





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 lana 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

Secretaria

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 4					
Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales			
Arte y turismo cultural	1c	6			
Atención al cliente	1c	6			
Calidad de procesos turísticos	1c	6			
E-marketing en el sector turístico	1c	6			
Comercio internacional y turismo	1c	6			
	Arte y turismo cultural Atención al cliente Calidad de procesos turísticos E-marketing en el sector turístico Comercio internacional y	Arte y turismo cultural 1c Atención al cliente 1c Calidad de procesos turísticos 1c E-marketing en el sector turístico 1c Comercio internacional y 1c			

O04G240V01906	Derecho turístico laboral e internacional	1c	6
O04G240V01907	Creación y viabilidad de empresas turísticas	1c	6
O04G240V01908	Planificación y dirección de espacios turísticos	1c	6
O04G240V01909	Programación y guía de itinerarios turísticos	1c	6
O04G240V01910	Gestión de destinos de interior	1c	6
O04G240V01911	Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística	2c	6
O04G240V01912	Planificación económico- financiera de las empresas turísticas	2c	6
O04G240V01981	Prácticas en empresas	2c	12
004G240V01991	Trabajo de Fin de Grado	2c	12

DATOS IDEN	TIFICATIVOS			
Arte e turisn	no cultural			
Asignatura	Arte e turismo			
	cultural			
Código	O04G240V01901	,		
Titulacion	Grao en Turismo	,		'
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Galego			
Impartición				
Departamento	Historia, arte e xeografía			
Coordinador/a	Barriocanal López, María Yolanda			
Profesorado	Barriocanal López, María Yolanda			
	Vilas Meis, Diana			
Correo-e	barriocanal@uvigo.es			
Web				
Descripción	Estudo dos principais bens culturais de carác	ter patrimonial de cara a	ao Turismo Cultu	ıral, abordando os
general	problemas de convivencia entre as actividad	es turísticas e a preserva	ación e respeto	dos propios bens

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.
- A3 Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
- A8 Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
- A10 Aplicar os coñecementos a futuras situacións profesionais e desenvolver competencias relacionadas coa elaboración e defensa de argumentos e resolución de problemas dentro do ámbito do turismo
- A11 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
- B2 Compromiso ético

Competencias de materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Coñecer os principais bens patrimoniais abertos ao turismo cultural	A3
Desarrollar a capacidade crítica respecto á mercantilización dos bens culturais patrimoniais como unha forma de entender a sociedade e a cultura	B2
Comprender o reto do equlibrio entre a conservación dos bens patrimoniais e a explotación	A8
turística	A11
Adquirir un coñecemento teórico-práctico dos principais productos patrimoniais e artísticos e o seu potencial económico	ı A1
Aprender as principais nocións sobre os productos artísticos para o desenvolvemento dun talante comprensivo frente a outras culturas	A17
Desarrollar a capacidade de levar a cabo iniciativas para a promoción das potencialidades dos bens patrimoniais en relación co Turismo Cultural	A10

Contidos

Tema

- 1. Manifestacións artísticas. Periodización e estilos. Tipoloxías arquitectónicas.
- 2. O Turismo Cultural: Posibilidades, funcións e límites.
- 3. O Patrimonio como recurso turístico
- 4. Principales productos do Turismo Patrimonial
- 4.1. A cidade histórica como producto turístico: Cidades Patrimonio da Humanidade. Conxuntos históricos.
- 4.2. As rutas culturais: Os Camiños de Santiago.
- 4.3. Museos, ecomuseos e Exposicións temporais
- 4.4. Monumentos e arquitectura popular

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión maxistral	20	30	50
Saídas de estudo/prácticas de campo	9	10	19
Titoría en grupo	5	3	8
Traballos tutelados	10	30	40
Actividades introdutorias	1	0	1

Probas de resposta curta	2	20	22	
Traballos e proxectos	3	7	10	

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

	Descripción
Sesión maxistral	Clases expositivas que concentran a aprendizaxe teórica. Nas diferentes sesións se desenvolve o contido do programa, secuenciado en bloques temáticos. Para cada unidade temática ofrécese un esquema básico e bibliografía específica para seguir e profundizar nos contidos.
Saídas de estudo/prácticas de campo	Saídas de estudo fora do ámbito académico en función do contido do programa (exposicións temporais, fondos museísticos, monumentos singulares, conxuntos histórico-artísticos, etc.
Titoría en grupo	Apoio á formacion do alumnado, orientado á resolver as dúbidas ou calqueira outra cuestión relacionada ca materia.
Traballos tutelados	Traballos realizados polos alumnos/as dirixidos á profundización dos diferentes aspectos da materi e ao fortalecemento da capacidade analítica e exposixitiva.
Actividades introdutor	

Atención personalizada

Metodologías Descripción

Titoría en grupo Atención personalizada e seguemento do alumnado na aprendizaxe da materia, atendendo todas as cuestións relativas ás actividades programadas, especialmente na orientación e revisión dos traballos tutelados e sistemas de avaliación.

	Descripción	Calificación
Saídas de estudo/prácticas de campo	Valoración da preparación e participación activa nas saídas de estudo fora da aula	20
Traballos tutelados	Na súa avaliación considerarase os seguintes criterios: - singularidade e complexidade do tema de estudo - metodoloxía aplicada - bibliografía e recursos en Internet consultados - presentación, claridade e orixinalidade expositiva	30
Probas de resposta curta	Os coñecementos teóricos da materia serán avaliados mediante unha proba escrita de resposta corta. Valorarase a estructuración de ideas xunto coa precisión e claridade expositiva.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Todos os estudantes teñen dereito a realizar o exame final. Aqueles alumnos/as que non poidan acollerse á modalidade presencial serán avaliados dos contidos do programa mediante unha proba escrita que suporá un 70% da nota final, e un traballo obrigatorio que representará o 30% restante.

Na segunda convocatoria, os estudantes realizarán un exame sobre os coñecementos teóricos da materia, consistente nunha proba escrita de resposta corta, conservando o profesor as calificacións das restantes actividades feitas. Aqueles alumnos que non poidan acollerse á modalidade presencial serán avaliados dos contidos do programa mediante unha proba escrita que suporá un 70% da nota final, e un traballo obligatorio que representará o 30 % restante.

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

CALLE VAQUERO, M. de la, La ciudad histórica como destino turístico, Ariel Turismo,

GARCIA HERNÁNDEZ, M., Turismo y conjuntos monumentales. Capacidad de acogida turística y gestión de flujos de visitantes, Tirant lo Blanch,

HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, F., Elpatrimonio cultural: la memoria recuperada, Trea,

LÓPEZ GUZMAN, R. (Coord.), **Patrimonio Histórico. Aspectos intangibles y valores turísticos**, Universidad Internacional de Andalucía,

RAMOS LIZANA, M., El turismo cultural, los museos y su planificación, Trea,

VVAA., Vivir las ciudades históricas. Seminario Turismo, conservación y rehabilitación del patrimonio arquitectónico y artístico, Instituto Cultural El Brocense,

Castilla y León,			
Recomendacións			
Recomendacions			

VVAA., Turismo Cultural: el Patrimonio Histórico como fuente de riqueza, Fundación del Patrimonio Histórico de

DATOS IDEN	TIFICATIVOS			
Atención al c	liente			
Asignatura	Atención al			
	cliente			
Código	O04G240V01902			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Diaz-Becerra Martinez, Ana Maria			
Profesorado	Diaz-Becerra Martinez, Ana Maria			
Correo-e	anadiazbm@gmail.com			
Web				
Descripción	Atención y trato con los clientes. Atención y cali	dad del servicio al cli	ente. Tipología c	le clientes. La
general	importancia del trato y la atención en el servicio	de las empresas turi	sticas	

	petencias de titulación
Códig	0
A6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos,
	estrategias y políticas comerciales
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
<u>A16</u>	Orientación del servicio al cliente
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
В3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	A6
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal	A13
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Orientación del servicio al cliente	A16
Capacidad de comunicación oral y escrita	A23
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
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1
Compromiso ético	B2
Creatividad	B3
Iniciativa empresarial	B4
Motivación por la calidad	B5

Contenidos	
Tema	

1. Principios básicos de la atención al cliente.	1.1. Las expectativas y la experiencia del cliente.
·	1.2. Gestión de las percepciones y expectativas del cliente.
	1.3. La calidad del servicio y la satisfacción del cliente.
	1.4. La creación de valor y la lealtad del cliente.
2. Introducción al modelo de gestión de clientes	y 2.1. La necesidad de la gestión de clientes y las dificultades de
el conocimiento y evaluación de los clientes.	implementación.
	2.2. Modelos de gestión de clientes.
	2.3. Almacenamiento de datos y evaluación del cliente previa a la
	segmentación.
3. Segmentación de clientes. Tipología de cliente	s3.1. Clientes internos, externos y finales.
y atención diferencial.	3.2. Psicología y comportamiento del cliente.
	3.3. Segmentación del mercado de clientes y atención diferenciada.
	3.4. Modelos de segmentación más usuales.
4. La captación y el modelo de relación.	4.1. Identificación del cliente objetivo y elección del canal de captación.
	4.2. El momento de la captación y la repetición.
	4.3. La oferta de valor.
	4.4. La vinculación: retención, fidelidad, lealtad y recuperación de clientes.
5. Implementación y seguimiento del modelo de	5.1. El modelo de implementación y misión.
gestión de clientes.	5.2. Análisis de situación e la empresa y análisis de clientes.
	5.3. El plan de acción estratégico.
	5.4. Implementación y seguimiento. Indicadores generales.
6. Habilidades sociales y comunicativas en la	6.1. El proceso de interacción social.
prestación del servicio turístico.	6.2. Influencias en la percepción de la prestación de servicios.
	6.3. La escucha activa.
	6.4. La comunicación verbal y no verbal.
	6.5. La atención telefónica.
7. Fases de la venta y el tratamiento de dudas y	7.1. El valor añadido en la venta.
objeciones.	7.2. Fases de la venta y atención al cliente.
	7.3. El servicio posventa.
	7.4. Tratamiento de las dudas y objeciones.
8. Gestión de quejas y reclamaciones.	8.1. Importancia de las quejas y reclamaciones en la empresa.
	8.2. El proceso de reclamación.
	8.3. Tratamiento de las quejas y reclamaciones.
	8.4. Mecanismos y medios para la emisión de quejas

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	22	0	22
Sesión magistral	23	0	23
Trabajos y proyectos	0	33	33
Pruebas de respuesta corta	2	42	44
Estudio de casos/análisis de situaciones	0	28	28

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

Metodologías	
	Descripción
Resolución de	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno
problemas y/o ejercicios	debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases
	teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada		
Metodologías	Descripción	
Resolución de problemas y/o ejercicios	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia	
Pruebas	Descripción	
Trabajos y proyectos	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia	
Estudio de casos/análisis de situaciones	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia	

Evaluación			
	Descripción	Calificación	
Trabajos y proyectos	Realización de trabajos	25	
Pruebas de respuesta corta	Examen final	60	
Estudio de casos/análisis de situa	acionesRealización de casos prácticos y análisis de situaciones.	15	

La planificación expuesta en esta guía docente supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de pruebas objetivas, de la realización de trabajos y la realización de un examen final. Para aprobar la materia es necesario obtener al menos 5 puntos de un total de 10. Segunda convocatoria: La evaluación continua alcanzada durante el cuatrimestre se guardará para las convocatorias extraordinarias del presente curso académico. Alumnos que no siguen evaluación continua: Se evaluará al alumno con la realización de un examen final que supondra el 100% de la nota. Las fechas y horarios 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

Barquero, J. D.; Rodríguez, C.; Barquero, M. y Huertas, F. (2007): Marketing de Clientes, McGraw-Hill, Madrid.

Cram, T. (2003): Estreche las relaciones con los clientes que cuentan: nuevos retos en la atención al cliente, Pearson

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Calidad de procesos turísticos				
Asignatura	Calidad de			
	procesos			
	turísticos			
Código	O04G240V01903			
Titulacion	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua Castellano		·		
Impartición				
Departamento	o Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	del Ríio Rama, María de la Cruz			
Profesorado del Ríio Rama, María de la Cruz				
Correo-e delrio@uvigo.es				
Web				
Descripción				
general				

-	petencias de titulación
Códig	
A12	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
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
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
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
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
Identificar los procesos operativos en empresas turísticas	A12
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y	A13
métodos de dirección de personal	
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber	A14
tomar decisiones estratégicas	
Orientación del servicio al cliente	A16
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A18
Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los	A19
fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	A20
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	A28
especializado	
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar	A29
conclusiones	
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	B1
Creatividad	В3
Motivación por la calidad	B5

Contenidos	
Tema	
TEMA 1: INTRODUCCIÓN. CONCEPTOS	•
FUNDAMENTALES DE LA CALIDAD	
TEMA 2: IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE	
GESTIÓN DE LA CALIDAD	
TEMA 3: MODELOS ESTANDARIZADOS DE	
CALIDAD	
TEMA 4: MEJORA CONTINUA. HERRAMIENTAS DE	•
CALIDAD	
TEMA 5: NORMALIZACIÓN, CERTIFICACIÓN Y	
HOMOLOGACIÓN.	
TEMA 6: LOS COSTES EN CALIDAD	•
TEMA 7: ESTRATEGIA DE CALIDAD Y PLANES DE	
CALIDAD EN EL SECTOR TURÍSTICO ESPAÑOL	

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	22	0	22
Sesión magistral	23	0	23
Trabajos y proyectos	0	30	30
Pruebas de respuesta corta	2	45	47
Pruebas de tipo test	0	24	24
Estudio de casos/análisis de situaciones	0	4	4

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

Metodologías	
	Descripción
	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados. Se suele utilizar como complemento de la lección magistral.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada				
Pruebas Descripción				
Trabajos y proyectos	La atención personalizada es una actividad adadémica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia.			

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Trabajos y proyectos	Realización de un trabajo autónomo en grupo. Se elaborará a lo largo de todo el cuatrimestre y se presentará al final del mismo.	25%
Pruebas de respuesta corta	Examen final.	60%
Pruebas de tipo test	Evaluación de la asimilación de conocimientos- se realizarán cuatro test (cada dos temas) a través de la plataforma Tema.	10%
Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización de casos prácticos o análisis de situaciones.	5

La planificación expuesta en esta guía docente supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de las pruebas objetivas periódicas, del trabajo tutelado y la realización de un examen

Pruebas de carácter objetivo: pruebas de carácter periódico, para valorar la correcta comprensión y aplicación de los contenidos de la materia. Consistirá en:

1.- La resolución de ejercicios breves y se estima que el número total de trabajos cortos serán dos a lo largo de todo el cuatrimestre.

- 2.- Respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple. Se estima que el número total de controles por este medio de pruebas objetivas a lo largo del curso será de cuatro.
- 3.- Trabajo tutelado: consistirá en la elaboración en gurpo (3 alumnos) de un trabajo, destinados a la aplicación de los conceptos y técnicas de la materia de forma autónoma por parte de los estudiantes, contando con atención personalizada para su seguimiento. El trabajo tutelado será entregado en fecha límite anunciada con suficiente antelación.
- 4.-Examen final: consistirá en la resolución de ejercicios breves y respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple. Parte teórica (preguntas cortas y/o tipo test) (60%), práctica (40%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10).

Para aprobar la materia es necesario obtener al menos 5 puntos de un total de 10 por la realización del examen. La nota final será la suma de ambas partes, evaluación continua y examen, para realizar la suma deberá tenerse aprobado el examen. Nota mínima para aprobar la asignatura 5.

Segunda convocatoria:La evaluación continua alcanzada durante el cuatrimestre se guardará para las convocatorias extraordinarias del presente curso académico. El examen constará de una parte teórica (preguntas cortas y/o tipos test) (60%) práctica (40%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10).

Alumnos que no siguen evaluación continua: Se evaluará al alumno con la realización de un examen final que supondrá el 100% de la nota. El examen constará de una parte teórica (preguntas cortas y/o test) (60%) práctica (40%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10).

Las fechas y los 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

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

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

Lloréns Montes, F.J., Fuentes Fuentes, M. (1997): *Calidad Total: Fundamentos e Implantación*. Ed. Pirámide. <?xml:namespace prefix =" o" ns =" "urn:schemas-microsoft-com:office:office" />

Cuatrecasas, L. (1999): Gestión integral de la calidad. Implantación, control y certificación, Ed. Gestión 2000.

Membrado Martínez, J. (1999): La gestión empresarial a través del modelo Europeo de excelencia de <?xml:namespace prefix =" st1" ns =" "urn:schemas-microsoft-com:office:smarttags"" />

Recomendaciones

DATOS	IDENI	ENTIFICATIVOS	
		ng en el sector turístico	
Asignat			
Asigna	cara	sector turístico	
Código		004G240V01904	
Titulaci		Grado en Turismo	
Descrip			Cuatrimestre
		6 OP 4	1c
Lengua	3	Castellano	
Imparti	ición		
Depart	amento	nto Organización de empresas y marketing	,
		or/a Mazaira Castro, Andrés	
Profeso		·	
Correo-	-e	amazaira@uvigo.es	
Web			
Descrip			
genera	l	general y específicamente las singularidades y potencialidades del ámbito digital en el s	sector turistico
		cias de titulación	
Código			
		prender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en c ciones que se establecen entre ellos	el turismo y las
		prender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de sticos: relaciones nacionales e internacionales	los mercados
		prender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimon ctividad turística	iales relacionados con
A4	Compre	prender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológica	s, culturales y
A5	Compre	ales que incentivan la actividad turística aprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas	turísticas: Problemas
		nómicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	
	estrate	prender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así ategias y políticas comerciales	•
	Compre turística	prender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y ana citica	lítica de la empresa
A8	Compre	prender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turís	ticas
	Compre turística	prender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prosp ctica	ectiva en materia
A10	Aplicar	car los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacion	nadas con la
	elabora	oración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro del ámbito del turismo	
A12	Identific	tificar los procesos operativos en empresas turísticas	
		prender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y r	nétodos de dirección
		ersonal	
		uar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber atégicas	tomar decisiones
A15	Desem	empeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico	
		ntación del servicio al cliente	
		er la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una	reflexión sobre temas
		vantes de índole social, científica o ética	
		ilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	
		capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fui ntitativos y de predicción	ndamentos técnicos
		acidad para interpretar críticamente datos y texto	
		er transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, co	mo no especializado
		ilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	
		los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para em	prender estudios
		eriores con un alto grado de autonomía	
		acidad de aprendizaje y trabajo autónomo	
		ponsabilidad y capacidad para asumir compromisos	
		promiso ético	
		atividad	
<u>B4</u>	iniciativ	ativa empresarial	

Con	npeter	าсเลร	de	mater	Ίa

Resultados previstos en la materia

Resultados de Formación y Aprendizaje

Conocer la relación entre la empresa y su entorno evaluando su repercusión en la estrategia, comportamiento, gestión y	A1 A5	
sostenibilidad empresarial	A6	
303ccmbmada cmpresanar	A9	
	A16	
	A18	
Conocer los distintos procesos, procedimientos y prácticas de gestión empresarial	A6	
Conocer las principales técnicas instrumentales aplicadas al ámbito empresarial.	A7	
Identificar la generalidad de los problemas económicos que se plantean en las empresas, y saber utilizar los principales instrumentos existentes para su resolución	A9	
Valorar a partir de los registros relevantes de información la situación y previsible evolución de una empresa	A10	
Movilidad y adaptabilidad a entornos y situaciones diferentes	A13	
Elaborar los planes y políticas en las diferentes áreas funcionales de las organizaciones	A14	
Habilidades en la búsqueda, identificación e interpretación de fuentes de información económica relevante	A16	
Capacidad de análisis y síntesis	,	B1
Pensamiento crítico y autocrítico		B2
Habilidades de comunicación oral y escrita	A1	B1
•	A2	B4
	A3	
	A4	
	A6	
	Α7	
	A8	
	A9	
	A10	
	A12	
	A15	
	A16	
	A18	
	A19 A20	
	A20 A21	
	A21 A24	
	A24 A26	
	A27	
Entender las características del ""nuevo"" consumidor digital y la inicidencia de estos en la	A1	В3
redefinición de modelos de negocio exitosos en el sector turístico	A2	
	A5	
	A6	
	A14	
	A16	
	A17	
	A20	
Comprensión y reformulación del marketing turístico, entendido como cultura de orientación al	A1	В3
mercado, a partir de los principios y valores propios de la digitalización de mercados y	A5	
consumidores	A6	
	A9	
	A14	
	A16	
	A17	

Contenidos	
Tema	
Tema 1 Habilidades Digitales para comprender lo que está sucediendo en la Red	- Saber buscar, saber leer, saber guardar, saber interpretar
Tema 2. Introducción a los modelos de negocio en la Red y al contenido del marketing digital. Especificidades del Sector Turístico	.1 Particularidades de los Modelos de negocio en la red o con una importante ""capa"" digital. 2.2. Definición y concepto de marketing y consideraciones generales sobre el marketing en la red a nivel general y específicamente de destinos y empresas del sector turístico 2.3. El enfoque del cliente y la gestión de las relaciones 2.4 pasrticularidades del marketing digital en sel sector turístico

Tema 3. El Nuevo Consumidor y la influencia de la red y lo digital.	 3.1. características del consumidor online/digital en general y su incidencia en el mercado de productos del sector turístico en particular 3.2. Factores que inciden en el comportamiento del consumidor "digital" 3.3. Modelos de comportamiento del consumidor 3.5 Estrategias de Segmentación y Posicionamiento en la Red
Tema 4. Potencialidad de la Red para el enriquecimiento del sistema de información de marketing en el sector turístico	4.1. La investigación comercial en la red: desarrollo de técnicas cuantitativas, cualitativas, MROCS
Tema 5 Internet y las variables tradicionales del marketing.	5.1 Internet y producto.5.2 Internet y Precio.5.3 Internet y Distribución.5.4 Internet y promotion
Tema 6. La planificación y ejecución de las estrategias de marketing en la red	6.1. El plan estratégico de marketing digital6.2. Las estrategias de marketing digital.6.3. Planes de Acciones en la red

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	9	10	19
Estudio de casos/análisis de situaciones	16	40	56
Presentaciones/exposiciones	3	10	13
Trabajos tutelados	16	45	61
Pruebas de respuesta corta	1	0	1

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

Metodologías	
	Descripción
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante. Se recomienda al estudiante que trabaje previamente el material entregado por el profesor y que se consulte la bibliografía recomendada para completar la información con el fin de seguir las explicaciones.
Estudio de casos/análisis de situaciones	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante el docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre los contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto,
Trabajos tutelados	El estudiante, de manera individual o en grupo, debe elaborar un documento sobre la temática de la materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Generalmente se trata de una actividad autónoma o en grupo del/de los estudiante/s que incluye la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción

Atención personalizada			
Metodologías	Descripción		
Trabajos tutelados	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.		

	Descripción	Calificaciór
Estudio de casos/análisis de situaciones		40
	se entregarán casos y ejercicios que habrá que resolver	
Presentaciones/exposiciones		10
	Presentación de trabajos y ejercicios	
Trabajos tutelados		40
	Trabajo a realizar de fiorma autónoma por el estudiante	
Pruebas de respuesta corta	Preguntas cortas acerca del temario	10

La descripción de esta guía esta pensada para la modalidad presencial. La nota obtenida por el alumno en la parte

presencial tendrá vigencia para las convocatorias a las que da derecho la matrícula de cada curso académico.

*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

Seybold, Patricia B., Clientes.com : cómo crear una estrategia de negocios rentable para la Internet y el futuro, Varios, Claves del nuevo marketing : cómo sacarle partido a la web 2.0, 2009,

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

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

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

Ryan, Damian, **Understanding digital marketing : marketing strategies for engaging the digital generation**, 2009, Gutiérrez Arranza y Sánchez Franco (coord), **Márketing en Internet. Estrategia y empresa.**, 2005,

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

En cada tema se añadirá bibliografía específica

Recomendaciones

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS						
Comercio int	Comercio internacional y turismo					
Asignatura	Comercio					
	internacional y					
	turismo					
Código	004G240V01905					
Titulacion	Grado en Turismo					
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre		
	6	OP	4	1c		
Lengua	Castellano					
Impartición						
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e inst	ituciones económic	cas			
Coordinador/a	Pereira Lorenzo, Nemesio					
Profesorado	Pereira Lorenzo, Nemesio					
Correo-e	nemesio@uvigo.es					
Web	http://http://webs.uvigo.es/nemesio/					
Descripción						
general						

Comp	petencias de titulación
Códig	0
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
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
B4	Iniciativa empresarial

Competencias de materia		
Resultados previstos en la materia	Resi	ultados de Formación y Aprendizaje
Conocimientos de los movimientos de capital y de personal internacional y su impacto en las	A1	B4
politicas turísticas nacionales	A2	
	A9	
	A11	
El objetivo del curso es ofrecer una visión global de la importancia económica del sector turístico	a A1	
nivel internacional, asímismo mostrar los efectos de la política comercial sobre la industria del	A2	
turismo	A9	-

Contenidos					
Tema					
1 Turismo y comercio internacional	1.1 Turismo				
	1.2 Comercio Internacional				
2 Teorías explicativas del comercio internacion	2 Teorías explicativas del comercio internacional.				
3 Movilidad internacional de factores	•				
productivos					
4 Tipo de cambio y Turismo					
5 balanza de pagos y Turismo	•				
6. Política comercial internacional	•				

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Debates	0	24	24
Estudio de casos/análisis de situaciones	15	10	25
Trabajos tutelados	3	3	6
Sesión magistral	30	5	35
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	Charla abierta entre un grupo de estudiantes. Puede centrarse en un tema de los contenidos de la materia, en el análisis de un caso, en el resultado de un proyecto, ejercicio o problema desarrollado previamente en una sesión magistral
Estudio de casos/anális	sis Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo,
de situaciones	generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y
	entrenarse en procedimientos alternativos de solución.
Trabajos tutelados	El estudiante, de manera individual o en grupo, elabora un documento sobre la temática de la
	materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas,
	conferencias, etc. Generalmente se trata de una actividad autónoma de/de los estudiante/s que
	incluye la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases
	teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada				
Metodologías	Descripción			
Sesión magistral	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.			
Debates	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.			
Estudio de casos/análisis de situaciones	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.			
Trabajos tutelados	Seminarios de realización de ejercicios sobre situaciones reales.			

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas cor diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	n 50
Resolución de problemas y/o ejercicios	Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/as por el profesor. De esta manera, el alumno debe aplicar los conocimientos que ha adquirido.	50 s
	La aplicación de esta técnica puede se presencial y no presencial. Se pueden utilizar diferentes herramientas para aplicar esta técnica como, por ejemplo, chat, correo, foro, audioconferencia, videoconferencia, etc.	

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 practica, resolución de casos practicos, es necesario superar las 2 partes para aprobar la asignatura.

Las fechas de las pruebas 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
KRUGMAN, OBSTELFD Y MELITZ, ECONOMIA INTERNACIONAL; TEORIA Y POLITICA. 9º EDICION, PEARSON,
MOCHON F., ECONOMIA Y TURISMO,2ª EDICION, McGRAW HILL,
PARDELLAS, PEREIRA Y PADIN, ECONOMIA BASICA , XERAIS,
CASTEION R., MENDEZ E., INTRODUCCION A LA ECONOMIA PARA TURISMO, PEARSON,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103 Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

DATOS IDEN	ΓΙFICATIVOS			
Dereito turís	tico laboral e internacional			
Asignatura	Dereito turístico			
	laboral e			
	internacional			
Código	004G240V01906		,	'
Titulacion	Grao en Turismo	,	,	,
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castelán			
Impartición	Galego			
Departamento	Dereito privado	,	,	,
	Dereito público especial			
Coordinador/a	Fernández Prol, Francisca			
	Gonzalez Jerez, Jose Antonio			
Profesorado	Fernández Prol, Francisca			
	García Vidal, Javier			
	Gonzalez Jerez, Jose Antonio			
Correo-e	jagonje@uvigo.es			
	franfernandez@uvigo.es			
Web				
Descripción	A materia "Dereito turístico laboral e internaciona			
general	analise de aspectos xurídico-laborais do turismo - impartida no primeiro curso- e, por outra banda a			Lexislación Turística"

Com	petencias de titulación
Códig	0
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.
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A7	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
A10	Aplicar os coñecementos a futuras situacións profesionais e desenvolver competencias relacionadas coa elaboración e defensa de argumentos e resolución de problemas dentro do ámbito do turismo
A13	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas e solucións a un público tanto especializado, como non especializado
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
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
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B2	Compromiso ético
B4	Iniciativa empresarial

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 de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.	A2
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 dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.	A7
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.	A8

Aplicar os coñecementos a futuras situacións pro relacionadas coa elaboración e defensa de argur ámbito do turismo			A10
Comprender o comportamento das persoas en e de dirección de persoal	mpresas turísticas e apl	icar as técnicas e métodos	A13
Capacidade para interpretar criticamente datos	e texto		A20
Poder transmitir información, ideas, problemas e			
non especializado	. Solucions a an publico	tarito especianzado, como	7121
Capacidade de comunicación oral e escrita.			A23
Capacidade de traballo en equipo, así como a niv			A25
Que os estudantes desenvolvan as habilidades d	e aprendizaxe necesari	as para emprender estudos	A26
posteriores cun alto grao de autonomía			
Responsabilidade e capacidade para asumir com	ipromisos.		B1
Compromiso ético			B2
Iniciativa empresarial			B4
Contidos			
Tema BLOQUE I: EMPREGO E TURISMO. EMPRESA	1 Econosial referencia	ao traballa Oper centa allea	
TURÍSTICA E SEGURIDADE SOCIAL	traballo autónomo. O	ao traballo ∏por conta allea Estatuto do Traballador Aut xislación estatal, convenios	ónomo 3. Fontes do
TEMA 1. Introducción. Presupostos configuradore e fontes do Dereito do Traballo.	essupraestatal, usos e c		prudencia e doutrina
TEMA 2. Emprego e Turismo.		e emprego e axencias de c	
		óns e bonificacións 3. Rel	
	empresas de traballo		
TEMA 3. Empresa turística e Seguridade Social.		onal de Seguridade Social	
		Nivel profesional ou contri	
		Réxime Xeral e Reximes Esp	
	comúns Entidades co	eguridade Social. Entidades	s xestoras e servicios
TEMA 4. Obrigas de Seguridade Social do		ento. Inscripción, afiliación,	altac o baixac 2
empresario do sector turístico.		na de Seguridade Social. En	
empresario do sector turistico.		zación. Bases, tipos e cuota	
		guridade Social. Riscos pro	
		traballo, enfermidade profe	
		n laboral. Referencia a outr	
		e extensión da acción prot	
		convenios colectivos de a	olicación ao sector
BLOQUE II: DEREITO INTERNACIONAL DO	turístico	ría 2. Políticas de visados	a de libre circulación de
TURISMO.	persoas. 3 Dereito co		e de libre circulación de
Totalsiae.	persous. S. Dereito et	nisalar.	
TEMA 1. As fronteiras e a libre circulación de persoas.			
TEMA 2. Problemas de Dereito internacional		l do Dereito internacional d	
privado relativos ao turismo (I):		to internacional de transpo	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	encia xudicial internacional	4. A lei aplicable ao
	contrato de transporte		
TEMA 3. Problemas de Dereito internacional		l do Dereito internacional d	
privado relativos ao turismo (II):		de consumo 3. Problemas	
TEMA 4. Problemas de Dereito internacional		aplicable ao contrato de co l do Dereito internacional d	
privado relativos ao turismo (III):		nacional por danos 3. Prol	
privado relativos do tarismo (m).		· 4. A lei aplicable á respons	
Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas e/ou exercicios	15	30	45
Sesión maxistral	30	60	90
Probas de tipo test	4	11	15
*Los datos que aparecen en la tabla de planifica	ción son de carácter orie	entativo, considerando la he	eterogeneidad de

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

Metodoloxía docente	
D	Pescripción

Resolución de problemas e/ou exercicios	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.
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante

Atención personalizada		
Metodologías	Descripción	
Resolución de problemas e/ou exercicios	Procederase a resolución individualizada das dúbidas que xurdan con motivo da resolución de problemas e/ou exercicios plantexados	

Avaliación		
	Descripción	Calificación
Probas de	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas de elección	100
tipo test	múltiple. Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades. As	
	probas de tipo test incluirán preguntas de carácter práctico para avaliar as competencias adquiridas	
	en estudios de casos/análise de situacións	

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

1. PRIMEIRA CONVOCATORIA:

- a) Sistema de avaliación continua. Ao comenzo do curso, o/a alumno/a deberá manifestar a súa vontade de someterse ao sistema de avaliación continua. Para optar ao sistema de avaliación continua, o/a alumno/a deberá acreditar asistencia a un 80% das clases. O/a alumno/a que se acolla a este sistema e acredite a presencialidade mínima do 80%, será avaliado mediante 4 probas de tipo test realizadas ao longo do período de docencia. A nota final será a media aritmética das calificacións obtidas nas 4 probas de tipo test.
- b) Sistema de avaliación final. O/A alumno/a que non opte polo sistema de avaliación continua terá dereito a ser avaliado mediante exame final que representa o 100% da calificación na materia. O citado exame final consistirá nunha proba única tipo test que versará sobre a totalidade do programa.

2. SEGUNDA CONVOCATORIA:

O alumno que non supere a materia en primeira convocatoria -ben mediante sometemento a avaliación continua, ben mediante sometemento a avaliación final- será avaliado en segunda convocatoria mediante exame final que representa o 100% da calificación na materia. O citado exame final consistirá nunha proba única de tipo test que versará sobre a totalidade do programa.

3. CONVOCATORIA FIN DE CARREIRA:

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

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

ORTEGA MARTÍN, E.,, Manual práctico de Derecho de extranjería, 4º,

FERNÁNDEZ MASIÁ, E., Nacionalidad y extranjería,

SOLER CANTALAPIEDRA, T.,, Legislación sobre extranjeros,

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

GARCIMARTÍN ALFÉREZ, F. J.,, Derecho internacional privado,

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

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

Recomendacións

DATOS IDENTIFICATIVOS					
Creación y vi	Creación y viabilidad de empresas turísticas				
Asignatura	Creación y				
	viabilidad de				
	empresas				
	turísticas				
Código	O04G240V01907				
Titulacion	Grado en Turismo	,	'	,	
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre	
	6	OP	4	1c	
Lengua	Castellano	,	,	,	
Impartición					
Departamento	Organización de empresas y marketing	,	'	,	
Coordinador/a	González Cortes, Rafael				
Profesorado	González Cortes, Rafael				
Correo-e	ragon@uvigo.es				
Web					
Descripción	Proceso de creación de empresas. Emprendedor e i	dea de negocio. C	reatividad e inno	ovación aplicadas a la	
general	idea de negocio. Plan de empresa. Acceso a la conc				
	·			<u> </u>	

Comp	petencias de titulación
Códig	0
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
A7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
A8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
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
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
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
В3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	A5
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	A6
Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística	A7
Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas	A8
Identificar los procesos operativos en empresas turísticas	A12
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Orientación del servicio al cliente	A16
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	A20
Capacidad de comunicación oral y escrita	A23
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	A28	_
especializado		
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar	A29	-
conclusiones		
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos		B1
Compromiso ético		B2
Creatividad		B3
Iniciativa empresarial		B4
Motivación por la calidad		B5

Contenidos	
Tema	
TEMA1: LA CONSTITUCIÓN FORMAL DE LA	
EMPRESA	
TEMA 2: EL PLAN DE EMPRESA	•
TEMA 3: EL EMPRENDEDOR	

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	18.5	19	37.5
Presentaciones/exposiciones	7	8	15
Sesión magistral	17.5	0	17.5
Trabajos y proyectos	0	60	60
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	2	18	20

^{*}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.
Presentaciones/exposicio	Exposición por parte del alumnado ante el docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre
nes	contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada		
Pruebas Descripción		
Trabajos y proyectos	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo tutelado y temas vinculados con la materia	

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Presentaciones/exposiciones	Exposición y defensa del trabajo tutelado	10
Trabajos y proyectos	Trabajo realizado por el alumno	60
Pruebas de respuesta larga, de desarrol	loPruebas para evaluación de las competencias que incluyen preguntas abiertas sobre un tema. Los alumnos deben desarrollar, relacionar,organizar y presentar los conocimientos que tienen sobre la materia en una respuesta extensa	30

Segunda convocatoria:

El alumno deberá reelaborar el plan de empresa, para que se ajuste a los requisitos mínimos exigidos en la materia.

Alumnos que no siguen evaluación continua:

Presentaran el el Plan de empresa (30%), realizaran la exposición del mismo (30%), junto con examen teórico (40%).

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

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

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

GONZALEZ CORTES,R., El PLAN DE VIABILIDAD DE LA EMPRESA. Formulación de un Plan de Consolidación y Desarrollo empresarial Sostenible,

GONZALEZ CORTES, R., El PLAN ECONOMICO FINANCIERO DE LA EMPRESA. Resolucion de un caso práctico. i,

Recomendaciones

DATOS IDEN	TIFICATIVOS			
Planificación	n e dirección de espazos turísticos			
Asignatura	Planificación e			
	dirección de			
	espazos turísticos			
Código	O04G240V01908			
Titulacion	Grao en Turismo	,	,	,
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Galego			
Impartición				
Departament	o Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	a Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web				
Descripción	A xestión e planificación do destino turístico implic	a unha visión integ	ral das necesida	ades e capacidades do
general	espazo. Visión estratéxica do espazo turístico. Méto			
	avaliación dos recursos turísticos. Análise do conto	rno competitivo. R	ecursos e capac	idades. Cadea de valor.

Códic	petencias de titulación
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.
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.
A11	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A16	Orientación do servizo ao cliente
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.
B2	Compromiso ético
В3	Creatividade
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación
	y Aprendizaje
	A1
turismo e das relacións que se establecen entre eles.	
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución	A2
dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.	
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e	A3
patrimoniais relacionados coa actividade turística.	
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas	A5
turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas	
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e	A9
prospectiva en materia turística.	
Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo	A11
Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber	A14
tomar decisións estratéxicas.	
Orientación do servizo ao cliente	A16
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	A28	-
especializado.		
Compromiso ético		B2
Creatividade		В3
Creatividade		B4
Motivación por a calidade		B5

Contidos	
Tema	
TEMA 1: Introducción á Planificación Turística.	Conceptualización. A dimensión espacial do Turismo. Tipologías y modelos de espacios turísticos. Unidades territoriais básicas de implantación turística.
TEMA 2 : A diversidade de espazos turísticos e as	Planificación de espazos litorais.
súas peculiaridades no proceso de planificación.	Planificación de espazos rurais.
	Planificación de espazos naturais.
	Planificación de espazos urbanos.
TEMA 3. Planificación estratéxica do espazo turístico. Un enfoque dende a dirección estratéxica.	Conceptualización de estratexia. Características claves da dirección estratéxica.Componentes. Fases na dirección estratéxica. Análise do entorno aplicado ao espazo turístico.
TEMA 4.Plans de desenvolvemento turístico.	Principios básicos.Características.Estrutura.Fases na elaboración dun plan.Tipos de plans.
	Importancia dos recursos turísticos no proceso de planificación.
	Estudo da potencialidade turística do territorio ou espazo de análise.
	Incidencia da capacidade de carga.
TEMA 5. Fórmulas e entidades para a xestión do destino turístico.	Planificación e dirección de espazos turísticos a través da análise de experiencias locais,rexionais, nacionais ou internacionais.

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión maxistral	18	18	36
Presentacións/exposicións	5	10	15
Titoría en grupo	1.5	3	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	6.5	13	19.5
Prácticas en aulas de informática	8	8	16
Traballos de aula	6	6	12
Probas de resposta curta	2	20	22
Traballos e proxectos	1	24	25

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

Metodoloxía docente	
Metodoloxia docente	
	Descripción
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.
Presentacións/exposició	nExposición por parte do alumno ante o docente e o grupo dun tema sobre contidos da materia ou
S	dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto
	Exposicións individuais e 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.
	Seguimento titorial do traballo en grupo
Estudo de casos/análise	s Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar
de situacións	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
Prácticas en aulas de	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades
informática	básicas e procedimentais relacionadas coa materia desenvolvidas na aula de informática.
Traballos de aula	O estudante desenvolve exercicios ou proxetos na aula baixo as directrices de supervisión do profesor.

Atención personalizada		
Metodologías	Descripción	
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	Descripción	
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		
	Descripción	Calificación
Presentacións/exposición	sExposición 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 artículos. Realización de exercícios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Contémplase 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	Elaboración dun documento escrito sobre un tema relacionado coa materia.	15

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación contínua, 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 sobre 10 no exame final. Os alumnos que siguen avaliación continua deberán ter unha asistencia mínima dun 80%.

- As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2013-2014.
- Segunda convocatoria: A nota correspondente aos exercicios realizados en grupo e traballos de aula, conservaráse 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.

Bibliografía. Fontes de información
ANDER-Egg, E., Introducción a la planificación, Siglo XXI,
ANTÓN CLAVE, S. coord., Planificación Territorial del Turismo, UOC,
EVANS, N.; CAMPBELL, D. e STONEHOUSE, G., Gestión estratégica del turismo, Síntesis,
INSKEEP, E., Tourism Planning an integrated and sustainable development approach, Wiley & sons, Inc,
IVARS, J.A, Planificación turística de los espacios regionales en España, Síntesis,
VERA, J.F. coord., Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos, Tirant lo Blanch,

□La ordenación y planificación integrada de los recursos territoriales

Mundial del Turismo, Madrid.

RIVAS GARCÍA, J.(2006): [Planificación Turística]. Septem ediciones, Oviedo.

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 IDEN	TIFICATIVOS			
Programación e guía de itinerarios turísticos				
Asignatura	Programación e			
	guía de			
	itinerarios			
	turísticos			
Código	O04G240V01909			
Titulacion	Grao en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castelán			
Impartición	Inglés			
Departamento	o Historia, arte e xeografía			
Coordinador/a	a de Uña Álvarez, Elena			
Profesorado	de Uña Álvarez, Elena			
Correo-e	edeuna@uvigo.es			
Web				
Descripción	Coñecemento dos conceptos fundamento	ais dos itinerarios turísticos.	Bases metodoló	xicas e deseño das
general	rutas. Análise do territorio e dos seus rec	cursos turísticos en diversas	escalas.	

Comp	petencias de titulación
Códig	0
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
A4	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística.
A9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.
A11	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
A16	Orientación do servizo ao cliente
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
B2	Compromiso ético

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	A1
turismo e das relacións que se establecen entre eles	
Comprender e interpretar cpñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e	A3
patrimoniais relacionados coa actividade turística	
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións	A4
antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística	
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e	A9
prospectiva en materia turística	
Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo	A11
Orientación do servizo ao cliente	A16
Capacidade para interpretar críticamente datos e texto	A20
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	A28
especializado	
Compromiso ético	B2

Contidos			
Tema			

- 1. Bases teórico-metodolóxicas
 1.1 Conceptos clave
 1.2 Unidades espaciais
 1.3 Secuencias evolutivas
- 2. Avaliación dos Recursos

- 2.1 Diagnose dos recursos turísticos
- 2.2 Tipoloxías de integración nos itinerarios

3. Programacións e Guías

- 3.1 Referentes do diseño
- 3.2 Organización dos itinerarios turísticos

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introdutorias	2	2	4
Sesión maxistral	19	20	39
Estudo de casos/análises de situacións	6	10	16
Traballos tutelados	5	20	25
Prácticas autónomas a través de TIC	0	20	20
Eventos docentes e/ou divulgativos	3	3	6
Titoría en grupo	4	2	6
Probas de tipo test	2	20	22
Traballos e proxectos	4	8	12
	1/ 1 / 1		

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

Metodoloxía docente	Metodoloxía docente			
	Descripción			
Actividades introdutoria	sActividades encamiñadas a tomar contacto e reunir información sobre o alumnado, así como a			
	presentar a materia.			
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia			
	obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun			
	traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.			
Estudo de casos/análise	sAnálise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar			
de situacións	hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en			
	procedementos alternativos de solución.			
Traballos tutelados	O estudante, de maneira individual ou en			
	grupo, elabora un documento sobre a temática da materia ou prepara seminarios, investigacións,			
	memorias, ensaios, resumos de lecturas, conferencias, etc.			
Prácticas autónomas a	Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e de adquisición de habilidades			
través de TIC	básicas e procedimentais relacionadas coa materia obxecto de estudo. Desenvólvense a través das			
	TIC de maneira autónoma.			
Eventos docentes e/ou	Conferencias, charlas, exposicións, mesas redondas, debates realizados por poñentes de			
divulgativos	prestixio, que permiten afondar ou complementar os contidos da materia.			
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento			
	de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.			

Atención personalizada			
Metodologías	Descripción		
Titoría en grupo	Actividade desenvolvida polo profesorado, individual ou en pequeno grupo, na resolución de exercicios e nas saídas de estudo, que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado relacionadas co estudo e/ou temas vinculados coa materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.		
Traballos tutelados	Actividade desenvolvida polo profesorado, individual ou en pequeno grupo, na resolución de exercicios e nas saídas de estudo, que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado relacionadas co estudo e/ou temas vinculados coa materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.		
Actividades introdutorias	Actividade desenvolvida polo profesorado, individual ou en pequeno grupo, na resolución de exercicios e nas saídas de estudo, que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado relacionadas co estudo e/ou temas vinculados coa materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.		

Estudo de casos/análises de situacións

Actividade desenvolvida polo profesorado, individual ou en pequeno grupo, na resolución de exercicios e nas saídas de estudo, que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado relacionadas co estudo e/ou temas vinculados coa materia, proporcionándolle orientación, apoio e motivación no proceso de aprendizaxe.

Avaliación		
	Descripción	Calificación
Sesión maxistral	Asistencia as sesións e Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta.	50
Estudo de casos/análises de situacións	Análise e debate das alternativas nos casos presentados.	20
Traballos e proxectos	Asistencia as sesións e Presentación das tarefas e procedementos desenvolvidos nos traballos tutelados. Entrega no formato requerido e defensa oral do tratamento de datos e dos resultados obtidos.	30

Otros comentarios sobre la Evaluación

A materia será avaliada por un sistema de avaliación continua, a partires das competencias adquiridas. A cualificación final será a suma dos diferentes elementos avaliados tendo en conta aspectos teóricos e prácticos (final numérica de 0 a 10 pola lexislación vixente). **Casos particulares serán expostos o profesor/a da materia.**

Os alumnos que non sigan avaliación continua poderán presentarse aos exames finais fixados na programación de exames da Facultade, aténdose aos seguintes criterios: a) Proba escrita. Exame xeral de carácter teórico que suporá o 70% da calificación final. b) Realización dun traballo que suporá o 30% da calificación final.

Segunda convocatoria:

Avaliarase o alumno coa realización dun exame final de carácter teórico-práctico que suporá o 50% da cualificación final, aténdose aos mesmos criterios xa expostos para a primeira convocatoria. Conservaranse as cualificacións de traballo tutelado e outras actividades de avaliación continua que o alumno xa realizase. Naqueles casos que non se cumpra algún dos supostos mencionados anteriormente, o alumno deberá de compensalo mediante a realización dun traballo en relación co temario da materia.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola Xunta de Centro para o curso 2013-2014.

Bibliografía. Fontes de información

Williams, Stephen, Tourism Geography, 2009,

Varios autores, Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos, 2011,

Varios autores, Turismo y cambio territorial, 2006,

Fariña, José, Turismo y uso sostenible del territorio, 1999,

Montaña Louzao, José, Rutas del agua, 2009,

García, J. y Vaquero, B. (dir), Roteiros culturais por Ourense, 2001,

Gómez Prieto, Julia, Rutas e itinerarios turísticos en España, 1991,

<?xml:namespace prefix =" o" ns =" "urn:schemas-microsoft-com:office:office"" />

Recomendacións

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Xeografía: O turismo no mundo actual/O04G240V01104

Recursos territoriais/O04G240V01304

Otros comentarios

POSIBLEMENTE, UNHA PARTE A MATERIA SERÁ IMPARTIDA POR UN/UNHA PROFESOR/A A CONTRATAR POR LISTA DE AGARDA.

A LISTA DE AGARDA ATÓPASE, NESTA DATA, PENDENTE DE RESOLUCIÓN (CONCURSO DE PROFESORADO).

| DATOS IDENTIFICATIVOS | | | | |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|--------------|
| Gestión de de | estinos de interior | | | |
| Asignatura | Gestión de | | | |
| | destinos de | | | |
| | interior | | | |
| Código | O04G240V01910 | | | |
| Titulacion | Grado en Turismo | , | , | |
| Descriptores | Creditos ECTS | Seleccione | Curso | Cuatrimestre |
| | 6 | OP | 4 | 1c |
| Lengua | Castellano | | | |
| Impartición | | | | |
| Departamento Organización de empresas y marketing | | | , | |
| Coordinador/a Álvarez García, José | | | | |
| Profesorado | Álvarez García, José | | | |
| Correo-e | pepealvarez@uvigo.es | | | |
| Web | | | | |
| Descripción | escripción El objetivo de esta asignatura es acercar al alumno a la Gestión y Comercialización del Patrimonio Cultural y | | | |
| general | | | | |
| | turismo termal. | | | |
| | | | | |

| | petencias de titulación |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Códig | |
| 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 |
| A5 | Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas |
| 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 |
| 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 |
| A20 | Capacidad para interpretar críticamente datos y texto |
| 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 |
| B1 | Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos |
| B2 | Compromiso ético |
| B3 | Creatividad |
| | |

| Competencias de materia | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Resultados previstos en la materia | Resultados de Formación
y Aprendizaje |
| Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística | A3 |
| Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística | A4 |
| Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas | A5 |
| Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística | A9 |
| Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo | A11 |
| 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 |
| Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción | A19 |
| Capacidad para interpretar críticamente datos y texto | A20 |

| 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 | A28 | - |
| especializado | | |
| Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar | A29 | |
| conclusiones | | |
| Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos | | B1 |
| Compromiso ético | | B2 |
| Creatividad | | B3 |

| Contenidos | |
|---------------------------------------|--|
| Tema | |
| TEMA 1: TURISMO CULTURAL | |
| TEMA 2: TURISMO RURAL | |
| TEMA 3: TURISMO DE ESPACIOS NATURALES | |
| TEMA 4: TURISMO ENOLÓGICO Y | |
| GASTRONÓMICO. | |
| TEMA 5: TURISMO TERMAL | |

| Planificación | | | |
|----------------------------------------------------------|----------------|----------------------|---------------|
| | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
| Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma | 22 | 5 | 27 |
| Sesión magistral | 23 | 0 | 23 |
| Pruebas de respuesta corta | 2 | 42 | 44 |
| Pruebas de tipo test | 0 | 24 | 24 |
| Estudio de casos/análisis de situaciones | 0 | 4 | 4 |
| Trabajos y proyectos | 0 | 28 | 28 |
| 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | | |

^{*}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
de forma autónoma | 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, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante. |

| Atención personalizada | | |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Pruebas | Descripción | |
| Trabajos y proyecto | s La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia. | |

| Evaluación | | |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------|
| | Descripción | Calificación |
| Pruebas de respuesta corta | Evaluación de la asimilación de conocimientos | 20 |
| Pruebas de tipo test | Examen final | 50 |
| Estudio de casos/análisis de situaciones | Realización de casos prácticos o análisis de situaciones | 10 |
| Trabajos y proyectos | Realización de trabajos. | 20 |

La planificación expuesta en esta guía docente supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación dinal se obtendra de la evaluación de las pruebas objetivas periódicas, de la realización de trabajos tutelados y la realización de un examen final.

Examen final: Consistirá en la resolución de ejercicios breves y respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple. Para

aprobar la materia es necesario obtener al menos 5 puntos de un total de 10 por la realización del examen.

La nota final será la suma de ambas partes, evaluación continua y examen, para realizar la suma deberá tenerse aprobado el examen. Nota mínima para aprobar la asignatura 5.

Segunda convocatoria:

La evaluación continua alcanzada durante el cuatrimestre se guardará para las convocatorias extraordinarias del presente curso académico.

Alumnos que no siguen evaluación continua:

Se evaluará al alumno con la realización de un examen final que supondrá el 100% de la nota.

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

Fuentes de información

GREG RICHARDS AND JULIE WILSON, TOURISM, CREATIVITY AND DEVELOPMENT, GREG RICHARDS,

GREG RICHARDS, CULTURAL TOURISM: GLOBAL AND LOCAL PERSPECTIVES, GREG RICHARDS,

JOSEP FONT SANTÍAS (COORD), **CASOS DE TURISMO CULTURAL: DE LA PLANIFICACIÓN ESTATÉGICA A LA PLANIFICACIÓN DE PRODUCTO**, ARIEL,

MARÍA FOSÉ VIÑALS BLASCO, TURISMO EN ESPACIOS NATURALES Y RURALES II, UPV,

MAR GÓMEZ, EL TURISMO ENÓLOGICO DESDE LA PERSPECTIVA DE LA OFERTA, RAMON ARECES,

LUÍS VICENTE ELÍAS PASTOR, EL TURISMO DEL VINO: OTRA EXPERIENCIA DEL OCIO, DEUSTO,

XULIO PARDELLAS DE BLAS, TURISMO GASTRONÓMICO: RECURSOS E ITINERARIOS, UNIVERSIDAD DE VIGO,

ANNE-METTE AND GREG RICHARDS, TOURISM AND GASTRONOMY, ROUTLEDGE,

JOSEP-FRANCESC VALLS, GESTIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO Y OCIO, ESADE,

Recomendaciones

| DATOS IDEN | TIFICATIVOS | | | | | |
|----------------|----------------------------------------|---------------------|---------------------|------------------|-----------|-------------------|
| | oración de cuestionarios y análi | sis de datos en | investigación t | urística | | |
| Asignatura | Diseño, | | J | | | |
| J | elaboración de | | | | | |
| | cuestionarios y | | | | | |
| | análisis de datos | | | | | |
| | en investigación | | | | | |
| | turística | | | | | |
| Código | O04G240V01911 | | | | | |
| Titulacion | Grado en Turismo | | | | | |
| Descriptores | Creditos ECTS | | Seleccione | Curso | | Cuatrimestre |
| | 6 | | OP | 4 | | 2c |
| Lengua | Castellano | | | | | |
| Impartición | Gallego | | | | | |
| Departamento | Estadística e investigación operati | /a | | | | |
| | Organización de empresas y mark | | | | | |
| Coordinador/a | Fraiz Brea, José Antonio | | | | | |
| | Cotos Yáñez, Tomas Raimundo | | | | | |
| Profesorado | Cotos Yáñez, Tomas Raimundo | | | | | |
| | Fraiz Brea, José Antonio | | | | | |
| Correo-e | jafraiz@uvigo.es | | | | | |
| | cotos@uvigo.es | | | | | |
| Web | http://faitic.uvigo.es | | | | | |
| Descripción | Elaboración de encuestas y, mues | reo y análisis de | datos | | | |
| general | | , | | | | |
| <u>-</u> | | | | | | |
| Compotoncia | s de titulación | | | | | |
| Código | is de titulación | | | | | |
| | ender e interpretar conocimientos a | sores de les fundi | montos dal marl | otina turíctica | 251.55 | ma abiativas |
| | gias y políticas comerciales | Lerca de los lulida | amentos dei mark | tering turistica | i, asi cc | ino objetivos, |
| | | sorca do las tásni | sas hásisas da in | voction ción v | orocno | rtiva on materia |
| turístic | ender e interpretar conocimientos a | Lerca de las techi | cas pasicas de ili | vestigación y j | prospec | Liva en matena |
| | r y evaluar los impactos generados | nor al turisma | | | | |
| | ades en el manejo de las TIC para la | | washamianta da | la información | | |
| | | | | | | amontos tásnisos |
| | az de analizar, sintetizar y gestiona | r datos derivados | de las observacio | ones usando i | os iulia | amentos tecnicos |
| | ativos y de predicción | toovto | | | | |
| | dad para interpretar críticamente da | | | | 14 | |
| | dad de aplicar los conocimientos tec | | | | | |
| | | | | | | |
| B2 Compre | omiso ético | | | | | |
| | | | | | | |
| Competencia | s de materia | | | | | |
| Resultados pr | evistos en la materia | | | | Resul | tados de Formació |
| | | | | | | y Aprendizaje |
| | interpretar conocimientos al respe | | ntos del márketir | ng turístico así | A6 | |
| como objetivo | s, estrategias y políticas comerciale | S | | | | |
| Comprender e | interpretar conocimientos al respe | o de las técnicas | básicas de invest | igación y | A9 | |
| prospectiva ei | n materia turística | | | | | |
| Analizar y eva | luar los impactos generados por el | urismo | | | A11 | |
| Habilidades ei | n el manejo de las TIC para la búsqu | eda y uso de la ir | formación | | A18 | |
| | analizar, sintetizar y administrar dat | | | usando los | A19 | |
| | técnicos cuantitativos y de predicci | | | | | |
| | a interpretar críticamente datos y t | | | | A20 | |
| | aplicar los conocimientos teóricos y | | dos en un contex | to académico | | |
| especializado | apsar iss consenimentos teoricos y | p. deticos daquiri | and on an contex | 15 academico | , .20 | |
| | a tornar un problema empírico en c | bieto de investia: | ación v elaborar c | onclusiones | A29 | , |
| Compromiso é | | Sieto de investigo | acion y ciabolal c | - Telasiones | , , , , | B2 |
| Compromiso 6 | alco . | | | | | DZ. |
| | | | | | | |
| Contenidos | | | | | | |
| Tema | | | | | | |
| Tema 1. Los e | studios cuantitativos | 1.1 Introducción | | | | |
| | | 1.2 Tipos de anál | | | | |
| | | 1.3 Análisis desc | riptivo y gráfico d | e los datos | | |

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

| Planificación | | | |
|----------------------------------------|----------------|----------------------|---------------|
| | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
| Sesión magistral | 13.5 | 30 | 43.5 |
| Resolución de problemas y/o ejercicios | 23 | 46.5 | 69.5 |
| Trabajos de aula | 7.5 | 0 | 7.5 |
| Otros | 0 | 22 | 22 |
| Pruebas de respuesta corta | 7.5 | 0 | 7.5 |

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

| Metodologías | |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Descripción |
| Sesión magistral | Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas, ejercicios o prácticas a desarrollar por el estudiante. |
| Resolución de
problemas y/o ejercic | Resolución de problemas y cuestiones de cada uno de los temas del programa de la materia. ios |
| Trabajos de aula | Planteamiento, análisis, resolución y debate de problemas relacionados con la materia. |
| Otros | Realización de trabajos relacionados con los contenidos. |

| Atención personalizada | | | |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Metodologías | Descripción | | |
| Sesión magistral | Atención y resolución de dudas al alumnado en relación a las diferentes actividades de la materia Lugar: despacho del profesor. Horario: por determinar. | | |
| Resolución de problemas y/o ejercicios | Atención y resolución de dudas al alumnado en relación a las diferentes actividades de la materia Lugar: despacho del profesor. Horario: por determinar. | | |
| Trabajos de aula | Atención y resolución de dudas al alumnado en relación a las diferentes actividades de la materia Lugar: despacho del profesor. Horario: por determinar. | | |

| Evaluación | | |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| | Descripción | Calificación |
| Pruebas de respuesta | Diferentes pruebas de respuesta corta a lo largo de la materia. Por lo menos habrá dos | 100 |
| corta | pruebas donde cada una de ellas será el 50% de la evaluación total. | |

Habrá un sistema de evaluación alternativo para los alumnos que opten a la evaluación no continua consistente en una prueba de respuesta corta (100% de la nota).

El sistema de evaluación de la segunda y sucesivas convocatorias será lo de evaluación no continua.

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

Fuentes de información

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

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

Montiel Torres, Ana Ma et al., Estadística para turismo, Aravaca (Madrid): McGraw-Hill,

Díaz de Rada, V., Diseño y elaboración de cuestionarios para la investigación comercial, ESIC. Madrid,

López, J.M. Y López, L.M., Investigación de mercados turísticos, Pirámide, Madrid,

Santesmases, M., Dyane, versión 4, Pirámide, Madrid,

Recomendaciones

Otros comentarios

El material del curso estará disponible en la plataforma Tema.

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

| DATOS IDEN | DATOS IDENTIFICATIVOS | | | | |
|---------------|---------------------------------------------------|------------|-------|--------------|--|
| Planificació | n económico-financiera de las empresas turísticas | | | | |
| Asignatura | Planificación | | | | |
| | económico-financiera | | | | |
| | de las empresas | | | | |
| | turísticas | | | | |
| Código | 004G240V01912 | | | | |
| Titulacion | Grado en Turismo | | | | |
| Descriptores | Creditos ECTS | Seleccione | Curso | Cuatrimestre | |
| | 6 | OP | 4 | 2c | |
| Lengua | Castellano | | | | |
| Impartición | | | | | |
| Departament | oEconomía financiera y contabilidad | | | | |
| Coordinador/a | a Docampo Parente, Jerónimo | | | | |
| Profesorado | Profesorado Docampo Parente, Jerónimo | | | | |
| Correo-e | jdocampo@uvigo.es | | | | |
| Web | | | | | |
| Descripción | | | | | |
| general | | | | | |

| C | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Códig | petencias de titulación |
| 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 |
| A7 | Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa 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 |
| 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 |
| 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 |
| A20 | Capacidad para interpretar críticamente datos y texto |
| A25 | Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual |
| B1 | Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos |
| B3 | Creatividad |
| B4 | Iniciativa empresarial |

| Competencias de materia | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----|--|
| Resultados previstos en la materia | Resultados de Formación
y Aprendizaje | | |
| Conocer los principios básicos de la gestión financiera de las empresas turísticas | A1 | | |
| | A5 | | |
| | A7 | | |
| Conocer la interrelación entre las inversiones y la financiación | A1 | , | |
| · | A5 | | |
| | A7 | | |
| | A12 | | |
| | A14 | | |
| Conocer el objetivo financiero | A5 | | |
| | A7 | | |
| | A14 | | |
| Conocer la situación económica de una empresa a partir de los estados financieros | A5 | B1 | |
| | A7 | В3 | |
| | A11 | B4 | |
| | A12 | | |
| | A14 | | |

| Conocer y aplicar las principales técnicas de análisis de los estados contables de las empresas | A5 | B1 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| turísticas | Α7 | В3 |
| | A9 | B4 |
| | A14 | |
| | A17 | |
| | A20 | |
| | A25 | |

| Contenidos | |
|-------------------------------------|----------------------------------------|
| Tema | |
| Tema 1 FUNCIÓN FINANCIERA | Introducción a la gestión financiera |
| | La empresa y sus objetivos financieros |
| Tema 2 INFORMACIÓN FINANCIERA | Información interna: cuentas anuales |
| Tema 3 FINANCIAICÓN DE LAS EMPRESAS | Fuentes de financiación |
| TURÍSTICAS | Estructura financiera |
| Tema 4 PLANIFICACIÓN FINANCIERA DE | Consideraciones de la planificación |
| EMPRESAS TURÍSTICAS | Planificación financiera a corto plazo |
| | Planificación financiera a largo plazo |
| Tema 5 ANÁLISIS FINANCIERO | Ratios económico-financieros |
| | Análisis patrimonial |
| | Situación de equilibrio |

| Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
|----------------|---------------------------------|------------------------------------------------------|
| 25 | 65 | 90 |
| 5 | 25 | 30 |
| 20 | 10 | 30 |
| | Horas en clase
25
5
20 | Horas en clase Horas fuera de clase 25 65 5 25 20 10 |

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

| Metodologías | |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| | Descripción |
| Resolución de | Propuesta de ejercicios y problemas para resolver en clase |
| problemas y/o ejercicio | OS . |
| Tutoría en grupo | Aprendizaje en grupos pequeños, mediante la resolución de ejercicios y casos prácticos |
| Sesión magistral | Exposición en el aula de contenidos teóricos, mediante el uso de material docente |

Atención personalizada

Metodologías Descripción

Tutoría en grupo Desarrollo de los ejercicios y casos prácticos. Análisis y valoración de las soluciones. Estudios de posibles propuestas para cada ejercicio.

| Evaluación | | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| | Descripción | Calificación |
| Resolución de | | 80 |
| problemas y/o
ejercicios | Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/as por el profesor. De esta manera, el alumno debe aplicar los conocimientos que ha adquirido. La aplicación de esta técnica puede se presencial y no presencial. Se pueden utilizar diferentes herramientas para aplicar esta técnica como, por ejemplo, chat, correo, foro, audioconferencia, videoconferencia, etc. | |
| Sesión magistral | Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas abiertas sobre un tema. Los alumnos deben desarrollar, relacionar, organizar y presentar los conocimientos que tienen sobre la materia en una respuesta extensa. | 20 |

Otros comentarios sobre la Evaluación

La evaluación de segunda convocatoria se realizará mediante el desarrollo de un ejercicio práctico.

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

| Fuentes | dρ | informa | ción |
|---------|----|---------|------|

CIBRÁN FERRAZ, P., GESTIÓN FINANCIERA, Tórculo,

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

AGUADO FRANCO, Juan Carlos, LA GESTION FINANCIERA DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS, Thomson Paranonfo, ARGUEDAS, Raquel, PLANIFICACIÓN, DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS, Ramón Areces,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Creación y viabilidad de empresas turísticas/004G240V01907

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Gestión de los recursos financieros/004G240V01505

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I/O04G240V01101 Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

| DATOS IDENTIFICATIVOS | | | | | |
|-----------------------|------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|--------------------------|--|
| Prácticas en | empresas | | | | |
| Asignatura | Prácticas en | | | | |
| | empresas | | | | |
| Código | O04G240V01981 | | | | |
| Titulacion | Grado en Turismo | | | | |
| Descriptores | Creditos ECTS | Seleccione | Curso | Cuatrimestre | |
| | 12 | ОВ | 4 | 2c | |
| Lengua | Castellano | | | | |
| Impartición | Gallego | | | | |
| Departamento |) | | | | |
| Coordinador/a | Rodríguez-Toubes Muñiz, Diego | | | | |
| Profesorado | | | | | |
| Correo-e | | | | | |
| Web | | | | | |
| Descripción | Actividades realizadas por los estudiantes en empres | sas, instituciones | y entidades aje | nas a la Universidad que | |
| general | tienen como objetivo complementar su formación ur | iversitaria. | | | |
| · | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | · | · | · | |

| C | |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Códig | petencias de titulación |
| A11 | Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo |
| A12 | Identificar los procesos operativos en empresas turísticas |
| 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 |
| A15 | Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico |
| A16 | Orientación del servicio al cliente |
| A19 | Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción |
| A22 | Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera |
| 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 |
| B1 | Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos |
| B2 | Compromiso ético |
| В3 | Creatividad |
| B4 | Iniciativa empresarial |
| B5 | Motivación por la calidad |

| Competencias de materia | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|
| Resultados previstos en la materia | Resultad | os de Formación |
| | у А | prendizaje |
| Se adquieren las competencias y habilidades relacionadas con el desempeño de los perfiles | A11 | B1 |
| profesionales, integrando a los alumnos a la realidad empresarial | A12 | B2 |
| | A13 | В3 |
| | A14 | B4 |
| | A15 | B5 |
| | A16 | |
| | A19 | |
| | A22 | |
| | A23 | |
| | A24 | |
| | A25 | |
| | ۸27 | |

Contenidos

Tema

Realización de prácticas externas en empresas e Realización de prácticas externas en empresas e instituciones instituciones

| Planificación | | | |
|---------------|----------------|----------------------|---------------|
| | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |

| Actividades introductorias | 1 | 1.5 | 2.5 | |
|-------------------------------------------|---|-----|-----|--|
| Prácticas externas | 0 | 250 | 250 | |
| Otros | 1 | 1.5 | 2.5 | |
| Informes/memorias de prácticas externas o | 2 | 40 | 42 | |
| prácticum | | | | |
| Informes/memorias de prácticas | 0 | 3 | 3 | |

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

| Metodologías | |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Descripción |
| Actividades | Proceso de selección del puesto de prácticas. Tutoría personalizada. Actividad autónoma del |
| introductorias | alumno. |
| Prácticas externas | Ejecución de las prácticas. Actividad autónoma del alumno |
| Otros | Relación con los tutores (empresa y universidad). Actividad autónoma del alumno |

| Atención personalizada | | | | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Metodologías | Descripción | | | |
| Actividades introductorias | El tutor académico de las prácticas porporcionará asesoramiento al estudiante en el proceso de selección del puesto de prácticas, en la ejecución de la memoria y en la relación con el tutor de la empresa | | | |
| Otros | El tutor académico de las prácticas porporcionará asesoramiento al estudiante en el proceso de selección del puesto de prácticas, en la ejecución de la memoria y en la relación con el tutor de la empresa | | | |
| Pruebas | Descripción | | | |
| Informes/memorias de prácticas externas o prácticum | El tutor académico de las prácticas porporcionará asesoramiento al estudiante en el proceso de selección del puesto de prácticas, en la ejecución de la memoria y en la relación con el tutor de la empresa | | | |

| Evaluación | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| | Descripción | Calificación |
| Otros | Entrevistas realizadas con el tutor de la Universidad, informe realizado por la empresa o institución; informe realizado por parte del alumno a modo de autoevaluación | 1 |
| Informes/memorias de prácticas externas o prácticum | Memoria de las prácticas externas realizada por el alumno/a | |
| Informes/memorias de prácticas | Informe realizado por la empresa donde se realizan lanas prácticas e informe realizado por el alumno | 2 |

Para evaluación del alumno el tutor tendrá en cuenta:

- Entrevistas realizadas con el tutor de la universidad
- Elaboración de la memoria por parte del alumno
- Informe realizado por la empresa o institución, el tutor de prácticas externas
- Informe realizado por el alumno

La entrega de la documentación por parte del alumno será como mínimo 20 días antes del cierre de las actas de cada convocatoria.

En el caso de no superar la materia en la primera convocatoria el tutor, habida cuenta la documentación aportada por la empresa u organización donde se hicieron las prácticas y por el alumno, decidirá sobre la forma de superar la materia en 2ª convocatoria, si es el caso.

Fuentes de información

Recomendaciones

| DATOS IDEN | TIFICATIVOS | | | |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|------------------------|
| Trabajo de F | in de Grado | | | |
| Asignatura | Trabajo de Fin de | | | |
| | Grado | | | |
| Código | O04G240V01991 | | | |
| Titulacion | Grado en Turismo | | , | , |
| Descriptores | Creditos ECTS | Seleccione | Curso | Cuatrimestre |
| | 12 | ОВ | 4 | 2c |
| Lengua | Castellano | | | |
| Impartición | Gallego | | | |
| | Inglés | | | |
| Departamento | | | | |
| Coordinador/a | Rodríguez-Toubes Muñiz, Diego | | | |
| Profesorado | | | | |
| Correo-e | | | | |
| Web | | | | |
| Descripción | Con el Trabajo Fin de Grado el/la estudiante debe n | nostrar haber cons | seguido las habil | idades y destrezas que |
| general | conducen a la elaboración, presentación y defensa
de material original o inédito en el ámbito empresa
apropiada. | | | |

| | apropiada. |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | |
| Com | petencias de titulación |
| Códig | |
| 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 |
| A5 | Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas |
| A6 | Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales |
| A7 | Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística |
| A8 | Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas |
| A9 | Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística |
| 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 |
| 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 |
| A15 | Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico |
| A16 | Orientación del servicio al cliente |
| 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 |
| 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 |
| | constitution of the prediction |

Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios

Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado

Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera

A20

A21

A22

A23

A24 A25

A26

A27

Capacidad para interpretar críticamente datos y texto

Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones

Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual

Capacidad de comunicación oral y escrita

posteriores con un alto grado de autonomía

Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo

Páxina 44 de 46

| 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 |
| В3 | Creatividad |
| B4 | Iniciativa empresarial |
| B5 | Motivación por la calidad |

| Competencias de materia | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------|
| Resultados previstos en la materia | Res | ultados de Formación
y Aprendizaje |
| El trabajo Fin de Grado deberá verificar adecuadamente la adquisición por el estudiante de todas | A1 | B1 |
| las competencias de la titulación. | A2 | B2 |
| | Α3 | В3 |
| | A4 | B4 |
| | A5 | B5 |
| | A6 | |
| | Α7 | |
| | A8 | |
| | Α9 | |
| | A10 | |
| | A11 | |
| | A12 | |
| | A13 | |
| | A14 | |
| | A15 | |
| | A16 | |
| | A17 | |
| | A18 | |
| | A19 | |
| | A20 | |
| | A21 | |
| | A22 | |
| | A23 | |
| | A24 | |
| | A25 | |
| | A26 | |
| | A27 | |
| | A28 | |
| | A29 | |

| Contenidos | | |
|----------------------|----------------------|--|
| Tema | | |
| Trabajo fin de grado | Trabajo fin de grado | |

| Planificación | | | |
|---------------|----------------|----------------------|---------------|
| | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
| Proyectos | 0 | 299 | 299 |
| Otras | 1 | 0 | 1 |

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

| Metodologías | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Descripción |
| Proyectos | Trabajo autónomo por parte del alumnado tutorizado por un profesor/a según lo establecido en el
Reglamento de Trabajo Fin de Grado (TFG) de Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo. La |
| | carga estimada de trabajo por parte del alumnado es de 12 ECTS (300 horas) |

| Atención personalizada | |
|--------------------------|------------------------------------------------------|
| Metodologías Descripción | |
| Proyectos | Atención personalizada por parte del tutor/a del TFG |

| Evaluación | | |
|------------|----------------------------------|--------------|
| | Descripción | Calificación |
| Otras | Tribunal do traballo fin de grao | 100 |

| Otros comentarios sobre la Evaluación | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☐ El acto de presentación será realizado por el alumno/a d
y hora asignada. | delante de un Tribunal Evaluador en sesión pública en la fecha |
| ☐ El/la estudiante deberá estar en su correspondiente aula convocado/a. | a con suficiente anterioridad a la hora a la que fue |
| En la realización del TFG, el plagio y la utilización de ma
internet) sin indicación expresa de su origen y, si es el caso, pe
asignatura (calificación 0) y de pérdida del derecho a la exposi- | ermiso de su autor, será considerada causa de suspenso de la |
| ☐ El/la alumno/a expondrá en un tiempo máximo de quinc
y conclusiones alcanzados. Posteriormente, los miembros del T
consideraciones oportunas. | ce minutos un resumen del TFG y de los principales resultados
Fribunal evaluador realizarán las observaciones y |
| ☐ El/la alumno/a podrá usar como soporte de su presentaci
fichero de su presentación a la plataforma Faitic un día antes d | |
| La evaluación por parte del Tribunal seguirá los siguientes criterios: | |
| Tema, contenido, organización y calidad del TFG Presentación pública del TFG Para la evaluación de la presentación pública (defensa) | Valoración 80% 20% del TFG se atenderá a los siguientes aspectos: |
| | Valoración |
| Contenido y organización | 25% |
| Formato y claridad expositiva | 25% |
| Presentación y defensa argumental | 25% |
| Interacción con el tribunal | 25% |
| Finalizada la presentación pública de los TFG, el Tribuna Una vez finalizada la deliberación, el Tribunal hará pública la ca | al evaluador deliberará sobre la calificación a puerta cerrada.
alificación. |
| Fuentes de información | |
| La bibliografia y fuentes de información estará en función de la | propuesta temática seleccionada por el alumnado |
| Recomendaciones | |
| Otros comentarios Se recomienda la lectura del Reglamento del Trabajo Fin de Gr | rado disponiblo on |
| http://www.fcetou.uvigo.es/index.php?option=com_content&vic-e-normativas<emid=88⟨=gl | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |