



Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Presentación

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

La oferta educativa para el próximo curso 2013-2014

en el Centro es:

Títulos de Grado:

- **GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS**
- **GRADO EN TURISMO**
- **PROGRAMA CONJUNTO DE ESTUDIOS ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS + INGENIERÍA INFORMÁTICA**
- **GRADO EN CONSULTORÍA Y GESTIÓN DE La INFORMACIÓN (solo se oferta cursos 2º a 4º)**

También se está impartiendo:

- **Curso Ponte para el Grado en ADE**

Si eres Diplomado/la en Ciencias Empresariales puedes obtener tu Grado en Administración y Dirección de Empresas (ADE) en uno solo curso académico.

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

- **MÁSTER OFICIAL EN CREACIÓN, DIRECCIÓN E INNOVACIÓN EN La EMPRESA.**
- **MÁSTER OFICIAL EN DIRECCIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL TURISMO.**
- **MÁSTER OFICIAL EN GESTION EMPRESARIAL DEL DEPORTE**

Por otra parte, durante los últimos años, la Facultad de Empresariales y Turismo, potenció, de forma considerable a participación de los estudiantes en programas de movilidad: *Exchange Students*

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

¡Ven a visitarnos!

Organigrama

EQUIPO DECANAL

Decana

Elena Rivo López

Teléfono: 988368800

e-mail: decano.eto@uvigo.es

Vicedecana de Ordenación Académica y Alumnado

Mercedes Mareque Álvarez-Santullano

Teléfono: 988368728

e-mail: chedesmareque@uvigo.es

Vicedecano de Estudios de Grado y Gestión Informática

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

Vicedecana de Calidad

María de Iana Cruz de él Rio Rama
Teléfono: 988368727
e-mail: delrio@uvigo.es

Vicedecana de Relaciones Internacionales

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 y Redes Sociales

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

Localización

Edificio Jurídico-Empresarial
Campus Universitario Las Lagunas
32004 Ourense

Conserjería: + 34 988 368 700

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

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

Relaciones Internacionales: edeprada@uvigo.es

Información general: info.eto@uvigo.es

Fax: + 34 988 368 923

Página web: www.fcetou.uvigo.es

Grado en Turismo

Asignaturas

Curso 3

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01501	Turismo y desarrollo económico territorial	1c	6
004G240V01502	Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés	1c	3
004G240V01503	Sistemas de información para la gestión turística	1c	6
004G240V01504	Gestión de restauración	1c	6
004G240V01505	Gestión de los recursos financieros	1c	6

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Turismo y desarrollo económico territorial**

Asignatura	Turismo y desarrollo económico territorial			
Código	O04G240V01501			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Profesorado	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Correo-e	nemesio@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo/nemesio			
Descripción general	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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
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	.
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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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

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

Metodologías	
	Descripción
Debates	Temas de actualidad a discutir en aula
Tutoría en grupo	Entrevistas con alumnos sobre trabajos de aula
Estudio de casos/análisis de situaciones	Análisis de casos reales y discusión de situaciones
Trabajos de aula	Realización y análisis de supuestos prácticos
Sesión magistral	Explicación en aula de los temas de la asignatura

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
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		
	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Examen tipo test	50
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de casos prácticos	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Alumnos que no siguen la evaluación continua y convocatoria de Julio y siguientes: Examen que equivale al 100% de la nota, compuesto de 2 partes, una teórica, examen tipo test, y otra 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 2013-2014.

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

Asignaturas que continúan el temario

Comercio internacional y turismo/O04G240V01905

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés			
Código	O04G240V01502			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua	Inglés			
Impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/edeprada			
Descrición	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico. general			

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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
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
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. Travel Agents	Travel Agents: Expresión oral; Comprensión oral; Vocabulario específico; Gramática; Pronunciación; Lectura; Escritura; Expresións idiomáticas; Simulacións
2. Features of World Wide destinations	Features of world wide destinations: Expresión oral; Comprensión oral; Vocabulario específico; Gramática; Pronunciación; Lectura; Escritura; Expresións idiomáticas; Simulacións
3. Welcoming tourists	Welcoming tourists: Expresión oral; Comprensión oral; Vocabulario específico; Gramática; Pronunciación; Lectura; Escritura; Expresións idiomáticas; Simulacións
4. Travel and Tourism products and services	Travel and tourism products and services: Expresión oral; Comprensión oral; Vocabulario específico; Gramática; Pronunciación; Lectura; Escritura; Expresións idiomáticas; Simulacións

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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 introductorias	1.75	1	2.75
Probas de resposta curta	1	0	1
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	2	0	2

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición dos contenidos 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 contenidos dos bloques temáticos complementado co traballo on-line, familiarización cas TICs e desenvolver competencias como o traballo en equipo.
Actividades introductorias	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 introductorias	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	Calificación
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 introductorias	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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 2013-2014.

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,

Harding, K. (2001) *Going International. English for Tourism*. Oxford: Oxford University Press.

Harding, K. And P. Henderson (2000) *High Season*. Cambridge. C.U.P.

Naterop, B.J. and R. Revel. (1992) *Telephoning in English*. Cambridge. C.U.P.

Bolton, D. and N. Goody (1996) *English Grammar in Steps*. London. Richmomd

VV.AA. (1989) *Gran Diccionario Larousse Español-Inglés Inglés Español*. Larousse

Hornby, A.S. (1984). *Oxford Advanced Learner's Dictionary*. Oxford. O.U.P.

B) Material multimedia:

Telephoning in English. C.U.P.

C) Películas e documentais:

Guías turísticas (Planeta, Pilot Guides, JRB)

National Treasure

Jackie Brown

Sideways

D) Periódicos e revistas

The Washington Post. Travel special

Travel and Leisure

Recomendacións

DATOS IDENTIFICATIVOS**Sistemas de información para la gestión turística**

Asignatura	Sistemas de información para la gestión turística			
Código	004G240V01503			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://faitic.uvigo.es/			
Descripción general	<p>En la actualidad, los sistemas de información son vitales para la supervivencia de cualquier organización que, tal como sucede con aquéllas que integran el sector turístico, participe activamente en el mundo de los negocios globales. En esta asignatura se pretende poner de manifiesto la importancia que para las organizaciones del sector turístico tiene diseñar e implantar un sistema de información eficiente. Esta herramienta de gestión debe permitirles captar los datos disponibles en un entorno altamente complejo y dinámico, procesarlos en el seno de la organización para convertirlos en información útil y difundir dicha información a las personas idóneas.</p> <p>La asignatura está integrada por dos tipos de contenidos íntimamente relacionados. Por un lado, los teóricos, centrados en el análisis general de los sistemas de información en las organizaciones. Por otro lado, los prácticos, en los que se formulan actividades en las que se deben buscar y obtener datos relativos a diversos aspectos de la actividad turística, procesarlos para convertirlos en información útil para la organización turística correspondiente y presentar dicha información de la forma más clara posible.</p>			

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
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
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
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A12	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
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
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo	A1 A11 A19 A29

Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A5 A10 A12 A14	B4
Habilidad en el manejo de las TICs para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A18 A19 A21 A27 A29	B3 B5
Capacidad de comunicación oral y escritura	A23	B3 B5
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25	B2 B3 B5
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27	B1 B2 B3 B5
Capacidad de aplicarlos conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	A28 A29	B3 B5
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	A29	B3 B5
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos, compromiso ético, creatividad, iniciativa empresarial y motivación por la calidad		B1 B2 B3 B4 B5

Contenidos

Tema

Tema 1. Sistemas de información en los negocios globales actuales.

Tema 2: Negocios en línea globales: como utilizan las empresas los sistemas de información.

Tema 3: Sistemas de información, organizaciones y estrategias.

Tema 4: Comercio electrónico: mercados digitales, bienes digitales.

Tema 5: Administración de proyectos de sistemas de información.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	1	2
Sesión magistral	21.5	32.25	53.75
Trabajos de aula	21.5	21.5	43
Presentaciones/exposiciones	1	29	30
Pruebas de tipo test	1	20.25	21.25

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Actividades encaminadas a tomar contacto y reunir información sobre el alumnado, así como a presentar la asignatura.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la asignatura objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Trabajos de aula	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices y supervisión del profesor. Su desarrollo puede estar vinculado con actividades autónomas del estudiante.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante lo docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto,...

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
--------------	-------------

Trabajos de aula Tiempo reservado para orientar, atender y resolver dudas del alumno en su proceso de adquisición de las competencias de la asignatura.

Pruebas	Descripción
Pruebas de tipo test	Tiempo reservado para orientar, atender y resolver dudas del alumno en su proceso de adquisición de las competencias de la asignatura.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante lo docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto...	50
Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

El alumno que no siga el procedimiento de evaluación continua deberá realizar un examen final, que supondrá el 100% de la nota.

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

- Realizar un examen que supondrá el 100% de la nota.
- Conservar la nota obtenida en las Presentaciones/exposiciones (50%), siempre que sea superior a 3.5 (sobre 10), y realizar únicamente la Prueba de tipo test (50%).

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2013-2014.

Fuentes 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 y Laudon (2012) constituye el manual de referencia para la parte teórica de la asignatura

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Xestión de restauración				
Asignatura	Xestión de restauración			
Código	004G240V01504			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castelán			
Impartición	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				
Descrición general	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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
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 Economía e bodega; Departamento de cocina e restaurante. Operaciones y procesos principales. Sistemas de gestión 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. Mercadotécnica aplicada á restauración.	Estudo do cliente; Xestión de prezos; Menú engineering.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de 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, diagnosticalo 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.
Pruebas	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	Calificación
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. Contéplase a 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. Incluirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico.Pode plantearse algunha pregunta a desenvolver	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

- A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final se obterá da avaliación dos traballos de aula, traballo final, seguimento titorial e realización dun examen final. Para ter en conta as cualificacións de aula e traballo final é necesario obter unha nota mínima de 4,5 puntos sobre 10 no exame final.

-Para non perder o dereito a avaliación continua os alumnos deberán ter unha asistencia dun 80%.

- Segunda convocatoria: A nota correspondente aos exercicios realizados en grupo e traballos de aula, conservarase durante un curso académico (convocatorias de Xuño e Xullo).

-Os alumnos que non sigan avaliación continua realizarán un exame final teórico práctico sobre todos os contidos da asignatura que representará o 100% da nota.

- 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 2013-2014.

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

Otros 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, achegarase ao alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de los recursos financieros**

Asignatura	Gestión de los recursos financieros			
Código	004G240V01505			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Villanueva Villar, Mónica			
Profesorado	Villanueva Villar, Mónica			
Correo-e	monicavv@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El objetivo de esta materia es proporcionar a los alumnos, los conocimientos básicos y esenciales de la gestión de los recursos financieros tanto en lo referente a la valoración de los recursos financieros en general como en la toma de decisiones financieras, sean estas de inversión o de financiación			

Competencias de titulación

Código	
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
A13	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B4	Iniciativa empresarial

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística	A5 A7
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Capacidad de comunicación oral y escrita	A13
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	A24
Capacidad de trabajo en equipo así como a nivel individual.	A25
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1 B2
Iniciativa empresarial	B4

Contenidos

Tema	
Tema 1. Marco conceptual de la gestión financiera.	
Tema 2. Tipos de interés y valor temporal del dinero.	2.1. El valor del dinero en el tiempo. 2.2. Capital financiero. 2.3. Operaciones financieras de capitalización. 2.4. Rentas
Tema 3. Inversión en activo circulante de la empresa turística.	
Tema 4. Inversión en activo fijo de la empresa turística.	
Tema 5. Fuentes financieras de la empresa turística a largo plazo: determinación y coste	5.1. Préstamos 5.2. Leasing 5.3. Renting

Tema 6. Fuentes financieras de la empresa turística a corto plazo: determinación y coste

- 6.1. Crédito comercial
- 6.2. Descuento bancario
- 6.3. Póliza de crédito
- 6.4. Comparativa crédito-prestamo
- 6.5. Factoring

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	15	30	45
Sesión magistral	30	75	105

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

Metodologías

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

Atención personalizada

Evaluación

	Descripción	Calificación
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de una prueba escrita presencial compuesta de parte teórica (preguntas cortas o test) y parte práctica. Se podrá exigir un nivel mínimo para superarla.	50
Sesión magistral	Evaluación mediante la realización de preguntas cortas/test sobre los contenidos teóricos expuestos en las sesiones magistrales. En las pruebas se podrá exigir un nivel mínimo para superarlas.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Evaluación continua:1.- Pruebas descritas objeto de calificación que configurarán el 50% de la nota. Para la segunda convocatoria, de presentarse, se mantendrá la calificación de estas pruebas.2.- Examen escrito, que configura el 50% restante de la nota. Este se celebrará al final cuatrimestre.

Se exige un nivel mínimo obligatorio para superarlo. La calificación del alumno que no supere los mínimos contemplados en la prueba será de suspenso. Los alumnos que no superen el paso 1 de la evaluación continuada, y los que no la han seguido, serán evaluados con un examen de carácter global sobre los conocimientos de todos los contenidos de la materia, destrezas en la práctica y adaptación a nuevas situaciones. Se exige un nivel mínimo obligatorio para superarlo. La calificación del alumno que no supere los mínimos contemplados en la prueba será de suspenso.

Conductas inadecuadas, contrarias y perjudiciales a la convivencia podrán ser sancionadas con la pérdida del derecho a la evaluación continua por parte del estudiante responsable

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2013-14.

Fuentes 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,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances			
Código	O04G240V01506			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Silva Rojas, Terencia Ines			
Profesorado	Silva Rojas, Terencia Ines			
Correo-e	tsilva@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno a la lengua francesa 1 en contexto turístico general			

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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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

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

Metodologías

	Descripción
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

Metodologías	Descripción
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

	Descripción	Calificación
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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 2013-2014.

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

Otros comentarios

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

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán			
Código	O04G240V01507			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lingua	Alemán			
Impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición general	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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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
Probos de resposta curta	0	2	2
Probos prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	4	4
Traballos e proxectos	0	10	10

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de 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	Calificación
Probas de resposta curta	Gramática de contexto, ocos, transformacións, tradución de situacións curtas. Mediante estas tarefas o alumno ten que demostrar ata que punto adquiriu as estruturas básicas do idioma tratadas na aula	30
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	Mediante estas tarefas o alumno ten que demostrar como sabe aplicar o aprendido a tarefas reais e concretas de mediana complexidade. Trátase de situacións cotiás en contextos turísticos como o hotel, a axencia de viaxe, visitas turísticas etc.	30
Traballos e proxectos	Mediante estas tarefas o alumno ten que demostrar como sabe aplicar o aprendido a tarefas complexas cun alto grao de transversalidade e de interdisciplinaridade. Son tarefas que implican a realización conxunta de todas as destrezas lingüísticas, certo grao de comprensión de contidos culturais e a aplicación de técnicas discursivas.	40

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 2013/14.

Bibliografía. Fontes de información

Ver Linguas extranxeiras para o Turismo 1C: Alemán

Recomendacións

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Portugués			
Código	O04G240V01508			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua	Outros			
Impartición				
Departamento	Filoloxía galega e latina			
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descrición general	Nesta materia preténdese que o alumnado adquiera 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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Adquirir coñecementos básicos de lingua portuguesa: comprensión oral e escrita	A23
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
Adquirir coñecementos básico 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	Utensilios de cociña; Saúde; Profesións; Personalidade; Clima e tempo atmosférico; Tecnoloxías da información e comunicación; Léxico relacionado co ensino; Correspondencia formal; Curriculum vitae.

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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de 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	Calificación
Sesión maxistral	Proba teórica escrita	25
Traballos de aula	Realización/presentación de traballos varios	50
Outros	Proba oral	25

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 xustificadas 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>) e no BLOG asociado (<http://estudoslusofonos.blogspot.com/>).

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>) e no blog asociado (<http://estudioslusofonos.blogspot.com/>), 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 2013-2014.

Bibliografía. Fontes de información

VV.AA., **Dicionário da Língua Portuguesa 2011**, Porto Editora,

VV.AA., **Dicionário Moderno de Verbos Portugueses**, Porto Editora,

VV.AA., **Prontuário da Língua Portuguesa**, Porto Editora,

COIMBRA, O. M.; COIMBRA, I., **Gramática Activa 1**, Lidel,

Cristóvão, Fernando (dir. e coord.); Maria Adelina Amorim, Maria Lúcia Garcia Marques, Susana Brites Moita 2005. Dicionário temático da lusofonia. Lisboa: Texto Editores.

COIMBRA, O. M.; COIMBRA, I. Gramática Ativa 1, 2011 Lidel (ISBN: 978-972-757-638-8)

COIMBRA, O. M.; COIMBRA, I. Gramática Ativa 2, Lidel (ISBN:978-972-757-173-4)

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

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

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

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

FLiP 8 - Ferramentas para a Língua Portuguesa, Ed. Priberam, 2010.

Diciopédia 2010 - DVD-ROM, O Poder do Conhecimento, Porto: Porto Editora 2009.

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

Novo Corretor Aurélio 2, Ed. Positivo, 2010.

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Línguas estranxeiras para o turismo IID: Português/O04G240V01408

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Fiscalidad de empresas turísticas**

Asignatura	Fiscalidad de empresas turísticas			
Código	O04G240V01601			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Picos Sánchez, Fidel			
Profesorado	Picos Sánchez, Fidel			
Correo-e	fidel@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/fidel			
Descripción general	La asignatura tiene como objetivo introducir a los alumnos en el ámbito de la fiscalidad aplicada a la empresa. En particular, se estudian el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF), el Impuesto sobre Sociedades (IS) y el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA), en todos los casos con especial atención a su aplicación en el ámbito de la empresa turística.			

Competencias de titulación

Código	
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
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
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A18
Capacidad de comunicación oral y escrita	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos 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
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	A29

Contenidos

Tema	
Parte I. Introducción	Tema 1. Impuestos y actividad empresarial. Objetivos de justificación de los impuestos. Introducción al sistema fiscal español. Imposición sobre la renta y el consumo. Las empresas y los impuestos.
Parte II. IRPF	Tema 2: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IRPF. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. No sujeción y exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Periodo impositivo. Tema 3: Rentas gravadas y base imponible. Rendimientos del trabajo. Rendimientos del capital mobiliario e inmobiliario. Rendimientos de actividades económicas en estimación directa y objetiva. Ganancias y pérdidas patrimoniales. Imputaciones de rentas.

	Tema 4: Liquidación. Reducciones. Base liquidable. Mínimo personal y familiar. Escalas de gravamen. Deducciones. Pagos a cuenta. Programa PADRE.
Parte III. IS	Tema 5: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IS. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Periodo impositivo.
	Tema 6: Ajustes fiscales y base imponible. Ingresos computables y gastos deducibles. Ajustes por imputación temporal. Ajustes para entidades de reducida dimensión. Compensación de bases imponibles negativas de ejercicios anteriores.
Parte IV. IVA	Tema 7: Liquidación. Tipos impositivos. Deducciones. Pagos fraccionados. Programa de ayuda. Tema 8: Descripción general y liquidación. Naturaleza, características y funcionamiento del IVA. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Tipos impositivos. Régímenes especiales. Declaraciones.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	18	9	27
Resolución de problemas y/o ejercicios	18	18	36
Prácticas en aulas de informática	4.5	0	4.5
Prácticas autónomas a través de TIC	0	38	38
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	4.5	30	34.5
Estudio de casos/análisis de situaciones	0	10	10

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

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Para cada tema se presentarán las cuestiones teóricas más relevantes, y se formulará la metodología a seguir para interpretar las consecuencias y los efectos prácticos de la norma tributaria. Las explicaciones teóricas serán ilustradas con ejercicios prácticos resueltos por el profesor.
Resolución de problemas y/o ejercicios	Las sesiones prácticas tendrán lugar en seminarios, donde los alumnos deberán desarrollar autónomamente su trabajo en grupos pequeños o de manera individual.
Prácticas en aulas de informática	Estas prácticas tienen como objetivo familiarizar a los alumnos con el uso de programas informáticos para la liquidación de impuestos, así como mostrar las principales utilidades de la página web de la Agencia Tributaria.
Prácticas autónomas a través de TIC	A lo largo del curso los alumnos podrán acceder, a través de la Plataforma Tema, a cuestionarios que tendrán relación con los contenidos desarrollados en las clases magistrales y/o en las clases de resolución de ejercicios. Los resultados obtenidos por los alumnos formarán parte de la nota final.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Los alumnos serán guiados y asesorados por el profesor tanto en los ejercicios desarrollados en clase como en las prácticas que deban realizar en horas no presenciales.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Prácticas autónomas a través de TIC	Evaluación de los cuestionarios completados por el alumno. Pueden corresponder tanto a la parte teórica como a la parte práctica de la materia.	25
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Realización individual de tres supuestos prácticos a lo largo del curso.	60
Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización escrita y presentación oral de ejercicios. A lo largo del curso se le presentarán a los alumnos uno o varios ejercicios teóricos o prácticos, que deberán resolver en horas no presenciales. Estos ejercicios serán presentados al profesor de manera escrita y oral.	15

Otros comentarios sobre la Evaluación

Para superar la asignatura es necesario obtener al menos 5 puntos en la suma de las tres metodologías de evaluación, y alcanzar al menos el 25% de la calificación máxima en cada una de las tres metodologías. Adicionalmente, se deberá

obtener al menos el 25% de la calificación máxima en cada uno de los tres supuestos prácticos de la metodología "Pruebas de respuesta larga, de desarrollo".

El alumno dejará de ser evaluado en evaluación continua si no se presenta a alguno de los tres supuestos prácticos de la metodología "Pruebas de respuesta larga, de desarrollo", o si no alcanza un 25% de la nota en juego en cada uno de dichos supuestos. En ambos casos la nota final de evaluación continua será la suma de las notas parciales obtenidas hasta ese momento; si dicha suma es igual o superior al 5, la nota final será un 4,9.

Todos los alumnos que se hayan presentado a alguna prueba de la evaluación continua, independientemente de que hayan superado o no la asignatura, tendrán la opción de presentarse a un examen final. Este examen valdrá el 100% de la nota, y la calificación obtenida sustituirá a la obtenida en evaluación continua. En caso de no presentarse, su nota será la obtenida en evaluación continua, independientemente de que hayan superado o no la asignatura.

Los alumnos que no se hayan presentado a ninguna prueba de evaluación continua podrán presentarse también al examen final en las mismas condiciones. En caso de no presentarse, figurarán en las actas como "no presentado".

Con el fin de poder evaluar todas las competencias de la asignatura, el examen final incluirá pruebas similares a las de evaluación continua.

La segunda convocatoria consistirá en un examen final similar al de la primera convocatoria.

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 2013-2014.

Fuentes de información

Legislación básica de IRPF, IVA e IS,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Manual Práctico Renta**, 2012,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Manual Práctico Sociedades**, 2012,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **Manual Práctico IVA**, 2012,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas. Comentarios y casos prácticos**, 2012,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre Sociedades. Casos prácticos**, 2012,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre el Valor Añadido. Comentarios y casos prácticos**, 2012,

Agencia Estatal de Administración Tributaria, **www.agenciatributaria.es**,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

DATOS IDENTIFICATIVOS**Investigación de mercados turísticos**

Asignatura	Investigación de mercados turísticos			
Código	O04G240V01602			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio			
Profesorado	Fraiz Brea, José Antonio Rodríguez Campo, María Lorena			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Proceso de investigación comercial en el sector turístico.			

Competencias de titulación

Código	
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A13	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
A16	Orientación del servicio al cliente
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
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
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
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística	A18 A19 A29	B5
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo	A11	B1 B5
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección personal	A4 A13 A25	B1 B2
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A18	B5
Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	A19	B5
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	A20	B1
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25	B1 B2
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	A27	B5
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	A28	B4
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	A29	B3 B4

Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	A16	B1 B2
Compromiso ético	A16	B2
Creatividad		B3

Contenidos

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

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Metodologías integradas	45	90	135
Tutoría en grupo	5	8	13
Pruebas de respuesta corta	2	0	2

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

Metodologías

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

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
--------------	-------------

Tutoría en grupo Explicación de las directrices para la realización de trabajos individuales y en equipo. Resolución de dudas.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Metodologías integradas	Estudio de casos prácticos, resolución de ejercicios, trabajos individuales y en equipo	60
Pruebas de respuesta corta	Prueba escrita: se realizará en la fecha asignada en el calendario de exámenes del Centro y consistirá en una serie de cuestiones teórico-prácticas. El tiempo disponible será de sesenta minutos.	40

Otros comentarios sobre la Evaluación

Se debe superar, indistintamente, cada una de las dos partes: teórica (a través del examen final), o práctica (a través de la evaluación continua mediante el trabajo en grupo o a través del examen final). Es decir, se exige un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder hacer media con la otra parte.

En el caso de que el estudiante no opte por la evaluación continua, éste tendrá que realizar una prueba escrita. Dicha prueba se compondrá de tres partes: test; preguntas cortas y de desarrollo; resolución de un caso práctico. La duración de la prueba será de noventa minutos.

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2013-14.

Conductas inadecuadas, contrarias y perjudiciales a la convivencia y a su corrección, podrán ser sancionadas con la pérdida del derecho a la evaluación continua por parte del estudiante responsable.

Fuentes 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.

Recomendaciones

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

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

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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
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	Marketing and Promotion : Natural resources: Expresión oral; Comprensión oral; Vocabulario específico; Gramática; Pronunciación; Lectura; Escritura; Expresións idiomáticas; Simulacións
2. Spas	Spas: Expresión oral; Comprensión oral; Vocabulario específico; Gramática; Pronunciación; Lectura; Escritura; Expresións idiomáticas; Simulacións
3. Sports and Adventure Tourism	Sports and Adventure Tourism: Expresión oral; Comprensión oral; Vocabulario específico; Gramática; Pronunciación; Lectura; Escritura; Expresións idiomáticas; Simulacións
4. Problems	Problems: Expresión oral; Comprensión oral; Vocabulario específico; Gramática; Pronunciación; Lectura; Escritura; Expresións idiomáticas; Simulacións

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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 introductorias	1.75	1	2.75
Probas de resposta curta	1	0	1
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	2	0	2

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de 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 ls 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 desenvolver competencias como o traballo en equipo.
Actividades introductorias	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 introductorias	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	Calificación
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 introductorias	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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 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 2013-2014.

Bibliografía. Fontes de información

Duckworth, Michael, **High Season**, Oxford University Press,
De Prada Creo et al, **Travel Leisure and Socializing for Spanish Speakers**, T&T,

Harding, K. (2001) *Going International. English for Tourism*. Oxford: Oxford University Press.

Harding, K. And P. Henderson (2000) *High Season*. Cambridge. C.U.P.

Naterop, B.J. and R. Revel. (1992) *Telephoning in English*. Cambridge. C.U.P.

Bolton, D. and N. Goody (1996) *English Grammar in Steps*. London. Richmomd

VV.AA. (1989) *Gran Diccionario Larousse Español-Inglés Inglés Español*. Larousse

Hornby, A.S. (1984). *Oxford Advanced Learner's Dictionary*. Oxford. O.U.P.

B) Material multimedia:

Telephoning in English. C.U.P.

C) Películas e documentais:

Guías turísticas (Planeta, Pilot Guides, JRB)

National Treasure

Jackie Brown

Sideways

D) Periódicos e revistas

The Washington Post. Travel special

Travel and Leisure

Recomendacións

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación pública do desenvolvemento turístico**

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

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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
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.	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	Os Plans de Desenvolvemento Turístico. As Áreas de Turismo. Turismo Sostible, valoración económica e instrumentos económicos de intervención.
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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou 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.
Pruebas	Descripción
Probos 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		
	Descripción	Calificación
Prácticas en aulas de informática		15
	Valorarase a asistencia e participación activa ás prácticas de aula informática.	
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
Probos de tipo test	Realizaranse probos tipo test periódicas a través da plataforma de teledocencia para avaliar a comprensión de coñcementos 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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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.

Alumnos que non siguen avaliación continua:

Avaliarase ó alumno 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 exame correspondente á segunda convocatoria seguirá o mesmo modelo que o exame final.

Os estudantes que non fagan a avaliación continua nin o examen final, figurarán nas actas como non presentados.

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 2013-14.

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-Beneficio. Evaluación Económica de Políticas y Proyectos de Inversión**, Ariel,

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Economía: Introducción á economía/O04G240V01103

Economía aplicada ao turismo/O04G240V01301

Turismo e desenvolvemento económico territorial/O04G240V01501

Otros 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 requirer 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**

Asignatura	Xestión de aloxamentos			
Código	O04G240V01605			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castelán			
Impartición	Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	González Framil, Juan Francisco			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen González Framil, Juan Francisco			
Correo-e	juan.gonzalez@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición general	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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
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
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

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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1.5	0	1.5
Sesión maxistral	18	18	36
Resolución de problemas e/ou exercicios	4	8	12
Presentacións/exposicións	3	6	9
Prácticas en aulas de informática	12	12	24
Titoría en grupo	1.5	3	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	3	6	9
Traballos de aula	4.5	4.5	9
Probas de resposta curta	2	20	22
Traballos e proxectos	0	23	23

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Actividades introductorias	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 completrase 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	Actiividades 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, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución
Traballos de aula	O estudante desenvolve exercicios ou proxetos 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.
Pruebas	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	Calificación
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
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. Contéplase a actitude participativa.	15
Probas de resposta curta	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá 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

Otros comentarios sobre la Evaluación

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final se obterá da avaliación dos traballos de aula, traballo final, seguimento titorial e realización dun examen final. Para ter en conta as cualificacións de aula e traballo final é necesario obter unha nota mínima de 4,5 sobre 10 no exame final.

- Segunda convocatoria: A nota correspondente aos exercicios realizados en grupo e traballos de aula, conservarase durante un curso académico

(convocatorias de Xuño e Xullo).

-Alumnos que non sigan avaliación continua realizarán un exame final teórico práctico sobre todos os contidos da asignatura que representará o 100% da nota.

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 2013-2014

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,
 González L. e Talón, P., **Dirección Hotelera. Operaciones y Procesos**, Síntesis,
 Mestre Soler, J.R., **Técnicas de Dirección y Gestión Hotelera**, Gestión 2000,
 Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B., **Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración**, Universitas Internacional,

Recomendacións

Otros 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**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés			
Código	O04G240V01606			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua	Francés			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Silva Rojas, Terencia Ines			
Profesorado	Silva Rojas, Terencia Ines			
Correo-e	tsilva@uvigo.es			
Web				
Descripción	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno a la lengua francesa 1 en contexto turístico general			

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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
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 escrita.	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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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

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

Metodologías

	Descripción
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

Metodologías	Descripción
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

	Descripción	Calificación
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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 2013-2014.

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

Otros comentarios

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

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Alemán			
Código	O04G240V01607			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lingua	Alemán			
Impartición				
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición general	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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 2013/14.

Bibliografía. Fontes de información

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

Recomendacións

Asignaturas que continúan el temario

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

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Portugués			
Código	O04G240V01608			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua	Outros			
Impartición				
Departamento	Filoloxía galega e latina			
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descrición general	Nesta materia preténdese que o alumnado adquiera 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 en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Adquirir coñecementos básicos de lingua portuguesa: comprensión oral e escrita	A23
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
Adquirir coñecementos básico 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	Utensilios de cociña; Saúde; Profesións; Personalidade; Clima e tempo atmosférico; Tecnoloxías da información e comunicación; Léxico relacionado co ensino; Correspondencia formal; Curriculum vitae.

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 en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión maxistral	10	23	33
Traballos de aula	10	23	33
Outros	1	5	6
Probos de resposta curta	1	0	1
Probos de resposta longa, de desenvolvemento	1	0	1
Probos prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	1	0	1

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de 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	Calificación
Sesión maxistral	Proba teórica escrita	25
Traballos de aula	Realización/presentación de traballos varios	50
Outros	Proba oral	25

Otros comentarios sobre la Evaluación

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>) e no BLOG asociado (<http://estudioslusofonos.blogspot.com/>).

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>) e no blog asociado (<http://estudioslusofonos.blogspot.com/>), 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 2013-2014.

Bibliografía. Fontes de información

VV.AA., **Dicionário da Língua Portuguesa 2011**, Porto Editora,

VV.AA., **Dicionário Moderno de Verbos Portugueses**, Porto Editora,

VV.AA., **Prontuário da Língua Portuguesa**, Porto Editora,

COIMBRA, O. M.; COIMBRA, I., **Gramática Activa 1**, Lidel,

Cristóvão, Fernando (dir. e coord.); Maria Adelina Amorim, Maria Lúcia Garcia Marques, Susana Brites Moita 2005. Dicionário temático da lusofonia. Lisboa: Texto Editores.

COIMBRA, O. M.; COIMBRA, I. Gramática Ativa 1, 2011 Lidel (ISBN: 978-972-757-638-8)

COIMBRA, O. M.; COIMBRA, I. Gramática Ativa 2, Lidel (ISBN:978-972-757-173-4)

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

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

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

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

FLiP 8 - Ferramentas para a Língua Portuguesa, Ed. Priberam, 2010.

Diciopédia 2010 - DVD-ROM, O Poder do Conhecimento, Porto: Porto Editora 2009.

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

Novo Corretor Aurélio 2, Ed. Positivo, 2010.

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Línguas estranxeiras para o turismo IIIB: Português/O04G240V01508

Otros comentarios

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