrigatoria</p> <p>AVALIACIÓN GLOBAL Carácter: Non obrigatorio Asistencia: Non obrigatoria</p>

Aprendizaxe-servizo	Combina procesos de aprendizaxe e de servizo á comunidade nun só proxecto articulado onde os/as participantes aprenden a traballar nas necesidades reais da contorna coa finalidade de melloralas.
	<p>AVALIACIÓN CONTINUA Carácter: Obrigatorio Asistencia: Obrigatoria</p> <p>AVALIACIÓN GLOBAL Carácter: Non obrigatorio Asistencia: Non obrigatoria</p>

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Aprendizaxe-servizo	Participación voluntaria nun proxecto de aprendizaxe en colaboración con outra organización
Probas	Descrición
Traballo	Seguimento persoal dos traballos que realicen os alumnos, e mais concretamente no que se refire á elaboración dun plan de empresa. As sesións de titorización poderán realizarse por medios presenciais ou telemáticos. Neste último escaerios deberá solicitarse cita previa.
Presentación	O alumnado deberá realizar un plan de empresa sobre unha empresa de nova creación, que terán que entregar e expor ao longo do curso.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Traballo	Inclúe a realización por parte do alumno dun plan de empresa do sector turístico	40	
Presentación	Inclúe presentacións parciais e finais do plan de empresa e exercizos da aula	40	
Observación sistemática	Percepción atenta, racional, planificada e sistemática para describir e rexistrar as manifestacións do comportamento do alumnado.	20	
Cartafol/dossier	Realización dun cartafol coas aprendizaxes derivadas da experiencia de ApS. Consiste na recompilación do traballo do/a estudante no que amosa os seus esforzos, progresos e logros. A recompilación debe incluír contidos elixidos polo alumno/a, os criterios de selección e evidencias de autoreflexión.	20	

Outros comentarios sobre a Avaliación

ALUMNADO AVALIACIÓN CONTINUA

- Todos os estudantes que se presenten a calquera das probas enténdese que se acollen ao procedemento de avaliación continua recollido anteriormente. O alumnado poderá mudar de avaliación continua a global mandando un email entre o 11 de setembro e o 11 de outubro de 2024.

- A avaliación anterior é válida para alumnos que realicen avaliación continua. O alumnado deberá aprobar cada unha das probas de avaliación enumeradas anteriormente para superar a materia con un mínimo dun 5.

- Se algún estudante non se presenta a algunha das probas asignaráselle a calificación de 0 nela.

- O calendario de probas de avaliación aprobado oficialmente pola Xunta de Centro da ESEI atópase publicado na páxina web <http://fcetou.uvigo.es/es/>.

====ALUMNADO QUE PARTICIPE NO ApS====

Na avaliación continua a nota final será o resultado de:

a) Realización dun Cartafol/dossier de aprendizaxe e observación sistemática por parte da docente. Para a avaliación poderá esixirse unha defensa oral. Esta nota pondera un 20% equivalente ás presentacións a realizar do traballo final.

b) Realización dun traballo. Dito traballo irase entregando por partes e devolverase corregido para que o alumnado leve a cabo as correspondentes correccións. Terá unha valoración máxima do 40% da nota final.

c) *Presentacións do traballo a desenvolver. Terá unha valoración máxima do 40% da nota final.*

ALUMNADO DE AVALIACIÓN GLOBAL

- Considérsa que o estudantado que non realice a primeira presentación de exposición oral ou pida o cambio mediante email antes do 11 de outubro de 2024, optará pola avaliación global.

- Para o caso de alumnado que non opte pola avaliación continua, o procedemento será un conxunto de probas que representará o 100% da calificación da materia. Para superar a materia é IMPRESCINDIBLE sacar unha puntuación igual ou superior a 5 sobre 10.

Proba 1: Resolución de problemas

Descrición: Proba obxectiva que incluírá avaliación de conceptos prácticos.

Metodoloxía aplicada: Resolución de problemas e/ou exercicios

% Cualificación: 40%

% Mínimo: Deberá obter un mínimo de 5 sobre 10.

Proba 2: Resolución de problemas e/ ou exercicios

Descrición: Proba obxectiva que incluírá avaliación de conceptos teóricos aplicados.

Metodoloxía aplicada: Resolución de problemas e/ou exercicios

% Cualificación: 20%

% Mínimo: Deberá obter un mínimo de 5 sobre 10.

Proba 3: Presentacións

Descrición: Exposicións orais onde se valorarán principalmente as habilidades comunicativas

Metodoloxía aplicada: Realización presentacións orais.

% Cualificación: 40%

% Mínimo: Deberá obter un mínimo de 5 sobre 10.

CRITERIOS DE AVALIACIÓN PARA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA E FIN DE CARREIRA

- Empregaranse os sistemas de avaliación continua e global expostos anteriormente.

PROCESO DE CUALIFICACIÓN EN ACTAS

- Independentemente do sistema de avaliación e a convocatoria, en caso de non superar algunha parate da avaliación, pero a puntuación global fora superior a 4 sobre 10, a calificación en actas será de 4.

DATAS AVALIACIÓN

- As datas oficiais de exame das diferentes convocatoria, aprobadas oficialmente pola Xunta de Centro, atópanse publicadas na páxina web da FCETOU <http://fcetou.uvigo.es/es/>

EMPREGO DE DISPOSITIVOS MÓVILES

Lémbrese a todo o alumnado a prohibición do uso de dispositivos móbiles en exercicios e prácticas non habilitados para iso, en cumprimento do artigo 13.2.d) do Estatuto do Estudante Universitario.

CONSULTA E/OU SOLICITUDE DE TITORÍAS

As titorías consultaránse a través da páxina persoal do profesorado, accesible a través de <http://fcetou.uvigo.es/es/docencia/profesorado/>

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas II/O04G240V01202

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Distribución turística/O04G240V01401

Xestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305

Mercadotecnia turística/O04G240V01303

Planificación económica-financeira das empresas turísticas/O04G240V01912

Outros comentarios

Esta guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co estudante na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requirir reaxustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola relevancia das situacións que puidesen xurdir. Así mesmo, achegarase aos estudantes a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.

Ante calquera contradicción que se puidera dar entre as distintas versións da guía, por mor dalgún erro na traducción, a versión que prevalecerá é esta versión na lingua galega.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación e dirección de espazos turísticos**

Materia	Planificación e dirección de espazos turísticos			
Código	O04G240V01908			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	#EnglishFriendly Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición xeral	A xestión e planificación do destino turístico implica unha visión integral das necesidades e capacidades do espazo. Visión estratéxica do espazo turístico. Métodos e técnicas de planificación estratéxica, diagnose e avaliación dos recursos turísticos. Análise da contorna competitiva. Recursos e capacidades. Cadea de valor.			

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
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
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
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
C15	Orientación do servizo ao cliente
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
---------------------------------	---------------------------------------

Os alumnos/as deberán integrar e comprender os fundamentos teóricos, conceptos básicos e factores clave sobre planificación e xestión turística	A1 A2 A3 A4			
O estudiantado deberá conceptualizar e buscar solucións ante problemas que se lle expoñan, referentes á avaliación de espazos turísticos, investigando nunha área ou áreas territoriais, os seus recursos e as súas posibilidades con respecto ao turismo, aplicando os coñecementos tanto prácticos como teóricos adquiridos ao longo da materia e interrelacionándose cos compañeiros e compañeiras, para a elaboración de resultados conxuntos.	A2	B5 B7 B9	C2 C3 C5 C9 C13	
O estudiantado elaborará e resolverá situacións que teñan que ver coa planificación de accións de desenvolvemento turísticos, así como a organización de recursos tanto humanos como non humanos, utilizando técnicas de investigación e medios apropiados de análises.	A5	B1 B3 B7 B9	C1 C2 C3 C9 C10 C13	D3 D4
Os alumnos e alumnas desta materia deberán coñecer os actores principais tanto públicos como privados, da planificación e organización turística nacional, estudando e aplicando coñecementos do marco competencial, a política turística pública e a gobernabilidade do espazo turístico.	A3	B8 B9	C1 C2 C5 C13 C15	D2 D5
O alumnado desta materia deberá saber formular e implementar un plan de ordenación turística, indicando claramente a estrutura e contido do mesmo, e aplicando as técnicas de planificación e xestión aprendidas ao longo da materia.	A3 A4	B1 B3 B5 B7 B9	C1 C2 C3 C5 C10 C13 C15	D2 D3 D4 D5

Contidos

Tema

Nesta materia se contextualizará e proporánse solucións para a avaliación e planificación dos espazos turísticos.

TEMA 1: FUNDAMENTOS XEOGRÁFICOS E FACTORES CLAVE DO TURISMO	1.1. Aportacións xeográficas ao turismo 1.2. Elementos do sistema turístico 1.3. Factores que inflúen na localización do turismo
TEMA 2: DIMENSIÓN TERRITORIAL DO TURISMO	2.1. Espacio turístico 2.2. Destinos turísticos: tipos e modelos 2.3. Desenvolvemento e competitividade territorial do turismo 2.4. Entorno xeográfico, espazos e áreas turísticas
TEMA 3: ORDENACIÓN E PLANIFICACIÓN TERRITORIAL	3.1. Ordenación do territorio 3.2. Axentes no destino turístico 3.3. Técnicas e instrumentos de planificación de áreas turísticas 3.4. Planes de turismo 3.5. PNIT

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	20	20	40
Estudo de casos	12	30	42
Saídas de estudo	3	7,5	10,5
Prácticas con apoio das TIC	3	7,5	10,5
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	20	22
Resolución de problemas e/ou exercicios	4	16	20
Informe de prácticas, prácticum e prácticas externas 1		4	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 . As sesións teóricas, poden completarse con dinámicas como análise de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia.

Estudo de casos	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución Traballos de aula O estudante desenvolve exercicios ou proxectos na aula baixo as directrices de supervisión do profesor
Saídas de estudo	Realización dunha saída de campo relacionada coa asignatura
Prácticas con apoio das TIC	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos	
Saídas de estudo	

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
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	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9	C1 C2 C3 C5 C9 C10 C13 C15	D2 D3 D4 D5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Exame sobre os contidos teórico-prácticos da materia. Esta proba de avaliación estará composta por dúas probas que supoñen o 25% da materia a avaliar.	50	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9	C1 C2 C3 C5 C10 C13 C15	
Resolución de problemas e/ou exercicios	Resolución de exercicios e casos de planificación turística, individuais e en grupo.	20	A2 A4 A5	B1 B3 B5 B7	C9	D2 D3 D4 D5
Informe de prácticas, prácticum e prácticas externas	Trala realización da correspondente saída de campo, o alumnado deberá realizar un informe guiado, no que se analizarán os datos e se obtendrán resultados, segundo a información obtida e facilitada	10	A3 A4	B1 B3 B5 B7 B8 B9	C1 C2 C3 C5 C9 C10 C13	D2 D3 D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final obterase da avaliación dos traballos de aula e realización dun exame final. Os alumnos que seguen avaliación continua deberán ter unha asistencia mínima dun 80%. 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.

A avaliación continua implica superar todas as partes da materia, é dicir, precisase unha nota igual ou superior a 5 na avaliación de contidos teórico prácticos, e unha nota de 5 ou superior na avaliación de prácticas na aula (estudo de casos, resolución de problemas e informe de prácticas)

En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames prevalecerán as sinaladas na páxina web da fctou. Segunda convocatoria: A nota correspondentes aos traballos de aula, conservaranse durante un curso académico (convocatorias de Xuño e Xullo). Os alumnos que non sigan avaliación continua realizarán un exame final teórico práctico sobre todos os contidos da materia, teóricos e prácticos que representará o 100% da nota.

Para mudar de avaliación continua a avaliación non continua o alumnado terá de prazo dende o 11 de setembro ata o 11 de outubro, un mes dende o comezo da docencia da materia.

Bibliografía. Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendacións

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

Materia	Programación e guía de itinerarios turísticos			
Código	O04G240V01909			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Historia, arte e xeografía			
Coordinador/a	Díaz Fernández, José Antonio			
Profesorado	Díaz Fernández, José Antonio			
Correo-e	tonydiaz@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descrición xeral	Coñecemento dos conceptos, planificación e tipoloxía dos itinerarios turísticos. Bases metodolóxicas e deseño das rutas. Avaliación do territorio e dos seus recursos turísticos. Análisis da explotación turística do Patrimonio Cultural e natural. Rutas e itinerarios turísticos en diversas escalas.			

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
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
C3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
C4	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística.
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
C15	Orientación do servizo ao cliente
D2	Compromiso ético

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe			
Destreza na selección e tratamento dos datos significativos para o deseño e posta en valor dos itinerarios turísticos, co uso de técnicas cualitativas e cuantitativas	A2 A3	B8	C9	D2
Adquisición de habilidades para analizar e interpretar os diversos recursos cara a programación dos itinerarios tendo en conta os impactos do turismo	A5	B3 B9	C4 C9 C10	D2
Coñecemento e comprensión das funcións e dos procedementos da guía dos itinerarios turísticos.	A1 A4	B3	C3 C4 C15	D2
Presentación e defensa de traballos e/ou proxectos nun senso ambiental e sociocultural, valorando os usuarios do produto turístico	A4	B7 B8 B9	C9 C15	D2

Contidos

Tema	
1. Fundamentos teórico-prácticos	1.1 Marco conceptual 1.2 Aplicacións operativas
2. Diagnose territorial	2.1 Avaliación dos recursos turísticos 2.2 Integración nos itinerarios
3. Organización e promoción	3.1 Interpretación do patrimonio 3.2. Referentes no diseño dos itinerarios 3.2 Formatos da presentación

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	25	15	40
Estudo de casos	5	10	15
Traballo tutelado	5	20	25
Seminario	5	2	7
Saídas de estudo	0	12	12
Exame de preguntas obxectivas	2	20	22
Traballo	3	10	13

*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 prácticas. Presentación das directrices dos estudos de caso a desenvolver polo estudante.
Estudo de casos	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución.
Traballo tutelado	O estudante, de maneira individual ou en grupo, elabora un documento sobre a temática da materia ou prepara seminarios, investigacións, memorias, ensaios, resumos de lecturas, conferencias, etc.
Seminario	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.
Saídas de estudo	

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Seminario	Preparar as sesións na aula e o laboratorio de informática da Facultade como no Campus Remoto (enlace en Moovi).
Traballo tutelado	Realizar seguimento e avaliación do traballo, tanto do proceso como do resultado final, no laboratorio de informática da Facultade, Campus Remoto (enlace en Moovi) e correo electrónico.
Estudo de casos	Corrixir e proporcionar feedback ao alumnado sobre o proceso e os resultados das actividades propostas na aula e o laboratorio de informática da Facultade como no Campus Remoto (enlace en Moovi).

Avaliación			
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Estudo de casos	Análise e debate das alternativas nos casos presentados. Os resultados de aprendizaxe avaliados son: Adquisición de habilidades para analizar e interpretar os diversos recursos cara a programación dos itinerarios tendo en conta os impactos do turismo; e Coñecemento e comprensión das funcións e dos procedementos da guía dos itinerarios turísticos.	30	A1 B3 C3 D2 A3 B9 C4 A4 C9 A5 C10 C15

Exame de preguntas obxectivas	Realización dun exame final teórico-práctico. Constará de dous partes: unha primeira parte referida aos contidos desenvolvidos nas clases teóricas da materia e unha segunda parte de tipo práctico. Os resultados de aprendizaxe avaliados son: Coñecemento da orixe e significado dos itinerarios turísticos na secuencia diacrónica e sincrónica, razoando os aspectos básicos e as interaccións na programación deles e Adquisición de habilidades para analizar e interpretar os diversos recursos cara a programación dos itinerarios tendo en conta os impactos do turismo.	40	A1 B3 C3 D2 A3 B8 C4 A5 B9 C9 C10
Traballo	O alumnado elaborará, presentará e defenderá un traballo tutelado (pequena investigación) aplicando os coñecementos da materia. Os resultados de aprendizaxe avaliados son: Destreza na selección e tratamento dos datos significativos para o deseño e posta en valor dos itinerarios turísticos, co uso de técnicas cualitativas e cuantitativas; Presentación e defensa de traballos e/ou proxectos nun senso ambiental e sociocultural, valorando os usuarios do produto turístico.	30	A2 B7 C9 D2 A3 B8 C10 A4 B9 C15 A5

Outros comentarios sobre a Avaliación

A materia será avaliada por un sistema de avaliación continua, a partires das competencias adquiridas. A cualificación final será a suma dos diferentes elementos avaliados tendo en conta aspectos teóricos e prácticos (final numérica de 0 a 10 pola lexislación vixente). Casos particulares serán expostos o profesor/a da materia. Os alumnos que non sigan avaliación continua poderán presentarse aos exames finais fixados na programación de exames da Facultade, aténdose aos seguintes criterios: a) Proba escrita. Exame xeral de carácter teórico que suporá o 70% da cualificación final. b) Realización dun traballo obrigatorio que suporá o 30% da cualificación final. Segunda convocatoria: Avaliarase o alumno coa realización dun exame final de carácter teórico-práctico que suporá o 50% da cualificación final, aténdose aos mesmos criterios xa expostos para a primeira convocatoria. Conservaranse as cualificacións de traballo tutelado e outras actividades de avaliación continua que o alumno xa realizase. Naqueles casos que non se cumpra algún dos supostos mencionados anteriormente, o alumno deberá de compensalo mediante a realización dun traballo en relación co temario da materia.

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

- Cànoves, G. et al, **Turismo de interior: renovarse o morir Estrategias y productos en Catalunya, Galicia y Murcia**, Universitat de València, Servei de Publicacions, 2014
- Estro Montaña e de Lima e Costa, J. M., **Rutas del agua por la costa del Eixo Atlántico**, Nigra Trea, 2009
- Fariña Tojo, J. e , Higuera, E., **Turismo y uso sostenible del territorio: el senderismo como posibilidad para los pequeños municipios**, Universidad Politécnica de Madrid, 1999
- Fernández Zamora, A., **Turismo y patrimonio cultural**, Universidad de Jaén, 2006
- García, J. e Vaquero, M. B. (dirs.), **Roteiros culturais por Ourense**, Inorde, 2001
- Gómez Prieto, J e Quijano Díaz, C., **Rutas e itinerarios turísticos en España**, Síntesis, 1991
- Morales Miranda, J., **Guía práctica para la interpretación del patrimonio: el arte de acercar el legado natural y cultural**, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura: Tragsa, 2001
- Querol, M. Á., **Manual de gestión del patrimonio cultural**, Akal, 2010
- Williams, Stephen, **Tourism Geography: A New Synthesis**, Routledge, 2009

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Recursos territoriais/O04G240V01304

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Planificación e dirección de espazos turísticos/O04G240V01908

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Xeografía: O turismo no mundo actual/O04G240V01104

Recursos territoriais/O04G240V01304

Outros comentarios

Ao longo do curso entregarase unha documentación detallada sobre o desenvolvemento das actividades. Esta información será ofrecida a través da plataforma MOOVI, polo que todos os alumnos deben estar dados de alta na plataforma e ter

covertos os seus datos de perfil. A programación das exposicións diseñarase mediante un cronograma que se facerá público na plataforma MOOVi de xeito que cada grupo/alumno sepa con precisión a data e segmento horario da súa exposición formal ante o grupo clase.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de destinos de interior**

Materia	Gestión de destinos de interior			
Código	O04G240V01910			
Titulación	Grado en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	1c
Lingua de impartición	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal/			
Descripción xeral	<p>El objetivo de esta asignatura es abordar la diversidad del turismo de interior como dinamizador de espacios geográficos diferenciados, así como conocer las diferentes modalidades de productos turísticos y su gestión y comercialización.</p> <p>Los contenidos pondrán de relieve a importancia que en los últimos años tiene este tipo de turismo, identificando y analizando diferentes productos, tanto los ligados al medio rural y natural como los que se han desarrollado en otros ámbitos.</p>			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

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

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

Contenidos

Tema	
TEMA 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA GESTIÓN DEL TURISMO DE INTERIOR	1.1. Gestión de destinos turísticos 1.2. Caracterización e identificación de los destinos turísticos de interior
TEMA 2: TIPOLOGÍA Y PRODUCTOS DEL TURISMO DE INTERIOR	2.1. Productos ligados al medio rural y natural 2.2. Otros productos

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introductorias	1	0.5	1.5
Flipped Learning	21.5	78.5	100
Prácticas con apoyo de las TIC	13.5	0	13.5
Estudio de casos	7.5	0	7.5
Examen de preguntas objetivas	1.5	19.5	21
Presentación	1.5	5	6.5

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

Metodoloxías

	Descrición
Actividades introductorias	Actividades encaminadas a tomar contacto y reunir información sobre el alumnado, así como a presentar la asignatura.
Flipped Learning	Algunas actividades de aprendizaje se llevarán a cabo fuera del aula y, con la presencia del profesor, se facilitarán y mejorarán otros procesos de adquisición y práctica del conocimiento.
Prácticas con apoyo de las TIC	Actividades de aplicación de conocimientos a situaciones concretas, y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio, que se realizan en aulas de informática. Es obligatorio asistir a las clases prácticas para realizar estas actividades.
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución. Es obligatorio asistir a las clases prácticas para realizar estas actividades.

Atención personalizada

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

Estudio de casos	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los estudios de casos realizados durante las clases prácticas. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula o en tutorías). También podrá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), bajo la modalidad de concertación previa.
------------------	--

Evaluación						
	Descripción	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaje			
Estudio de casos	Resolución, durante las clases prácticas, de algunos casos propuestos.	25	A2 A5	B3 B5 B7 B8 B9	C3 C4 C5	D3
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test de los contenidos desarrollados mediante Flipped Learning en las sesiones teóricas.	35	A2 A5	B7 B8 B9	C3 C4 C5 C10 C13	D2
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el docente y sus compañeros de los resultados de las Prácticas con apoyo de las TIC realizadas en las aulas de informática.	40	A2 A3	B1 B2 B5 B6 B7 B8 B9 B10	C3 C9 C10 C13	D1 D2 D3

Outros comentarios sobre a Avaliación

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

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

El alumno tiene derecho a optar por la evaluación global según el procedimiento y el plazo que establezca el centro para cada convocatoria. El plazo establecido para este curso es del 11 de septiembre al 11 de octubre. Antes de que finalice el plazo, el alumno deberá enviar un correo electrónico al profesor manifestando que opta por la evaluación global.

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

Segunda oportunidad (y convocatoria extraordinaria): los alumnos que no superen la materia en la primera oportunidad, tienen dos opciones:

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

- Conservar la nota obtenida en los Estudios de casos (25%) y en la Presentación (40%), siempre que sean superiores a 3.5 (sobre 10) en cada una de ellas, y realizar sólo el Examen de preguntas objetivas (35%). Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en esta prueba para poder compensarla y superar la asignatura.

Si en cualquiera de las dos oportunidades no se aprueba la asignatura por no alcanzar el mínimo en alguna prueba o parte, y la puntuación total es igual o superior a 5 (sobre 10), la calificación en actas será 4.9 (sobre 10).

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Melgosa Arcos, F.J. (coord.), **Turismos de Interior**, 1ª edición, Pirámide, 2014

Stanford, D. (ed.), **A practical guide to tourism destination management**, 1ª edición, OMT, 2007

Bibliografía Complementaria

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

Cànoves, G. et al., **Turismo de interior en España : productos y dinámicas territoriales**, Universitat de València, 2017

Martos Molina, M., **Herramientas para la gestión turística del patrimonio cultural**, Ediciones Trea, 2016

Ryan, C., **Advanced Introduction to Tourism Destination Management**, Edward Elgar, 2020

UNWTO, **Directrices de la OMT para el fortalecimiento de las organizaciones de gestión de destinos (OGD)**, OMT, 2019

Recomendaciones

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Planificación y dirección de espacios turísticos/O04G240V01908

Programación y guía de itinerarios turísticos/O04G240V01909

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Patrimonio cultural/O04G240V01404

Recursos territoriales/O04G240V01304

Planificación pública del desarrollo turístico/O04G240V01604

DATOS IDENTIFICATIVOS**Diseño, elaboración de cuestionarios e análise de datos en investigación turística**

Materia	Deseño, elaboración de cuestionarios e análise de datos en investigación turística			
Código	O04G240V01911			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua de impartición	Galego			
Departamento	Estatística e investigación operativa Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio Cotos Yáñez, Tomas Raimundo			
Profesorado	Cotos Yáñez, Tomas Raimundo Fraiz Brea, José Antonio			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es cotos@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/			
Descrición xeral	Elaboración de enquisas e, muestreo e análise de datos.			

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
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
C6	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos do marketing turístico así como obxectivos, estratexias e políticas comerciais
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

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da mercadotecnia turística así como obxectivos, estratexias e políticas comerciais	A1 A2 A5	B2	C6
Razoar e elixir dun modo adecuado entre os diferentes métodos de captación de información para un estudo de carácter turístico	A1 A2 A3	B2 B3 B9 B10	C9
Ser capaz de establecer ferramentas de recollida de datos	A1 A2	B1 B2 B9	C10

Entender e usar un programa informático de tratamento de datos	A3 A4	B1	C9
Analizar e discutir os resultados obtidos tras tratar os datos	A3	B1 B2	C9
Deseñar cuestionarios	A2	B9	C6

Contidos

Tema	
Tema 1. Os estudos cuantitativos	1.1 Introducción. 1.2 Tipos de análises cuantitativos 1.3 Análise descritivo e gráfico dos datos.
Tema 2. Tipos e estrutura dos cuestionarios	2.1. O cuestionario 2.2. Recomendacións para a elaboración dun bo cuestionario 2.3. Tipos de cuestionarios 2.4. Estructuras de cuestionario
Tema 3. Técnicas para a elaboración dos cuestionarios	3.1. Esquema secuencial para a elaboración da enquisa e o cuestionario. 3.2. Información básica para a elaboración do cuestionario 3.3. Técnicas de redacción das preguntas do cuestionario 3.4. Codificación do cuestionario 3.5. Pretest
Tema 4. Codificación e grabación dos datos recollidos	4.1 Estructura e codificación de items cualitativos e cuantitativos. 4.2 Introducción/modificación de datos por ordenador.
Tema 5. Técnicas estatísticas para o análise de datos	5.1 Introducción á inferencia: Mostraxe, estimación puntual, estimación por intervalos e contraste de hipóteses. 5.2 Introducción aos tipos de mostraxe 5.3 Mostraxe aleatoria simple. Estimación da media e do total. 5.4 Mostraxe aleatoria estratificado. Estimación da media e do total. 5.5 Mostraxe por conglomerados e unha e dúas etapas. Estimación da media e do total. 5.6 Selección do tamaño mostral.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Lección maxistral	18	0	18
Resolución de problemas	18	45	63
Traballo tutelado	7	60	67
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
Lección maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas, exercicios ou prácticas a desenvolver polo estudante.
Resolución de problemas	Resolución de problemas e cuestións de cada un dos temas do programa da materia.
Traballo tutelado	Formulación, análise, resolución e debate de problemas relacionados coa materia.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas	Levarase a cabo unha análise individualizada do alumnado mediante o seu traballo na aula.
Traballo tutelado	Levarase a cabo unha análise individualizada do alumnado.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Resolución de problemas e/ou exercicios	-Resolución de exercicios de deseño e elaboración de cuestionarios: 40% da nota.	100	A1 A2 A3	B1 B2 B3	C6 C9 C10
	-Resolución de exercicios de mostraxe e análise de datos: 40% da nota.		A4 A5	B9 B10	
	-Exame: 20% da nota.				

Outros comentarios sobre a Avaliación

AVALIACIÓN CONTINUA (AC)

O alumnado deberá realizar as actividades propostas e entregalas no prazo en Moovie, tanto as correspondentes á parte de elaboración e deseño de cuestionarios como á parte de mostraxe e análise de datos. O peso da valoración na nota de cada unha das partes será do 40%. Tamén o estudante terá que realizar un exame, cuxo peso na nota será do 20%. É necesario ter unha nota mínima de 4 en cada unha das avaliacións para poder facer media e obter polo menos un 5 e así superar a materia.

AVALIACIÓN GLOBAL (AG)

O alumnado que opte por esta modalidade de avaliación terá que realizar un exame cuxa parte teórica terá un peso do 20%, a parte práctica de deseño e elaboración de cuestionario do 40% e a parte práctica de mostreo do 40%.

AVALIACIÓN 2ª OPORTUNIDADE

O alumnado que non supere a avaliación continua ou global na primeira oportunidade, será avaliado polo mesmo procedemento que a avaliación global na primeira oportunidade.

AVISOS DE AVALIACIÓN

Os estudantes matriculados manifestarán formalmente (por correo electrónico ou a través de Moovi) a súa intención de optar polo sistema de avaliación continua. O período para o cambio ao sistema de avaliación global será do 21 de xaneiro ó 21 de febreiro de 2024 (ámbolos dous días incluídos).

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

Recomendacións

Outros comentarios

O material do curso estará dispoñible na plataforma Tema.

Ademáis conductas inadecuadas, contrarias e perxudiciais á convivencia e a súa corrección, estarán penadas coa perda do dereito a avaliación continua por parte do estudante responsable.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación económica-financiera das empresas turísticas**

Materia	Planificación económica-financiera das empresas turísticas			
Código	O04G240V01912			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Economía financeira e contabilidade			
Coordinador/a	Docampo Parente, Jerónimo			
Profesorado	Docampo Parente, Jerónimo			
Correo-e	jdocampo@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Dotar aos alumnos dos coñecementos necesarios para planificar a situación económico-financiera dunha 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.			
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita			
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			
Coñecer a interrelación entre os investimentos e o financiamento	A1 A2 A4		C7 C13	D1
Coñecer o obxectivo financeiro	A3 A5	B5	C7 C13	D4
Coñecer a situación económica dunha empresa a partir dos estados financeiros	A3 A4	B7	C7 C13	D4
Coñecer e aplicar as principais técnicas de análises dos estados contables das empresas turísticas	A5	B7	C7 C13	D4

Contidos

Tema			
Tema 1.- FUNCIÓN FINANCEIRA	1. Introducción á xestión financeira 2. A empresa e os seus obxectivos financeiros		
Tema 2.- INFORMACIÓN FINANCEIRA	1. Información interna da empresa contida nas contas anuais 2. Información económica 3. Información financeira		
Tema 3.- FINANCIAMENTO DAS EMPRESAS TURÍSTICAS	1. Fontes de financiamento 2. Estrutura financeira da empresa		

Tema 4.- PLANIFICACIÓN FINANCEIRA DE EMPRESAS TURÍSTICAS

1. Consideracións da planificación
2. Planificación financeira a curto prazo
3. Planificación financeira a longo prazo

Tema 5.- ANÁLISE FINANCEIRA

1. Cálculo de principais cocientes económico-financeiros
2. Análise e estudo patrimonial
3. Situación de equilibrio

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas	30	60	90
Prácticas con apoio das TIC	5	10	15
Lección maxistral	10	35	45

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Resolución de problemas	Proposta de exercicios e problemas para resolver en clase
Prácticas con apoio das TIC	Uso de ferramentas informáticas aplicadas á xestión financeira. Emprego de funcións financeiras para o desenvolvemento da xestión financeira
Lección maxistral	Exposición na aula de contidos teóricos, mediante o uso de material docente

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas	Realizáranse exercicios en clase a resolver polo alumno e revisaríanse os resultados.
Prácticas con apoio das TIC	Utilización das ferramentas e funcións financeiras, para a resolución de exercicios

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Resolución de problemas	4 probas na que o alumno debe solucionar unha serie de problemas e/ou exercicios nun tempo/condicións establecido/*as polo profesor. Desta maneira, o alumno debe aplicar os coñecementos que adquiriu. A aplicación desta técnica pode ser presencial e non presencial. Pódense utilizar diferentes ferramentas para aplicar esta técnica como, por exemplo, chat, correo, foro, *audioconferencia, videoconferencia, etc.	80	A1 B5 C7 D1 A2 B7 C13 D4 A3 A4 A5
Lección maxistral	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas abertas sobre un tema. Os alumnos deben desenvolver, relacionar, organizar e presentar os coñecementos que teñen sobre a materia nunha resposta extensa.	20	A1 B5 A2 A3 A4 A5

Outros comentarios sobre a Avaliación

Avaliación continua: Os alumnos/as resolverán 5 exercicios prácticos nas clases durante o curso. Cada exercicio representa o 20% da nota final que son 10 puntos. Para superar a materia necesítase acadar 5 puntos.

Aqueles que desexen mudar da avaliación continua a global teñen un prazo do 29 de xaneiro a 29 de febreiro

Os alumnos que non sigan a avaliación continua deberán superar unha proba escrita, cuxo valor será o 100% da nota final. A avaliación de segunda convocatoria realizarase mediante o desenvolvemento dun exercicio práctico cun valor do 100% da nota final. 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. 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

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Creación e viabilidade de empresas turísticas/O04G240V01907

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Xestión dos recursos financeiros/O04G240V01505

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas II/O04G240V01202

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

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.
B4	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
B5	Capacidade de comunicación oral e escrita
B6	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo
C10	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
C13	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
C14	Desempeñar actividades profesionais en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico
C15	Orientación do servizo ao cliente
D1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

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

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

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introdutorias	2	1	3
Traballo tutelado	1	2	3
Prácticum, Practicas externas e clínicas	0	292	292
Informe de prácticas, prácticum e prácticas externas(Repetida non usar)	0	2	2

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

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

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

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

Outros comentarios sobre a Avaliación

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

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendacións

DATOS IDENTIFICATIVOS**Trabajo de Fin de Grado**

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

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
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo

C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

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

Contenidos

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Estudio previo	4	26	30
Trabajo tutelado	4	76	80
Aprendizaje basado en proyectos	1	149	150
Trabajo	2	38	40

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

Metodoloxías

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

Atención personalizada

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

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

Outros comentarios sobre a Avaliación

Presentación y defensa individual del trabajo y sus resultados. Las fechas de las distintas convocatorias son las del calendario oficial aprobado por la Xunta de Centro de la Fcetou para el curso 24/25.

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Outros comentarios

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