



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 2014-2015 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 + ENXEÑARÍA INFORMÁTICA**
- **PROGRAMA CONXUNTO DE ESTUDOS ADMINISTRACIÓN E DIRECCIÓN DE EMPRESAS + DEREITO**
- **GRADO EN CONSULTORÍA E XESTIÓN DA INFORMACIÓN (só se oferta cursos 3º e 4º)**

No curso 2014-2015 a Facultade de Ciencias Empresariais e Turismo incluírá un novo programa (**ADE INTERNACIONAL**) con 68 créditos impartidos en inglés. Durante os últimos anos a Facultade de Empresariais e Turismo potenciou de forma considerable a participación dos estudantes en programas de mobilidade. **ADE INTERNACIONAL** é un vehículo máis para que estudantes extranxeiros poidan estudar na nosa Facultade.

Ademais, se es Diplomado/a en Ciencias Empresariais podes obter o teu Grao en Administración e Dirección de Empresas (ADE) en un só curso académico. A través do **Curso Ponte para o Grao en ADE**.

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

- **MASTER OFICIAL EN CREACIÓN, DIRECCIÓN E INNOVACIÓN NA EMPRESA**
- **MASTER OFICIAL EN DIRECCIÓN E PLANIFICACIÓN DO TURISMO**
- **MASTER OFICIAL EN XESTION EMPRESARIAL DO DEPORTE**

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

¡Ven a visitarnos!

Organigrama

EQUIPA DECANAL

Decana

Elena Rivo López

Teléfono: 988368800

e-mail: decano.eto@uvigo.es

Vicedecana de Ordenación Académica e Alumnado

Mercedes Mareque Álvarez-Santullano

Teléfono: 988368728

e-mail: chedesmareque@uvigo.es

Vicedecano de Estudos de Grao e Xestión Informática

Diego Rodríguez-Toubes
Teléfono: 988368747
e-mail: drtoubes@uvigo.es

Vicedecana de Calidade

María de la Cruz del Río Rama
Teléfono: 988368727
e-mail: delrio@uvigo.es

Vicedecana de Relacións Internacionais

Elena De Prada Creo
Teléfono: 988368726
e-mail: edeprada@uvigo.es

Secretaría

María Beatriz González Sánchez
Teléfono: 988368712
e-mail: bgonzale@uvigo.es

COLABORADORES**Comunicación Web e Redes Sociais**

Fidel Picos Sánchez
Teléfono: 988368771
e-mail: fidel@uvigo.es

Localización

Edificio Xurídico-Empresarial
Campus Universitario As Lagoas
32004 Ourense

Conserxería: + 34 988 368 700

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

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

Relacións Internacionais: edeprada@uvigo.es

Información xeral: info.eto@uvigo.es

Fax: + 34 988 368 923

Páxina web: www.fcetou.uvigo.es

Grao en Turismo**Materias****Curso 3**

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

O04G240V01506	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Francés	1c	3
O04G240V01507	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán	1c	3
O04G240V01508	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Portugués	1c	3
O04G240V01601	Fiscalidade de empresas turísticas	2c	6
O04G240V01602	Investigación de mercados turísticos	2c	6
O04G240V01603	Linguas estranxeiras para o turismo IVA: Inglés	2c	3
O04G240V01604	Planificación pública do desenvolvemento turístico	2c	6
O04G240V01605	Xestión de aloxamentos	2c	6
O04G240V01606	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Francés	2c	3
O04G240V01607	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Alemán	2c	3
O04G240V01608	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Portugués	2c	3

DATOS IDENTIFICATIVOS**Turismo y desarrollo económico territorial**

Materia	Turismo y desarrollo económico territorial			
Código	O04G240V01501			
Titulación	Grado en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	1c
Lingua de impartición	Castellano			
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Profesorado	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Correo-e	nemesio@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo/nemesio			
Descripción xeral	Diversas teorías sobre el desarrollo territorial y factor determinante el turismo en sus diversas acepciones			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
A9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A17	Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A26	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Intentar comprender las diferentes teorías aportadas a la Teoría económica sobre el desarrollo económico y su relación con el turismo	A1	B2
	A2	B3
	A3	
	A4	
	A9	
	A11	
	A17	
	A19	
	A20	
	A23	
	A25	
	A26	
	A27	
	A28	
	A29	

Contenidos	
Tema	
1. Los datos Macroeconomicos	1.1 Producto Interior y Renta Nacional 1.2 Inflación y Desempleo
2. Desarrollo económico y territorio	2.1 concepto 2.2 Unidades de análisis territorial 2.2.a la región 2.2.b la ciudad
3. Política económica regional	3.1 el crecimiento económico 3.2 disparidades regionales 3.3 fallos de mercado 3.4 política económica regional
4. Principales teorías del crecimiento	4.1 modelos en economía 4.2 principales escuelas de economía 4.3 modelo de Harrod-Domar 4.4 modelo neoclásico de crecimiento 4.5 crecimiento endógeno 4.6 modelos keynesianos

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Debates	24	0	24
Tutoría en grupo	6	0	6
Estudio de casos/análisis de situaciones	15	10	25
Trabajos de aula	3	3	6
Sesión magistral	0	29	29
Pruebas de tipo test	1	29	30
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	29	30

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

Metodoloxías	
	Descrición
Debates	Temas de actualidade a discutir en aula
Tutoría en grupo	Entrevistas con alumnos sobre traballos de aula
Estudio de casos/análisis de situaciones	Análisis de casos reais e discusión de situacións
Trabajos de aula	Realización e análise de supostos prácticos
Sesión magistral	Explicación en aula de los temas de la asignatura

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Debates	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.
Tutoría en grupo	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.
Estudio de casos/análisis de situaciones	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.
Trabajos de aula	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.

Evaluación		
	Descrición	Cualificación
Pruebas de tipo test	Examen tipo test	50
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de casos prácticos	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Alumnos que no siguen la evaluación continua y convocatoria de Julio y siguientes: Examen que equivale al 100% de la nota, compuesto de 2 partes, una teórica, examen tipo test, y otra práctica, resolución de casos prácticos, es necesario superar las 2 partes para aprobar la asignatura.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Materias que continúan o temario

Comercio internacional y turismo/O04G240V01905

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Recursos territoriales/O04G240V01304

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

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

Competencias de titulación	
Código	
A15	Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público tanto especializado, como non especializado
A22	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A26	Que os estudantes desenvolvan as habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico	A15
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	A18
Capacidade para interpretar criticamente datos e texto	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público tanto especializado, como non especializado	A21
Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira	A22
Capacidade de comunicación oral e escrita.	A23
Movibilidade e adaptabilidade a diferentes entornos e situacións	A24
Capacidad de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Que os estudantes desenvolvan as habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía	A26
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.	A27
Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.	A28
Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.	B1
Motivación por a calidade.	B5
Creatividade	B3

Contidos

Tema	
1. Sustainability	Lexical Input: tourism and community, ecotourism, developing an eco-resort Communication: Oral presentations, planning and getting started Language focus: reported speech, language for introducing a presentation
2. Heritage	Lexical Input: describing a heritage site, museum exhibitions, monuments and architecture Communication: Oral presentations 2, the middle of the presentation Language focus: past tenses, linking phrases
3. Travel agents	Lexical Input: travel agencies, tour operators, event management Communication: Oral presentations 3, end of a presentation, handling questions Language focus: modal verbs, relative clauses

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	5	2	7
Titoría en grupo	1	4	5
Resolución de problemas e/ou exercicios	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Proxectos	2.5	10	12.5
Actividades introdutorias	1.75	1	2.75
Probas de resposta curta	1	0	1
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	2	0	2
*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.			

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

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Actividades introdutorias	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Sesión maxistral	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Titoría en grupo	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Resolución de problemas e/ou exercicios	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua

Proxectos	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
-----------	---

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	Comprensión e asimilación dos principais contidos teóricos	5
Titoría en grupo	Traballo individualizado sobre as principais competencias comunicativas no sector turístico	5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso	5
Prácticas de laboratorio	Realización de exercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20
Proxectos	Realización e presentación dun tema	15
Actividades introdutorias	Evaluación das competencias comunicativas	5
Probas de resposta curta	Realización de exercicios y actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principais destrezas comunicativas orales	20
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Realización de exercicios e actividades nas áreas de léxico, gramática, comprensión oral e escrita e produción oral e escrita	25

Outros comentarios sobre a Avaliación

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

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 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

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

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

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

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

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

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

Murphy, R. (1994) English Grammar in Use. Cambridge. C.U.P.

Swan, M. and C. Walter (1997) How English Works. Oxford. Oxford University Press.

<http://ec.hku.hk/epc/>

<http://www.businessenglishebook.com/Business-English-Greetings-Lesson.htm>

<http://esl.about.com/od/speakingenglish/a/smalltalk.htm>

B) Dictionaries:

VV. AA. Collins Diccionario Español-Inglés Inglés-Español

Alcaraz Varó, E. et al. (2000) Diccionario de Términos de Turismo y de Ocio, Inglés- Español, English-Spanish. Ariel

<http://www.ldoceonline.com/> (Longman Dictionary of Contemporary English- monolingual)

C) Películas e documentaies:

The Weather

Sideways

Bourne´s myth

The Washington Post. Travel special

Travel and Leisure

A información indicada complementarase cunha selección de páxinas web relacionadas co mundo do turismo que amplíen e consoliden os contidos.

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Sistemas de información para a xestión turística				
Materia	Sistemas de información para a xestión turística			
Código	004G240V01503			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://fatic.uvigo.es/			
Descrición xeral	Na actualidade, os sistemas de información son vitais para a supervivencia de calquera organización que, tal como sucede con aquelas que integran o sector turístico, participe activamente no mundo dos negocios globais. Nesta materia preténdese poñer de manifesto a importancia que para as organizacións do sector turístico ten deseñar e implantar un sistema de información eficiente. Esta ferramenta de xestión debe permitirllas captar os datos dispoñibles nun ámbito altamente complexo e dinámico, procesalos no seo da organización para convertelos en información útil e difundir a devandita información ás persoas axeitadas. A materia está integrada por dous tipos de contidos intimamente relacionados. Por un lado, os teóricos, centrados na análise xeral dos sistemas de información nas organizacións. Por outro lado, os prácticos, nos que se formulan actividades nas que se deben buscar e obter datos relativos a diversos aspectos da actividade turística, procesalos para convertelos en información útil para a organización turística correspondente e presentar a devandita información da forma máis clara posible.			

Competencias de titulación

Código	
A11	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B2	Compromiso ético
B3	Creatividade
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Aplicar os coñecementos a futuras situacións profesionais e desenvolver competencias relacionadas coa elaboración e defensa de argumentos e resolución de problemas dentro do ámbito do turismo.	A11 A14	B3 B4
Ter a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.	A18	B2 B3
Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público, tanto especializado como non especializado.	A23 A25	B1 B3 B5
Desenvolver habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.	A27 A28 A29	B3 B5

Contidos

Tema
Tema 1. Sistemas de información nos negocios globais actuais.

Tema 2: Negocios en liña globais: como utilizan as empresas os sistemas de información.

Tema 3: Sistemas de información, organizacións e estratexias.

Tema 4: Comercio electrónico: mercados dixitais, bens dixitais.

Tema 5: Administración de proxectos de sistemas de información.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introdutorias	1	1	2
Sesión maxistral	21.5	32.25	53.75
Traballos de aula	21.5	21.5	43
Presentacións/exposicións	1	29	30
Probas de tipo test	1	20.25	21.25

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Actividades introdutorias	Actividades encamiñadas a tomar contacto e reunir información sobre o alumnado, así como a presentar a materia.
Sesión 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.
Traballos de aula	O estudante desenvolve exercicios ou proxectos na aula baixo as directrices e supervisión do profesor. O seu desenvolvemento pode estar vinculado con actividades autónomas do estudante.
Presentacións/exposicións	Exposición por parte do alumnado ante o docente e/ou un grupo de estudantes dun tema sobre s contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto,...

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballos de aula	Tempo reservado para orientar, atender e resolver dúbidas do alumno no seu proceso de adquisición das competencias da materia.
Probas	Descrición
Probas de tipo test	Tempo reservado para orientar, atender e resolver dúbidas do alumno no seu proceso de adquisición das competencias da materia.

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Presentacións/exposicións	Exposición por parte do alumnado ante o docente e/ou un grupo de estudantes dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto...	50
Probas de tipo test	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadeiro/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Primeira oportunidade: o conxunto de criterios de avaliación arriba exposto constitúe o sistema de avaliación continua na primeira oportunidade. É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada proba para poder compensala e superar a materia.

O alumno que non siga o procedemento de avaliación continua deberá realizar un exame final, con parte teórica e parte práctica, que suporá o 100% da nota. É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensala e superar a materia.

Segunda oportunidade: os alumnos que non superen a materia na primeira oportunidade, teñen dúas opcións:- Realizar un exame, con parte teórica e parte práctica, que suporá o 100% da nota. É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensala e superar a materia.- Conservar a nota obtida nas Presentacións/exposicións (50%), sempre que sexa superior a 3.5 (sobre 10), e realizar unicamente a Proba de tipo test (50%). É necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) nesta proba para poder compensala e superar a materia.

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

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

Arjonilla Domínguez, S.J. y Medina Garrido, J.A., **La Gestión de los sistemas de información en la empresa: teoría y casos prácticos (3ª edición)**, Madrid: Pirámide,

Cornella, A., **Infonomía.com. La gestión inteligente de la información en las organizaciones, versión 1.0 (2ª edición)**, Bilbao: Editorial Deusto,

Laudon, K.C. y Laudon, J.P., **Sistemas de información gerencial (12ª edición)**, México: Pearson Educación,

Sieber, S., Valor, J. y Porta, V., **Los Sistemas de información en la empresa actual : aspectos estratégicos y alternativas tácticas**, Aravaca (Madrid): McGrawHill,

Laudon e Laudon (2012) constitúe o manual de referencia para a parte teórica da materia

Recomendacións

Materias que continúan o temario

E-marketing no sector turístico/O04G240V01904

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Xestión de restauración				
Materia	Xestión de restauración			
Código	004G240V01504			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición xeral	A restauración é un dos piares claves no sistema turístico e parte esencial da súa cadea de valor. Os futuros profesionais do turismo deberán ter en conta as novas tendencias da demanda para planificar,organizar e xestionar empresas de restauración, baixo as premisas de calidade, innovación e creatividade.			

Competencias de titulación	
Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
A12	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
A13	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B3	Creatividade
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles	A1
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas	A5
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas	A8
Identificar os procesos operativos en empresas turísticas	A12
Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal	A13
Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas	A14
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	A18
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Creatividade	B3
Iniciativa empresarial	B4
Motivación por a calidade	B5

Contidos	
Tema	
Tema 1. Introducción á Restauración.	Breve contextualización; Tipoloxías de empresas de restauración;Tendencias actuais.

Tema 2. Organización en Empresas de restauración.	Departamentalización en empresas de restauración; Área de alimentación e bebidas; Departamento de Económico e bodega; Departamento de cocina e restaurante. Operacións e procesos principais. Sistemas de xestión en empresas de restauración.
Tema 3. Planificación, operacións e procedementos básicos en restauración.	Planificación do restaurante. Mise en Place; Xestión de pedidos; Elaboracións e documentos básicos; Unidades do servizo de restauración: Sistemas e modalidades de servizos de restauración; Ofertas básicas en restauración: Deseño técnico e económico de Menús e cartas. Xestión de banquetes.
Tema 4. Control de costes en restauración.	Fichas de rendemento Escandallos; Fichas de produción.
Tema 5. Mercadotecnia aplicada á restauración.	Estudo do cliente; Xestión de prezos; Menú engineering.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	21	21	42
Resolución de problemas e/ou exercicios	6	6	12
Traballos de aula	6	6	12
Titoría en grupo	1	2	3
Estudo de casos/análises de situacións	8	16	24
Presentacións/exposicións	3	6	9
Traballos e proxectos	0	26	26
Probas de resposta curta	2	20	22

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión 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.
Resolución de problemas e/ou exercicios	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercicios prácticos
Traballos de aula	O estudante desenvolve exercicios ou proxectos na aula baixo as directrices de supervisión do profesor.
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe. Seguimento titorial do traballo en grupo
Estudo de casos/análises de situacións	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticarlo e adestrarse en procedementos alternativos de solución.
Presentacións/exposicións	Exposición por parte do alumno ante o docente e o grupo dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Exposicións individuais e en grupo.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Titoría en grupo	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.
Probas	Descrición
Traballos e proxectos	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Traballos de aula	Realización de actividades que complementan á sesión maxistral. Comentarios de lecturas de artigos. Realización de exercicios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Actitude participativa.	15
Titoría en grupo	Seguimento titorial da evolución do traballo final en grupo.	5
Presentacións/exposicións	Exposición e defensa dun traballo final en grupo que se realizará ao longo do curso.	15

Traballos e proxectos	Realización dun traballo de investigación en grupo sobre algún aspecto do sector da restauración.	15
Probas de resposta curta	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Inclúirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico.Pode plantearse algunha pregunta a desenvolver	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Os alumnos poderán escoller entre as seguintes modalidades segundo o seu grado de disponibilidad para asistir as aulas:

1) AVALIACIÓN CONTINUA

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final se obterá do traballo do alumno a través de traballos de aula, estudos de caso, traballo final, seguimento tutorial, exposicións e realización dun examen final teórico e práctico.

- A asistencia necesaria para acollerse a esta modalidade será do 80%. Os alumnos que incumplan devandita porcentaxe terán que realizar un exame final que representará o 100% da cualificación.

- Estas condicións son aplicables nas convocatorias do mesmo curso académico.

- Para ter en conta as cualificacións dos traballos de aula, estudos de casos, exposicións e traballo final é necesario obter unha nota mínima de 4 sobre 10 no exame final.

2) AVALIACIÓN NON CONTINUA

Poderán optar a ela todos os os alumnos non acollidos a modalidade de avaliación anterior. Consistente nun examen teórico e práctico de toda a materia do curso, que representa o 100% da nota.

- Tódolos alumnos deberán entregar ó profesor unha ficha adecuadamente cuberta cos seus datos e una foto recente durante as primeiras semanas de clases.

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 2014-15

Bibliografía. Fontes de información

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración**, Síntesis,
Cerra, J.; Dorado, J.A; Estepa, D. e García, P., **Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración**, Síntesis,
Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B., **Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración**, Universitas Internacional,
Ojugo, C., **Control de costes en restauración**, Paraninfo,
Rochat, M., **Marketing y Gestión de la Restauración**, Gestión 2000,

Recomendacións

Outros comentarios

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

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

formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Xestión dos recursos financeiros				
Materia	Xestión dos recursos financeiros			
Código	O04G240V01505			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Economía financeira e contabilidade			
Coordinador/a	Villanueva Villar, Mónica			
Profesorado	Puime Guillén, Félix Villanueva Villar, Mónica			
Correo-e	monicavv@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	O obxectivo desta materia é proporcionar aos alumnos, os coñecementos básicos e esenciais da xestión dos recursos financeiros tanto no referente á valoración dos recursos financeiros en xeral como na toma de decisións financeiras, sexan estas de investimento ou de financiamento			

Competencias de titulación

Código	
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A13	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B2	Compromiso ético
B4	Iniciativa empresarial

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Xestión da información financeira e analítica da empresa turística	A5	A7
Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas	A14	
Capacidade de comunicación oral e escrita	A13	
Mobilidade e adaptabilidade a diferentes contornas e situacións	A24	
Capacidade de traballo en equipo así como a nivel individual.	A25	
Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos		B1 B2
Iniciativa empresarial		B4

Contidos

Tema	
Tema 1. Marco conceptual da xestión financeira. Análise dos estados contables.	1.1. Función financeira da empresa e obxectivo. 1.2. O patrimonio da empresa. 1.3. Estrutura económico-financeira. 1.4. Contas anuais e medición de rendibilidade económica e financeira.
Tema 2. Tipos de interese e valor temporal do diñeiro.	2.1. O valor do diñeiro no tempo. 2.2. Capital financeiro. 2.3. Operacións financeiras de capitalización. 2.4. Rendos

Tema 3. Investimento en activo circulante da empresa turística.	3.1. Concepto e composición do activo *circulante. 3.2. Concepto de ciclo na empresa. 3.3. O PMM da empresa ou duración do ciclo de explotación. 3.4. Determinación do activo circulante: especial referencia a tesouraría. 3.5. Avaliación do investimento segundo criterios financeiros.
Tema 4. Investimento en activo fixo da empresa turística.	4.1. Natureza e características do activo fixo nas empresas turísticas. 4.2. Variables explicativas do investimento. 4.3. Criterios de avaliación económica.
Tema 5. Fontes financeiras da empresa turística a longo prazo: determinación e custo	5.1. Préstamos 5.2. Leasing 5.3. Renting
Tema 6. Fontes financeiras da empresa turística a curto prazo: determinación e custo	6.1. Crédito comercial 6.2. Desconto bancario 6.3. Póliza de crédito 6.4. Comparativa crédito-prestamo 6.5. Factoring

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas e/ou exercicios	15	30	45
Sesión maxistral	30	75	105

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Resolución de problemas e/ou exercicios	Resolución dunha proba escrita presencial composta de parte teórica (preguntas curtas ou test) e parte práctica. Poderase esixir un nivel mínimo para superala.	50
Sesión maxistral	Avaliación mediante a realización de exercicios e/ou preguntas curtas/test sobre os contidos expostos nas sesións maxistrais. Nas probas poderase esixir un nivel mínimo para superalas.	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Avaliación continua: 1.- Probas descritas obxecto de cualificación que configurarán o 50% da nota. Para a segunda convocatoria, depresentarse, manterase a cualificación destas probas. 2.- Exame escrito, composto por parte práctica e teórica, que configura o 50% restante da nota. Este celebrárase ao final cuadrimestre. Esíxese un nivel mínimo obrigatorio para superalo. A cualificación do alumno que non supere os mínimos contemplados na proba será de suspenso. Os alumnos que non superen o paso 1 da avaliación continuada, e os que non a seguiron, serán avaliados cun exame de carácter global sobre os coñecementos de todos os contidos da materia, destrezas na práctica e adaptación a novas situacións. Esíxese un nivel mínimo obrigatorio para superalo. A cualificación do alumno que non supere os mínimos contemplados na proba será de suspenso.

Condutas inadecuadas, contrarias e prexudiciais á convivencia poderán ser sancionadas coa perda do dereito á avaliación continua por parte do estudante responsable

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

As datas e horarios da proba de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2014-15.

Bibliografía. Fontes de información

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

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

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

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

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas II/O04G240V01202

Outros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances				
Materia	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances			
Código	O04G240V01506			
Titulación	Grado en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua de impartición	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a				
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e				
Web				
Descripción xeral	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno a la lengua francesa 1 en contexto turístico			

Competencias de titulación	
Código	
A10	Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A16	Orientación del servicio al cliente
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B3	Creatividad
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo	A10
Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	A15
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información.	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado	A21
Capacidad de comunicación oral y escritura.	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes medios y situaciones	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	A28
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	B1
Creatividad	B3
Motivación por la calidad.	B5
Orientación del servicio al cliente	A16

Contenidos
Tema

1. L'agence de voyages et l'office de tourisme	1.1 Donner des renseignements. Savoir s'orienter dans l'espace. La Localisation.
2. Des circuits et des itinéraires. Types de voyages. Des annonces de voyage.	2.1 Décrire et présenter des circuits et des itinéraires. Des annulations
3. Des animations	3.1 Organiser et présenter des animations

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas y/o ejercicios	11	12	23
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	2	27	29
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Sesión magistral	4	0	4
Tutoría en grupo	1	0	1
Pruebas de tipo test	1	3	4
Pruebas de respuesta corta	0	3	3
Trabajos y proyectos	0	3	3
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	0	4	4

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

Metodologías

	Descrición
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura que el alumno deberá resolver en clase individualmente o en grupo
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/el ejercicio de forma autónoma.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y de procedimientos relacionados con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamientos especializados (laboratorios, aulas informáticas, etc.)
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Tutoría en grupo	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos sobre los diversos temas de la asignatura de la manera más individualizada posible
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos sobre los diversos temas de la asignatura de la manera más individualizada posible
Prácticas de laboratorio	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos sobre los diversos temas de la asignatura de la manera más individualizada posible
Sesión magistral	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos sobre los diversos temas de la asignatura de la manera más individualizada posible

Evaluación

	Descrición	Cualificación
Pruebas de tipo test	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos, etc.) Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades	15
Pruebas de respuesta corta	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto de las mismas. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia	15
Trabajos y proyectos	Los alumnos deben realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	20

Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben de dar respuesta a las actividades formuladas aplicando sus conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas son orales y escritas	50
---	--	----

Outros comentarios sobre a Avaliación

En la segunda convocatoria el alumno deberá presentar los glosarios correspondientes a cada una de las unidades del programa y superar un examen compuesto por las pruebas que se señalan en este apartado.

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 2014-2015.

Fuentes de información

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

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

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

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

Recomendaciones

Outros comentarios

Se recomienda haber cursado las anteriores asignaturas de frances IB y IIB para turismo

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán				
Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán			
Código	O04G240V01507			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua de impartición	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico			

Competencias de titulación	
Código	
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Capacidade de comunicación oral e escrita.	A23
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Creatividade	B3
Motivación por a calidade.	B5

Contidos	
Tema	
1.Aloxamento	Reserva. Check-in. Información interna. Información externa. Servizos. Queixas. Check-out.
2 Actividades turísticas	-no hotel -no entorno
3. Transporte	-público -aluguer de coches, motos etc.. -cruceiros, rutas organizadas

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas e/ou exercicios	11.25	16	27.25
Proxectos	1	3.5	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	11.25	16	27.25
Probas de resposta curta	0	2	2
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	4	4
Traballos e proxectos	0	10	10

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios	O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas , a aplicación de procedementos de transformación da información dispoñible e a interpretación

Proxectos	A elaboración e presentación de proxectos permite ao alumno traballar de forma transversal e interdisciplinario e aplicar de forma práctica todos os coñecementos adquiridos así como ampliar aqueles que lle fagan falta para a boa execución do proxecto
Estudo de casos/análises de situacións	Mediante o estudo de casos concretos o alumno debe adquirir esquemas de comportamento lingüísticos útiles no campo profesional do turismo.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos/análises de situacións	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado
Resolución de problemas e/ou exercicios	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Probas de resposta curta	Gramática de contexto	30
Probas prácticas, de execución de comprensión oral, comprensión lectora, expresión e interacción oral tarefas reais e/ou simuladas.		30
Traballos e proxectos	Traballos y proxectos durante o curso que representan a colaboración en clase. No están ligados nun plan temporal predeterminado senon surxen das necesidades pedagóxicas do curso.	40

Outros comentarios sobre a Avaliación

Os estudantes que suspendan a primeira convocatoria, na segunda deberán facer un exame final que abarque a totalidade dos coñecementos presentados na materia.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola xunta do centro para o curso 2014/15.

Bibliografía. Fontes de información

Ver Linguas estranxeiras para o Turismo 1C: Alemán. Ademais, traballárase co material auténtico que se busca en internet, en corporacións coma Turgalicia e organismos parecidos no mundo de fala alemana.

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Portugués/O04G240V01608

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo ID: Portugués/O04G240V01308

Linguas estranxeiras para o turismo IID: Portugués/O04G240V01408

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Portugués				
Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Portugués			
Código	O04G240V01508			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua de impartición	Outros			
Departamento	Filoloxía galega e latina			
Coordinador/a	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Profesorado				
Correo-e				
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descrición xeral	Nesta materia preténdese que o alumnado adquira coñecementos básicos da lingua e das culturas de expresión portuguesa en continuación dos contidos de Lingua estranxeira para turismo II de cara ao nivel A2/B1.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Adquirir coñecementos básicos de lingua portuguesa: comprensión oral e escrita	A23
Adquirir coñecementos básicos de lingua portuguesa: expresión oral e escrita	A23
Adquirir coñecementos básicos de países de lingua oficial portuguesa: aspectos básicos culturais	A3 A23
Saber traballar en grupo na realización de actividades prácticas nas aulas	A25

Contidos

Tema	
Contidos gramaticais	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: presente de subxuntivo, imperativo, pretérito perfecto composto de indicativo, pretérito pluscuamperfecto composto e simple, infinitivo conxugado; Pronomes persoais; Pronomes: colocación do pronome átono; Acentuación ortográfica; Preposicións.
Contidos léxico-semánticos	Identificación persoal: Formación e experiencia laboral (curriculum vitae). Descrición persoal (carácter, preferencias, crenzas). Vivenda, fogar e contorno: Mobiliario, electrodomésticos e aparellos electrónicos. Tempo libre e lecer: Pasatempos e intereses. Viaxes e transportes: Vacacións. Tipos de aloxamento. Equipaxe. Documentación. Puntos de interese turístico. Relacións humanas e sociais: Actos sociais (festas, reunións). Correspondencia formal. Saúde e cuidados físicos: Accidentes. Saúde e doenza. Educación: Centros de ensino. Tipos de estudos. Compras e actividades comerciais: Artigos para a casa. Moda e roupa. Alimentación: Preparación e sabores. Materiais e utensilios. Bens e servizos: Bancos. Institucións. Servizos médicos. Servizos sociais. Clima, condicións atmosféricas e ambiente: Previsións meteorolóxicas. Paisaxe (campo e cidade). Ciencia e tecnoloxía: Medios técnicos de comunicación (telefonía).

Contidos pragmáticos	Continuación dos contidos impartidos en "Lingua estranxeira para o turismo II" en relación a: Idiomatismos; Falsos amigos; Rexistros; Diferenzas entre as variantes portuguesa e brasileira. Prácticas orais e redacción de textos curtos relacionados co turismo.
Elementos de cultura lusófona	Aspectos culturais seleccionados das culturas brasileira e portuguesa relacionados co turismo en continuación dos contidos impartidos en Lingua estranxeira para turismo II.

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	10	23	33
Traballos de aula	10	23	33
Outros	1	5	6
Probas de resposta curta	1	0	1
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	1	0	1
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	1	0	1

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Sesión maxistral	Sesións teóricas
Traballos de aula	Sesións prácticas - traballo en grupo
Outros	Proba oral

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Traballos de aula	Atención a problemas específicos do alumnado durante as sesións prácticas

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	Proba teórica escrita	25
Traballos de aula	Realización/presentación de traballos varios	50
Outros	Proba oral	25

Outros comentarios sobre a Avaliación

As/Os estudantes deberán escoller no principio do curso entre dúas opcións: un sistema de avaliación continua (cf. supra) ou un sistema de avaliación única.

Recoméndase optar polo primeiro. É condición obrigatoria para ser avaliada/o de forma continua a asistencia a un 80% das aulas, a non ser que haxa motivos xustificados para unha asistencia lixeiramente inferior, que deberán ser comunicados ao profesorado o antes posible.

Para a avaliación única é preciso superar ambas as probas (escrita e oral) para superar a materia. Copia ou plaxio nos respectivos exames será penalizado cun suspenso (nota numérica: 0) nas mesmas.

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

Quen opte de forma directa pola avaliación única (non recomendado) será avaliada/o ao final do primeiro período, na primeira edición das actas (maio/xuño), da seguinte forma:

1. Cunha proba escrita teórico-práctica (contando 75% da nota final [teoría: 25%; práctica: 50%])
2. Cunha proba de expresión oral (contando 25% da nota final) que será gravada.

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

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

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

En todo caso, recoméndase a asistencia ás aulas e ás titorías e consultar regularmente os espazos virtuais da materia na plataforma (<http://fatic.uvigo.es>) , mesmo que non se siga o sistema de avaliación continua.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

<http://www.portaldalinguaportuguesa.org/>

<http://www.ciberduvidas.com/>

Câmara Jr., Joaquim Mattoso, *Estrutura da Língua Portuguesa*, 19.ª ed., Petrópolis, Vozes, 1989. (ISBN: 85-326-0061-1).

--- *Problemas de Linguística Descritiva*, 13.ª ed., Petrópolis, Vozes, 1988.

Castro, Ivo, *Introdução à História do Português*, 2.ª ed. revista e muito ampliada, Lisboa, Edições Colibri, 2006. (ISBN: 972-772-676-3).

Coimbra, Isabel, e Coimbra, Olga. *Gramática Ativa 1*, 3.ª ed., Lisboa, Lidel, 2011. (ISBN: 978-972-757-638-8).

Coimbra, Isabel, e Coimbra, Olga. *Gramática Ativa 2*, 3.ª ed., Lisboa, Lidel, 2012. (ISBN: 978-972-757-173-4).

Com ou sem Acento?, Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.31936-4).

Com ou sem Hífen?, Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.01713-0).

Cristóvão, Fernando (dir. e coord.). *Dicionário Temático da Lusofonia*, Lisboa, Texto Editores, 2005. (ISBN: 978-972-472-935-0).

Cristóvão, Fernando, *Da Lusitanidade à Lusofonia*, Coimbra, Almedina, 2008. (ISBN: 978-972-403-445-4)

Dicionário da Língua Portuguesa 2011, Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01564-8)

Dicionário Editora Alemão-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2011. (ISBN: 978-972-0-01494-8).

Dicionário Editora de Espanhol-Português, Porto, Porto Editora, 2008 (ISBN: 978-972-0-01371-2).

Dicionário Editora de Francês-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2011. (ISBN: 978-972-0-01647-8).

Dicionário Editora de Inglês-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01491-7).

Dicionário Editora de Português-Alemão, Porto, Porto Editora, 2006. (ISBN: 978-972-0-01277-7).

Dicionário Editora de Português-Espanhol, Porto, Porto Editora, 2010 (ISBN: 978-972-0-01559-4).

Dicionário Editora de Português-Francês. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2009. (ISBN: 978-972-0-01479-5).

Dicionário Editora de Português-Inglês. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01493-1).

Dicionário Moderno da Língua Portuguesa. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01496-2).

Dicionário Moderno de Sinónimos e Antónimos. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.5754-9).

Dicionário Moderno de Verbos Portugueses, Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-05756-3).

FLiP 8 - Ferramentas para a Língua Portuguesa, Ed. Priberam, 2010. [www.flip.pt].

Machado, José Barbosa, *Introdução à História da Língua e Cultura Portuguesas*, Braga, Edições Vercial, 2009. (ISBN: 978-972-99038-8-5-3).

Novo Corretor Aurélio 2, Ed. Positivo, 2010. [www.flip.pt].

Sobral, José Manuel, *Portugal, Portugueses: Uma Identidade Nacional*, s.l., Fundação Francisco Manuel dos Santos, 2012. (ISBN: 978-989-8424-65-5).

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Portugués/O04G240V01608

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IID: Portugués/O04G240V01408

Outros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Fiscalidade de empresas turísticas**

Materia	Fiscalidade de empresas turísticas			
Código	004G240V01601			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Picos Sánchez, Fidel			
Profesorado	Picos Sánchez, Fidel			
Correo-e	fidel@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/fidel			
Descrición xeral	A materia ten como obxectivo introducir aos alumnos no ámbito da fiscalidade aplicada á empresa. En particular, estúdanse o Imposto sobre a Renda das Persoas Físicas (IRPF), o Imposto sobre Sociedades (IS) e o Imposto sobre o Valor Engadido (IVE), en todos os casos con especial atención á súa aplicación no ámbito da empresa turística.			

Competencias de titulación

Código	
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas	A14
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	A18
Capacidade de comunicación oral e escrita	A23
Mobilidade e adaptabilidade a diferentes contornas e situacións	A24
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	A27
Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado	A28
Capacidade para converter un problema empírico nun obxecto de investigación e elaborar conclusións	A29

Contidos

Tema	
Parte I. Introducción	Tema 1. Impostos e sistema fiscal. Ingresos públicos, tributos e impostos. Natureza e clasificación dos impostos. O sistema fiscal español. Esquema liquidatorio dun imposto.
Parte II. IRPF	Tema 2: Introducción e descrición xeral. Natureza e características do IRPF. Criterio de residencia. Suxeitos pasivos. Non suxección e exencións. Feito imponible. Base imponible. Período impositivo. Tema 3: Rendas gravadas e base imponible. Rendementos do traballo. Rendementos do capital mobiliario e inmobiliario. Rendementos de actividades económicas en estimación directa e obxectiva. Ganancias e perdas patrimoniais. Imputacións de rendas. Tema 4: Liquidación. Reducións. Base liquidable. Mínimo persoal e familiar. Escalas de gravame. Deducións. Pagos a conta. Programa PADRE.

Parte II. IS	Tema 5: Introducción e descrición xeral. Natureza e características do IS. Criterio de residencia. Suxeitos pasivos. Exencións. Feito imponible. Base imponible. Período impositivo.
	Tema 6: Axustes fiscais e base imponible. Ingresos computables e gastos deducibles. Axustes por imputación temporal. Axustes para entidades de reducida dimensión. Compensación de bases impositivas negativas de exercicios anteriores.
	Tema 7. Liquidación. Tipos impositivos. Deducións. Pagos fraccionados. Programa de axuda.
Parte IV. IVA	Tema 8: Descrición xeral e liquidación. Natureza, características e funcionamento do IVE. Suxeitos pasivos. Exencións. Feito imponible. Base imponible. Tipos impositivos. Réximes especiais. Declaracións.

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	18	9	27
Resolución de problemas e/ou exercicios	18	18	36
Prácticas en aulas de informática	4.5	0	4.5
Prácticas autónomas a través de TIC	0	38	38
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	4.5	30	34.5
Estudo de casos/análise de situacións	0	10	10

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Sesión maxistral	Para cada tema presentaranse os aspectos teóricos máis relevantes de cada imposto, poñéndoos en relación coa lexislación aplicable. As explicacións teóricas serán ilustradas con exercicios prácticos resolto polo profesor.
Resolución de problemas e/ou exercicios	As sesións prácticas terán lugar en seminarios, onde os alumnos deberán desenvolver autonomamente o seu traballo, en grupos pequenos ou de xeito individual. Para a resolución dos exercicios deberán utilizar a normativa tributaria que corresponda.
Prácticas en aulas de informática	Estas prácticas teñen como obxectivo familiarizar aos alumnos co uso de programas informáticos para a liquidación de impostos, así como mostrar as principais utilidades da páxina web da Agencia Tributaria.
Prácticas autónomas a través de TIC	Ao longo do curso os alumnos accederán, a través da Plataforma Tema, a cuestionarios relacionados cos contidos desenvolvidos nas clases maxistras e/ou nas clases de resolución de exercicios. Os resultados obtidos polos alumnos formarán parte da nota final.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios	Os alumnos serán guiados e asesorados polo profesor tanto nos exercicios desenvolvidos en clase como nas prácticas que deban realizar en horas non presenciais.

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Prácticas autónomas a través de TIC	Avaliación dos cuestionarios completados polo alumno. Poden corresponder tanto á parte teórica como á parte práctica da materia.	25
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Realización individual de tres supostos prácticos ao longo do curso.	60
Estudo de casos/análise de situacións	Realización escrita e presentación oral de exercicios. Ao longo do curso presentaráselles aos alumnos un ou varios exercicios teóricos ou prácticos, que deberán resolver en horas non presenciais. Estes exercicios serán presentados ao profesor de maneira escrita e oral.	15

Outros comentarios sobre a Avaliación

¿Que puntuación é necesaria para superar a materia en avaliación continua?

Para superar a materia é necesario obter polo menos 5 puntos na suma das tres metodoloxías de avaliación, e alcanzar polo menos o 25% da cualificación máxima en cada unha das tres metodoloxías. Adicionalmente, para ser avaliado en avaliación continua deben cumprirse os requisitos sinalados no seguinte apartado.

¿Hai requisitos mínimos para permanecer en avaliación continua?

Si. Para manterse en avaliación continua o alumno debe presentarse aos tres supostos prácticos da metodoloxía "Probas de resposta longa, de desenvolvemento" e acadar un 25% da nota en xogo en cada un deles. No momento en que incumpra estes requisitos non poderá continuar a ser avaliado en avaliación continua, e a súa nota final de avaliación continua será a suma das notas parciais obtidas ata ese momento. Se dita suma é igual ou superior ao 5, a nota final será un 4,9.

¿En que consiste o exame final?

O exame final está pensado para aqueles alumnos que non superen, ou non se presenten, á avaliación continua. Por tanto, valerá o 100% da nota e incluírá probas similares ás de avaliación continua, e para superarlo deberá obterse polo menos un 5. A cualificación obtida no exame final constituirá a nota final da materia para todos os que se presenten ao mesmo.

¿Quen pode presentarse ao exame final?

Aínda que está pensado para os que non superen a materia por avaliación continua, calquera pode presentarse ao exame final, pero tendo presente que a nota obtida substitúe en todo caso á de avaliación continua.

¿Quen figurará nas actas como non presentado?

Figurarán como non presentados aqueles alumnos que non se presenten a ningunha "Proba de resposta longa, de desenvolvemento", nin á "Estudo de casos/análise de situacións", nin ao exame final.

¿Como é a segunda convocatoria?

A segunda convocatoria consistirá nun exame final similar ao da primeira convocatoria.

¿Cando terán lugar as diferentes probas avaliáveis?

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 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

Normativa básica de IRPF, IVA e IS,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Manual Práctico Renta 2013**, 2014,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Manual Práctico Sociedades 2013**, 2014,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Manual Práctico IVA 2013**, 2014,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas e Impuesto sobre el Patrimonio. Casos prácticos**, 2014,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre Sociedades (1). Régimen general. Comentarios y casos prácticos**, 2014,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre Sociedades (2). Regímenes especiales. Comentarios y casos prácticos**, 2013,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre el Valor Añadido. Comentarios y casos prácticos**, 2014,

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

Centro de Estudios Financieros, **Guía Fiscal 2014**, 2014,

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Dereito: Lexislación turística/O04G240V01201

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas II/O04G240V01202

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

Competencias de titulación	
Código	
A4	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística.
A11	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
A13	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
A16	Orientación do servizo ao cliente
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B2	Compromiso ético
B3	Creatividade
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia		
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
As técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística	A18 A19 A29	B5
Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo	A11	B1 B5
Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección persoal	A4 A13 A25	B1 B2
Habilidades no manexo do TIC para a procura e aproveitamento da información	A18	B5
Ser capaz de analizar, sintetizar e xestionar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición	A19	B5
Capacidade para interpretar críticamente datos e texto	A20	B1
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25	B1 B2
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27	B5
Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado	A28	B4
Capacidade para converter un problema empírico nun obxecto de investigación e elaborar conclusións	A29	B3 B4

Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos	A16	B1 B2
Compromiso ético	A16	B2
Creatividade		B3

Contidos

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

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Metodoloxías integradas	45	90	135
Titoría en grupo	5	8	13
Probos de resposta curta	2	0	2

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Metodoloxías integradas	Lección maxistral. Análise e debate de casos prácticos. Traballos individuais e traballos en equipo.
Titoría en grupo	Explicación das directrices para os traballos individuais e en grupo. Resolución de dúbidas de contidos teóricos e de exercicios prácticos.

Atención personalizada

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

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Metodoloxías integradas	Estudo de casos prácticos, resolución de exercicios, traballos individuais e en equipo	60
Probos de resposta curta	Proba escrita: realizarase na data asignada no calendario de exames do Centro e consistirá nunha serie de cuestións teórico-prácticas. O tempo dispoñible será de sesenta minutos.	40

Outros comentarios sobre a Avaliación

Débase superar, indistintamente, cada unha das dúas partes: teórica (a través do exame final), ou práctica (a través da avaliación continua mediante o traballo en grupo ou a través do exame final). É dicir, esíxese un mínimo do 50% en cada unha das partes para poder facer media coa outra parte.

No caso de que o estudante non opte pola avaliación continua, este terá que realizar unha proba escrita. Dita proba comporase de tres partes: test; preguntas curtas e de desenvolvemento; resolución dun caso práctico. A duración da proba será de noventa minutos.

En segunda convocatoria, manterase o procedemento de 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 2014-15.

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

Bibliografía. Fontes de información

ÁLVAREZ, R., **Principios de investigación del mercado turístico**, 2004,
BIGNÉ, E.; FONT, X. y ANDREU, L., **Marketing de destinos turísticos**, 2000,
SANTESMASES, M., **DYANE: Diseño y análisis de encuestas**, 2009,

DÍAZ DE RADA, V. (2001): *Diseño y elaboración de cuestionarios para la investigación comercial*. Ed. **ESIC**. Madrid.

GONZÁLEZ, M.A. (2000): *Investigación comercial*. Ed. **ESIC**. Madrid.

LÓPEZ, J.M y LÓPEZ, L.M. (2012): *Investigación de mercados turísticos*. Ed. **Pirámide**. Madrid.

MIQUEL, S.; BIGNÉ, P. LEVY y OTROS (1997): *Investigación de mercados*. Ed. **McGraw-Hill**. Madrid.

TRESPALACIOS, J.A.; VÁZQUEZ, R. Y BELLO, L. (2005): *Investigación de mercados*. Ed. **Thomson**. Madrid.

Recomendacións

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Linguas estranxeiras para o turismo IVA: Inglés				
Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IVA: Inglés			
Código	O04G240V01603			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua de impartición	Inglés			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Profesorado	Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Correo-e	revilla@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico.			

Competencias de titulación	
Código	
A15	Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público tanto especializado, como non especializado
A22	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A26	Que os estudantes desenvolvan as habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico	A15
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	A18
Capacidade para interpretar críticamente datos e texto	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público tanto especializado, como non especializado	A21
Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira	A22
Capacidade de comunicación oral e escrita.	A23
Movibilidade e adaptabilidade a diferentes entornos e situacións	A24
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Que os estudantes desenvolvan as habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía	A26
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.	A27
Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.	A28
Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.	B1
Motivación por a calidade.	B5
Creatividade	B3

Contidos	
Tema	

1. Marketing and Promotion	Lexical input: Tourism marketing, advertising, tourism trends, developing a campaign Communication: marketing a local destination Language focus: Language of negotiation
2. Hotel branding	Lexical Input: Brands and branding, Boutique Hotels, Hotels of the future Communication: creating a business, developing a business plan Language focus: making predictions, degrees of certainty
3. Jobs	Lexical Input: careers in tourism, applying for a job, salaries Communication: cover letters, C.V. writing, job interviews Language focus: depending prepositions, adjectives of personality

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	5	2	7
Titoría en grupo	1	4	5
Resolución de problemas e/ou exercicios	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Proxectos	2.5	10	12.5
Actividades introdutorias	1.75	1	2.75
Probas de resposta curta	1	0	1
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	2	0	2

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición dos contidos fundamentais do curso tanto teóricos como prácticos
Titoría en grupo	Traballo en profundidade sobre temas específicos do ámbito turístico cun enfoque profesional no que se poidan poñer a proba las competencias a adquirir na materia
Resolución de problemas e/ou exercicios	Práctica a través de exercicios de distinto tipo das diferentes destrezas comunicativas tanto na súa faceta receptiva como productiva
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada das diferentes destrezas comunicativas emulando situacións habituais no desenvolvemento da actividade profesional no ámbito do turismo
Proxectos	Afondamento nos contidos dos bloques temáticos complementado con traballo on-line, familiarización coas TICs e desenvolvemento de competencias como o traballo en equipo.
Actividades introdutorias	Preparación para a materia tanto a nivel gramatical coma de léxico. Consolidación das principais funcións comunicativas necesarias para o exercicio profesional no sector turístico

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Actividades introdutorias	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Sesión maxistral	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Titoría en grupo	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Resolución de problemas e/ou exercicios	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua
Proxectos	A atención ao alumno ha de ser individualizada para observar a súa evolución e detectar posibles erros a corrixir que doutra forma impedirían un axeitado progreso na aprendizaxe da lingua

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	Comprensión e asimilación dos principais contidos teóricos	5
Titoría en grupo	Traballo individualizado sobre as principais competencias comunicativas no sector turístico	5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso	5
Prácticas de laboratorio	Realización de exercicios e actividades contextualizadas. Léxico específico	20
Proxectos	Realización e presentación dun tema	15
Actividades introdutorias	Evaluación de competencias comunicativas	5
Probas de resposta curta	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principais destrezas comunicativas orais	20
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Realización de exercicios e actividades nas áreas de léxico, gramática, comprensión oral e escrita e produción oral e escrita	25

Outros comentarios sobre a Avaliación

No caso de que un estudante non cumprise os requisitos arriba expostos, deberá presentarse ás dúas probas finais, unha oral e outra escrita, que engloben o total dos contidos do curso e que reflictan o cumprimento total dos obxectivos presentados. O resultado destas dúas probas supoñerá a nota final do alumno.

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

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 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés/O04G240V01502

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación pública do desenvolvemento turístico**

Materia	Planificación pública do desenvolvemento turístico			
Código	O04G240V01604			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Galego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Caride Estevez, María José Garza Gil, María Dolores Varela Lafuente, Manuel María Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http:// faitic.uvigo.es			
Descrición xeral	Planificación Pública do Desenvolvemento Turístico é unha materia básica que se imparte no segundo semestre do terceiro curso do Grao en Turismo. Consta dun total de 6 créditos ECTS, que se corresponden con 150 horas de traballo do alumno, das cales case 50 son actividades presenciais, mentres que o resto serán actividades non presenciais. Esta materia pretende iniciar ao estudante no coñecemento do papel das Administracións Públicas no sector turístico. Analizaremos cáles son os principios básicos das políticas públicas en relación ó turismo, presentaremos a organización administrativa turística e os principais instrumentos de planificación e xestión turística cos que contan as Administracións Públicas. Finalmente, abordaremos a Análise Custo-Beneficio como técnica de avaliación de proxectos e políticas públicas en relación ó turismo.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
A3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
A7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
A11	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
A17	Ter a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Adquirir coñecementos básicos para entender o funcionamento da economía mundial e española.	A1 A2 A3 A7 A8

Utilizar técnicas e metodoloxías na resolución de problemas empíricos	A11 A17 A18 A19
Lectura e comprensión de bibliografía, elaboración e presentación de resultados e informes.	A17 A18 A19 A20 A23 A25 A27 A28 A29
Capacidade de xerar ideas innovadoras e motivación pola calidade e mellora continua	B3 B5

Contidos

Tema	
1. Introducción á xestión pública do turismo.	Efectos ambientais, sociais e económicos do turismo.O papel da Administración Pública. Principios básicos da política turística.
2. A organización administrativa turística	Estado, CCAA e Administración Local. Distribución de competencias. Cooperación e coordinación.
3. Instrumentos de planificación e xestión turística dende as Administracións Públicas	Concepto e indicadores de Turismo Sostible, Instrumentos económicos de intervención: impostos turísticos. Os Plans de Desenvolvemento Turístico. As Áreas de Turismo.
4. A Análise Coste-Beneficio de proxectos e políticas públicas en relación ó turismo.	Conceptos básicos da avaliación económica dende a perspectiva pública.Criterios de decisión. Risco. Efectos distributivos.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	20	30	50
Prácticas en aulas de informática	6	4.5	10.5
Presentacións/exposicións	2.5	5	7.5
Titoría en grupo	2	0	2
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	15	30	45
Probas de tipo test	0	10	10
Traballos e proxectos	0	20	20
Informes/memorias de prácticas	0	2	2
Resolución de problemas e/ou exercicios	3	0	3

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/o directrices de un traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.
Prácticas en aulas de informática	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas, e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudo, desenvolvidas en aulas de informática.
Presentacións/exposicións	Exposición por parte do alumnado ante o docente e/ou un grupo de estudantes dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Pódese levar a cabo de maneira individual ou en grupo.
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. O alumno debe desenvolver a análise e resolución dos problemas e/ou exercicios de forma autónoma.

Atención personalizada

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

Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	As consultas personalizadas realizaranse tanto a través de actividades presenciais como titorias como non presenciais a traveso da Plataforma Tema. O alumnado sempre poderá enviar as súas preguntas e dúbidas mediante unha utilidade desta plataforma informática. Cando as dúbidas sexan xeneralizadas, responderase colectivamente a todos o alumnado mediante o envío dun correo electrónico a traveso da Plataforma Tema.
Prácticas en aulas de informática	As consultas personalizadas realizaranse tanto a través de actividades presenciais como titorias como non presenciais a traveso da Plataforma Tema. O alumnado sempre poderá enviar as súas preguntas e dúbidas mediante unha utilidade desta plataforma informática. Cando as dúbidas sexan xeneralizadas, responderase colectivamente a todos o alumnado mediante o envío dun correo electrónico a traveso da Plataforma Tema.
Titoría en grupo	As consultas personalizadas realizaranse tanto a través de actividades presenciais como titorias como non presenciais a traveso da Plataforma Tema. O alumnado sempre poderá enviar as súas preguntas e dúbidas mediante unha utilidade desta plataforma informática. Cando as dúbidas sexan xeneralizadas, responderase colectivamente a todos o alumnado mediante o envío dun correo electrónico a traveso da Plataforma Tema.
Probas	Descrición
Probas de tipo test	As consultas personalizadas realizaranse tanto a través de actividades presenciais como titorias como non presenciais a traveso da Plataforma Tema. O alumnado sempre poderá enviar as súas preguntas e dúbidas mediante unha utilidade desta plataforma informática. Cando as dúbidas sexan xeneralizadas, responderase colectivamente a todos o alumnado mediante o envío dun correo electrónico a traveso da Plataforma Tema.
Traballos e proxectos	As consultas personalizadas realizaranse tanto a través de actividades presenciais como titorias como non presenciais a traveso da Plataforma Tema. O alumnado sempre poderá enviar as súas preguntas e dúbidas mediante unha utilidade desta plataforma informática. Cando as dúbidas sexan xeneralizadas, responderase colectivamente a todos o alumnado mediante o envío dun correo electrónico a traveso da Plataforma Tema.

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Prácticas en aulas de informática	Valorarase a asistencia e participación activa ás prácticas de aula informática.	15
Presentacións/exposicións	Valorarase a entrega dos informes asociado á realización de traballos e proxectos, así como a calidade da súa presentación e defensa en aula.	5
Probas de tipo test	Realizaranse probas tipo test periódicas a través da plataforma de teledocencia para avaliar a comprensión de coñecementos impartidos en clase maxistral	40
Traballos e proxectos	Valorarase a capacidade para buscar información, organizar o tempo e colaborar con equipos para a realización de traballos e proxectos en grupo.	25
Informes/memorias de prácticas	Valorarase as memorias e informes a entregar nas actividades prácticas da materia (resolución de exercicios en aula e en laboratorio informático).	15

Outros comentarios sobre a Avaliación

A avaliación da materia será continua. O 40% da nota configurarase a partir de exames tipo test sobre os contidos teóricos da materia, o 30 % da nota basearase na resolución de exercicios, prácticas, problemas e análises de caso, e o 30 % restante será a nota dun proxecto en grupo. Para superar a materia por avaliación continua é preciso terse presentado a todas as probas e actividades de avaliación do curso.

O alumnado que non sigue avaliación continua ou non teña superado a materia por avaliación continua será avaliado mediante a realización dun exame final que suporá o 100% da nota. O exame constará dunha parte teórica (preguntas curtas e/ou tipo test) (60% da nota final) e unha parte práctica (40%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10 en cada unha). O alumnado que supere a materia por avaliación continua pero desexa subir nota poderá presentarse ó exame final. Neste caso, a nota do exame final substituirá á nota da avaliación continua a todos os efectos.

O exame correspondente á segunda e posteriores convocatorias seguirá o mesmo modelo que o exame final.

Os estudantes que non se presenten a avaliación continua nin o examen final, figurarán nas actas como non presentados. Os estudantes que non superen a avaliación continua e non se presenten ó exame final, figurarán nas actas como supensos.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias serán as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2014-15.

Bibliografía. Fontes de información

Miralbell Izard, O., **Gestión Pública del Turismo**, UOC,

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

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

Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Economía: Introducción á economía/O04G240V01103

Economía aplicada ao turismo/O04G240V01301

Turismo e desenvolvemento económico territorial/O04G240V01501

Outros comentarios

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

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

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Xestión de aloxamentos				
Materia	Xestión de aloxamentos			
Código	004G240V01605			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	2c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición xeral	A materia aborda os instrumentos necesarios para a xestión empresarial, afondando nas particularidades das empresas que prestan servizos de aloxamento no sector turístico. Análise das estruturas e organización das empresas de aloxamento. Análise dos aspectos operacionais da xestión hoteleira			

Competencias de titulación	
Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
A12	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.
B2	Compromiso ético
B3	Creatividade
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles	A1
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas	A5
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas	A8
Identificar os procesos operativos en empresas turísticas	A12
Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.	A14
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información	A18
Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.	A20
Capacidade de comunicación oral e escrita.	A23
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	A27
Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado	A28
Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións	A29
Compromiso ético	B2
Creatividade	B3
Iniciativa empresarial	B4
Motivación por a calidade.	B5

Contidos
Tema
Tema 1. Introducción ao sector de aloxamento. . Tipoloxías e tendencias.
Tema 2. Xestión e Dirección de aloxamentos. . Análise das estruturas e organización en empresas de aloxamento.
Tema 3. Operacións e procesos de produción . claves nos diferentes departamentos.
Tema 4. Marketing e comercialización.Xestión de . capacidade e prezos. Yield Management.
Tema 5. Departamentos operativos e funcionais. . Usali
Tema 6. Animación en empresas de aloxamento .

Planificación	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introdutorias	1.5	0	1.5
Sesión maxistral	15	15	30
Resolución de problemas e/ou exercicios	4	8	12
Presentacións/exposicións	4	8	12
Prácticas en aulas de informática	13	13	26
Titoría en grupo	1.5	3	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	4	8	12
Traballos de aula	3	3	6
Probas de resposta curta	2	20	22
Traballos e proxectos	0	24	24

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

Metodoloxía docente	Descrición
Actividades introdutorias	Presentación da materia. Explicación sobre a planificación do curso
Sesión 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
Resolución de problemas e/ou exercicios	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercicios prácticos
Presentacións/exposicións	Exposición por parte do alumno ante o docente e o grupo dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Exposicións individuais e en grupo.
Prácticas en aulas de informática	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades básicas e procedimentais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe. Seguimento titorial do traballo en grupo
Estudo de casos/análises de situacións	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticarlo 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

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Presentacións/exposicións	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.
Titoría en grupo	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.
Probas	Descrición

Traballos e proxectos	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.
-----------------------	--

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Presentacións/exposicións	Exposición e defensa dun traballo final en grupo que se realizará ao longo do curso	15
Titoría en grupo	Seguimento titorial da evolución do traballo final en grupo.	5
Estudo de casos/análises de situacións	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticar e adestrarse en procedementos alternativos de solución. Participación activa na clase.	5
Traballos de aula	Realización de actividades que complementan á sesión maxistral. Comentarios de lecturas de artigos. Realización de exercicios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Participación activa na clase.	10
Probas de resposta curta	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Inclúirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico. Pode plantearse algunha pregunta a desenvolver	50
Traballos e proxectos	Realización dun traballo de investigación en grupo sobre algún aspecto do sector aloxamento.	15

Outros comentarios sobre a Avaliación

Os alumnos poderán escoller entre as seguintes modalidades segundo o seu grado de dispoñibilidade para asistir as aulas:

1) AVALIACIÓN CONTINUA

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final se obterá do traballo do alumno a través de traballos de aula, estudos de caso, traballo final, seguimento titorial, exposicións e realización dun examen final teórico e práctico.

- A asistencia necesaria para acollerse a esta modalidade será do 80%. Os alumnos que incumplan devandita porcentaxe terán que realizar un exame final que representará o 100% da cualificación.

- Estas condicións son aplicables nas convocatorias do mesmo curso académico.

- Para ter en conta as cualificacións dos traballos de aula, estudos de casos, exposicións e traballo final é necesario obter unha nota mínima de 4 sobre 10 no exame final.

2) AVALIACIÓN NON CONTINUA

Poderán optar a ela todos os os alumnos non acoñecidos a modalidade de avaliación anterior. Consistente nun examen teórico e práctico de toda a materia do curso, que representa o 100% da nota.

- Tódolos alumnos deberán entregar ó profesor unha ficha adecuadamente cuberta cos seus datos e una foto recente durante as primeiras semanas de clases.

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 2014-15

Bibliografía. Fontes de información

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción en Alojamientos y Restauración**, Síntesis,
Cerra, J.; Dorado, J.A.; Estepa, D. e García, P., **Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración**, Síntesis,
Dorado, J.A., **Dirección de alojamientos turísticos**, Síntesis,

Recomendacións

Outros comentarios

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

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

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés				
Materia	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés			
Código	O04G240V01606			
Titulación	Grado en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua de impartición	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a				
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e				
Web				
Descripción xeral	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno a la lengua francesa 1 en contexto turístico			

Competencias de titulación	
Código	
A10	Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A16	Orientación del servicio al cliente
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B3	Creatividad
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo	A10
Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	A15
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información.	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado	A21
Capacidad de comunicación oral y escritura.	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes medios y situaciones.	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	A28
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	B1
Creatividad	B3
Motivación por la calidad.	B5
Orientación del servicio al cliente	A16

Contenidos
Tema

- | | |
|--|---|
| 1. La vente des produits touristiques | 1.1 Communication: Situations en relation avec la vente et le paiement des produits touristiques |
| 2. La promotion touristique | 2.1 Promouvoir des entreprises touristiques. |
| 3. Promouvoir des sites touristiques | 3.1 Visiter et présenter des sites touristiques. Présenter et décrire des monuments |
| 4. Tourisme et marketing. Fidéliser les clients. | 4.1 Des publipostages et des brochures publicitaires. Organiser et présenter des campagnes et des promotions touristiques |

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Resolución de problemas y/o ejercicios	11	11	22
Prácticas autónomas a través de TIC	4	0	4
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	2	27	29
Sesión magistral	4	0	4
Tutoría en grupo	1	0	1
Pruebas de respuesta corta	1	3	4
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	0	4	4
Pruebas de tipo test	1	3	4
Trabajos y proyectos	0	3	3

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

Metodoloxías	
	Descrición
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan ejercicios relacionados con la asignatura que el alumno debe resolver en clase tanto individualmente como en grupo
Prácticas autónomas a través de TIC	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas orientadas a la adquisición de habilidades relacionadas con la materia. Se desarrollarán sea en espacios especializados como laboratorio o aulas de informática o con la ayuda de ordenadores portátiles
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Actividad en la que se formulan ejercicios relacionados con la asignatura que el alumno debe resolver de forma autónoma
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos de la materia, bases teóricas, o las directrices de un trabajo a resolver por el alumno
Tutoría en grupo	Resolución de dudas de los alumnos respecto a diversos puntos de la asignatura

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Tutoría en grupo	Esta actividad tiene como finalidad atender a los alumnos individualmente o en grupos pequeños para resolver dudas o problemas sobre la signatura
Sesión magistral	Esta actividad tiene como finalidad atender a los alumnos individualmente o en grupos pequeños para resolver dudas o problemas sobre la signatura

Evaluación		
	Descrición	Cualificación
Pruebas de respuesta corta	Pruebas para evaluar las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto que el alumno deberá responder de manera breve	15
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	Pruebas para evaluar las competencias adquiridas que incluyen actividades o problemas prácticos a resolver que los alumnos deberán resolver aplicando sus conocimientos teóricos y prácticos. Estas pruebas serán orales y escritas	55
Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluar las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos, etc.)	15
Trabajos y proyectos	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	15

Outros comentarios sobre a Avaliación

En la segunda convocatoria él alumno deberá presentar los glosarios correspondientes a cada una de las unidades del programa y superar un examen oral y escrito compuesto por las pruebas que se señalan en este apartado.

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 2014-2015.

Fuentes de información

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

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Outros comentarios

Es necesario haber cursado las anteriores asignaturas de francés de la titulación

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Alemán				
Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Alemán			
Código	O04G240V01607			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua de impartición	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico			

Competencias de titulación	
Código	
A15	Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico
A16	Orientación do servizo ao cliente
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A22	Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A24	Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
B3	Creatividade
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia	
Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira	A22
Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico	A15
Capacidade de comunicación oral e escrita.	A23
Mobilidade e adaptabilidade a diferentes medios e situacións	A24
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.	A27
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	A18
Orientación do servizo ao cliente	A16
Creatividade	B3
Motivación por a calidade.	B5

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

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Proxectos	1	3.5	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	11.25	16	27.25

Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	11.25	16	27.25
Probas de resposta curta	0	2	2
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	4	4
Traballos e proxectos	0	10	10

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Proxectos	A elaboración e presentación de proxectos permite ao alumno traballar de forma trasversal e interdisciplinario e aplicar de forma práctica todos os coñecementos adquiridos así como ampliar aqueles que lle fagan falta para a boa execución do proxecto.
Estudo de casos/análises de situacións	Mediante o estudo de casos concretos o alumno debe adquirir esquemas de comportamento lingüísticos útiles no campo profesional do turismo.
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	O alumno debe desenvolver as solucións adecuadas ou correctas mediante a exercitación de rutinas, a aplicación de fórmulas, a aplicación de procedementos de transformación da información dispoñible e a interpretación.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado
Proxectos	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado
Estudo de casos/análises de situacións	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Probas de resposta curta	Gramática de contexto	10
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	Comprensión oral, comprensión lectora, expresión e interacción oral	10
Traballos e proxectos	Entrega de produtos de relevancia no mundo do turismo cunha utilidade clara para turistas, axentes turísticos, corporacións etc.	80

Outros comentarios sobre a Avaliación

Os estudantes que suspendan a primeira convocatoria, na segunda deberán facer un exame final que abarque a totalidade dos coñecementos presentados na 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 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

Ver a bibliografía da materia Lingua estranxeira para Turismo IC: Alemán

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302
Linguas estranxeiras para o turismo IC: Alemán/O04G240V01307
Linguas estranxeiras para o turismo IIC: Alemán/O04G240V01407
Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán/O04G240V01507

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

Materia	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Portugués			
Código	O04G240V01608			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua de impartición	Galego			
Departamento	Filoloxía galega e latina			
Coordinador/a	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Profesorado	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Correo-e	carlosnogueira1@sapo.pt			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descrición xeral	Nesta materia preténdese que o alumnado adquira coñecementos básicos da lingua e das culturas de expresión portuguesa en continuación dos contidos de Lingua estranxeira para o turismo III de cara ao nivel B1.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Adquirir coñecementos básicos de lingua portuguesa: comprensión oral e escrita	A23
Adquirir coñecementos básicos de lingua portuguesa: expresión oral e escrita	A23
Adquirir coñecementos básicos de países de lingua oficial portuguesa: aspectos básicos culturais	A3 A23
Saber traballar en grupo na realización de actividades prácticas nas aulas	A25

Contidos

Tema	
Contidos gramaticais	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: presente de subxuntivo, imperativo, pretérito perfecto composto de indicativo, pretérito pluscuamperfecto composto e simple, infinitivo conxugado; Pronomes persoais; Pronomes: colocación do pronome átono; Acentuación ortográfica; Preposicións.

Contidos lexicais

Identificación persoal: Información sobre o traballo. Linguas estranxeiras.
 Vivenda, fogar e contorno: Tipos de vivenda. Descrición da vivenda.
 Localización (periferia, barrio, medio rural, etc.)
 Traballo e profesión: Actividade profesional. Organización do traballo (lugar, cargo, horario, etc.). Condicións de traballo.
 Tempo libre e lecer: Descrición das actividades de lecer e culturais (localidades e instrumentos usados para actividades deportivas, xéneros cinematográficos, etc.). Acontecementos do momento.
 Viaxes e transportes: Entrada e saída dun país. Comunicación con empregados de locais para o aloxamento. Planificación das vacacións.
 Actividades ligadas ao turismo (axencia de viaxes, guías, etc.). Automóbil (reparación, asistencia na estrada, etc.). Gasolinera e aluguer de coches.
 Na estrada: preguntar direccións; sinais de tránsito; as partes do coche; na estación de servizo; avarías e reparacións.
 Relacións humanas e sociais: Tipos e formas de relación social (levarse ben, mal, conflitos, etc.). Formas de tratamento. Asociacións.
 Saúde e coidados físicos: Posición do corpo e movementos, sensacións e percepcións físicas. Accidentes e lesións. Síntomas de enfermidades.
 Educación: Actividades escolares. Nomes de materias. Títulos e diplomas.
 Servizos de educación (matrícula, inscrición, bolsa, etc.). Exames.
 Compras e actividades comerciais: Relacións co persoal comercial.
 Compra de alimentos.
 Alimentación: Características de comidas e bebidas. Relacións co persoal de hostalaría.
 Preparación de comidas e bebidas.
 Bens e servizos: Policía.
 Clima, condicións atmosféricas e ambiente: Partes da cidade. Flora e fauna. Problemas ambientais.
 Ciencia e tecnoloxía: Instrucións de aparellos de uso cotián. Tecnoloxías da información e da comunicación.

Contidos pragmáticos

Continuación dos contidos impartidos en "Lingua estranxeira para o turismo III"
 en relación a:
 Idiomatismos; Falsos amigos; Rexistros; Diferenzas entre as variantes portuguesa e brasileira.
 Prácticas orais e redacción de textos curtos relacionados co turismo.

Elementos de cultura lusófona

Aspectos culturais seleccionados das culturas brasileira e portuguesa relacionados co turismo en continuación dos contidos impartidos en Lingua estranxeira para turismo III.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	10	23	33
Traballos de aula	10	23	33
Outros	1	5	6
Probas de resposta curta	1	0	1
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	1	0	1
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	1	0	1

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Sesións teóricas
Traballos de aula	Sesións prácticas - traballo en grupo
Outros	Proba oral

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballos de aula	Atención a problemas específicos do alumnado durante as sesións prácticas

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	Proba teórica escrita	25

Traballos de aula	Realización/presentación de traballos varios	50
Outros	Proba oral	25

Outros comentarios sobre a Avaliación

As/Os estudantes deberán escoller no principio do curso entre dúas opcións: un sistema de avaliación continua (cf. supra) ou un sistema de avaliación única.

Recoméndase optar polo primeiro. É condición obrigatoria para ser avaliada/o de forma continua a asistencia a un 80% das aulas, a non ser que haxa motivos xustificados para unha asistencia lixeiramente inferior, que deberán ser comunicados ao profesorado o antes posible.

Para a avaliación única é preciso superar ambas as probas (escrita e oral) para superar a materia. Copia ou plaxio nos respectivos exames será penalizado cun suspenso (nota numérica: 0) nas mesmas.

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

Quen opte de forma directa pola avaliación única (non recomendado) será avaliada/o ao final do primeiro período, na primeira edición das actas (maio/xuño), da seguinte forma:

1. Cunha proba escrita teórico-práctica (contando 75% da nota final [teoría: 25%; práctica: 50%])
2. Cunha proba de expresión oral (contando 25% da nota final) que será gravada.

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

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

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

En todo caso, recoméndase a asistencia ás aulas e ás titorías e consultar regularmente os espazos virtuais da materia na plataforma (<http://faitic.uvigo.es>), mesmo que non se siga o sistema de avaliación continua.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2014-2015.

Bibliografía. Fontes de información

<http://www.portaldalinguaportuguesa.org/>

<http://www.ciberduvidas.com/>

Câmara Jr., Joaquim Mattoso, *Estrutura da Língua Portuguesa*, 19.^a ed., Petrópolis, Vozes, 1989. (ISBN: 85-326-0061-1).

--- *Problemas de Linguística Descritiva*, 13.^a ed., Petrópolis, Vozes, 1988.

Castro, Ivo, *Introdução à História do Português*, 2.^a ed. revista e muito ampliada, Lisboa, Edições Colibri, 2006. (ISBN: 972-772-676-3).

Coimbra, Isabel, e Coimbra, Olga. *Gramática Ativa 1*, 3.^a ed., Lisboa, Lidel, 2011. (ISBN: 978-972-757-638-8).

Coimbra, Isabel, e Coimbra, Olga. *Gramática Ativa 2*, 3.^a ed., Lisboa, Lidel, 2012. (ISBN: 978-972-757-173-4).

Com ou sem Acento?, Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.31936-4).

Com ou sem Hífen?, Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.01713-0).

Cristóvão, Fernando (dir. e coord.). *Dicionário Temático da Lusofonia*, Lisboa, Texto Editores, 2005. (ISBN: 978-972-472-935-0).

Cristóvão, Fernando, *Da Lusitanidade à Lusofonia*, Coimbra, Almedina, 2008. (ISBN: 978-972-403-445-4)

Dicionário da Língua Portuguesa 2011, Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01564-8)

Dicionário Editora Alemão-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2011. (ISBN: 978-972-0-01494-8).

Dicionário Editora de Espanhol-Português, Porto, Porto Editora, 2008 (ISBN: 978-972-0-01371-2).

Dicionário Editora de Francês-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2011. (ISBN: 978-972-0-01647-8).

Dicionário Editora de Inglês-Português. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01491-7).

Dicionário Editora de Português-Alemão, Porto, Porto Editora, 2006. (ISBN: 978-972-0-01277-7).

Dicionário Editora de Português-Espanhol, Porto, Porto Editora, 2010 (ISBN: 978-972-0-01559-4).

Dicionário Editora de Português-Francês. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2009. (ISBN: 978-972-0-01479-5).

Dicionário Editora de Português-Inglês. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01493-1).

Dicionário Moderno da Língua Portuguesa. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-01496-2).

Dicionário Moderno de Sinónimos e Antónimos. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978-972-0-05754-9).

Dicionário Moderno de Verbos Portugueses, Porto, Porto Editora, 2010. (ISBN: 978-972-0-05756-3).

FLiP 8 - Ferramentas para a Língua Portuguesa, Ed. Priberam, 2010. [www.flip.pt].

Machado, José Barbosa, *Introdução à História da Língua e Cultura Portuguesas*, Braga, Edições Vercial, 2009. (ISBN: 978-972-99038-8-5-3).

Novo Corretor Aurélio 2, Ed. Positivo, 2010. [www.flip.pt].

Sobral, José Manuel, *Portugal, Portugueses: Uma Identidade Nacional*, s.l., Fundação Francisco Manuel dos Santos, 2012. (ISBN: 978-989-8424-65-5).

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Línguas estranxeiras para o turismo IIIB: Português/O04G240V01508

Outros comentarios

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