



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 2014-2015 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**
- **PROGRAMA CONJUNTO DE ESTUDIOS ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS + DERECHO**
- **GRADO EN CONSULTORÍA Y GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN** (solo se oferta cursos 3º y 4º)

En el curso 2014-2015 la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo incluirá un nuevo programa (**ADE INTERNACIONAL**) con 68 créditos impartidos en inglés. Durante los últimos años la Facultad de Empresariales y Turismo potenció de forma considerable a participación de los estudiantes en programas de movilidad. **ADE INTERNACIONAL** es un vehículo más para que estudiantes extranjeros puedan estudiar en nuestra Facultad.

Además, si eres Diplomado/a en Ciencias Empresariales puedes obtener tu Grado en Administración y Dirección de Empresas (ADE) en uno solo curso académico. La través del **Curso Ponte para el Grado en ADE**.

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 GESTIÓN EMPRESARIAL DEL DEPORTE**

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:Â drtoubes@uvigo.es

Vicedecana de Calidad

María de la Cruz del Río Rama

Teléfono: 988368727

e-mail:Â delrio@uvigo.es

Vicedecana de Relaciones Internacionales

Elena De Prada Creo

Teléfono: 988368726

e-mail:Â edeprada@uvigo.es

Secretaria

María Beatriz González Sánchez

Teléfono: 988368712

e-mail:Â bgonzale@uvigo.es

COLABORADORES

Comunicación Web y Redes Sociales

Fidel Picos Sánchez

Teléfono: 988368771

e-mail:Â 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;Â Â Â administracion.eto@uvigo.es

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

Relaciones Internacionales:Â edeprada@uvigo.es

Información general: info.eto@uvigo.es

Fax:Â + 34 988 368 923

Página web:Â www.fcetou.uvigo.es

Grado en Turismo

Asignaturas

Curso 1

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01101	Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas I	1c	6
004G240V01102	Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I	1c	6
004G240V01103	Economía: Introducción á economía	1c	6
004G240V01104	Xeografía: O turismo no mundo actual	1c	6
004G240V01105	Socioloxía: Socioloxía do turismo	1c	6
004G240V01201	Dereito: Lexislación turística	2c	9
004G240V01202	Empresa: Contabilidade de organizacións turísticas II	2c	6
004G240V01203	Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas II	2c	6
004G240V01204	Idioma moderno: Inglés para turismo	2c	9

Curso 2

Código	Nome	Cuatrimestre	Cr.totales
O04G240V01301	Economía aplicada ao turismo	1c	6
O04G240V01302	Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés	1c	3
O04G240V01303	Mercadotecnia turística	1c	6
O04G240V01304	Recursos territoriais	1c	6
O04G240V01305	Xestión de recursos humanos en empresas turísticas	1c	6
O04G240V01306	Linguas estranxeiras para o turismo IB: Francés	1c	3
O04G240V01307	Linguas estranxeiras para o turismo IC: Alemán	1c	3
O04G240V01308	Linguas estranxeiras para o turismo ID: Portugués	1c	3
O04G240V01401	Distribución turística	2c	6
O04G240V01402	Estatística	2c	6
O04G240V01403	Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés	2c	3
O04G240V01404	Patrimonio cultural	2c	6
O04G240V01405	Promoción turística	2c	6
O04G240V01406	Linguas estranxeiras para o turismo IIB: Francés	2c	3
O04G240V01407	Linguas estranxeiras para o turismo IIC: Alemán	2c	3
O04G240V01408	Linguas estranxeiras para o turismo IID: Portugués	2c	3

Curso 3

Código	Nome	Cuatrimestre	Cr.totales
O04G240V01501	Turismo e desenvolvemento económico territorial	1c	6
O04G240V01502	Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés	1c	3
O04G240V01503	Sistemas de información para a xestión turística	1c	6
O04G240V01504	Xestión de restauración	1c	6
O04G240V01505	Xestión dos recursos financeiros	1c	6
O04G240V01506	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Francés	1c	3
O04G240V01507	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán	1c	3
O04G240V01508	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Portugués	1c	3
O04G240V01601	Fiscalidade de empresas turísticas	2c	6
O04G240V01602	Investigación de mercados turísticos	2c	6
O04G240V01603	Linguas estranxeiras para o turismo IVA: Inglés	2c	3
O04G240V01604	Planificación pública do desenvolvemento turístico	2c	6
O04G240V01605	Xestión de aloxamentos	2c	6
O04G240V01606	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Francés	2c	3
O04G240V01607	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Alemán	2c	3
O04G240V01608	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Portugués	2c	3

Curso 4

Código	Nome	Cuatrimestre	Cr.totales
O04G240V01901	Arte e turismo cultural	1c	6
O04G240V01902	Atención ao cliente	1c	6
O04G240V01903	Calidade de procesos turísticos	1c	6
O04G240V01904	E-marketing no sector turístico	1c	6
O04G240V01905	Comercio internacional e turismo	1c	6
O04G240V01906	Dereito turístico laboral e internacional	1c	6
O04G240V01907	Creación e viabilidade de empresas turísticas	1c	6

O04G240V01908	Planificación e dirección de espazos turísticos	1c	6
O04G240V01909	Programación e guía de itinerarios turísticos	1c	6
O04G240V01910	Xestión de destinos de interior	1c	6
O04G240V01911	Deseño, elaboración de cuestionarios e análise de datos en investigación turística	2c	6
O04G240V01912	Planificación económica-financeira das empresas turísticas	2c	6
O04G240V01981	Prácticas en empresas	2c	12
O04G240V01991	Traballo de Fin de Grao	2c	12

DATOS IDENTIFICATIVOS**Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I**

Asignatura	Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I			
Código	004G240V01101			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Idioma	Gallego			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Rivero Fernández, M ^a Dolores			
Profesorado	Rivero Fernández, M ^a Dolores			
Correo-e	mrivero@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
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
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
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B4	Iniciativa empresarial

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística.	saber	A1
Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro ámbito del turismo.	saber hacer	A10
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas.	saber hacer	A14
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.	saber hacer	A17
6.1 Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	Saber estar /ser	B1
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado.	saber hacer	A21
(*)Iniciativa empresarial.	saber hacer	B4

Contenidos

Tema
TEMA 1. Introducción a la contabilidad.
TEMA 2. La estructura patrimonial de la empresa.
TEMA 3. Análisis conceptual de los componentes del balance de situación.
TEMA 4. Análisis conceptual de los componentes de la cuenta de pérdidas y ganancias.

TEMA 5. La memoria, el estado de cambios en el patrimonio y el flujo de efectivo.

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Trabajos de aula	15	42	57
Tutoría en grupo	3	0	3
Sesión magistral	28	0	28
Pruebas de tipo test	1	40	41
Resolución de problemas y/o ejercicios	0	21	21

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

Metodologías	
	Descripción
Trabajos de aula	Se realizarán diversas actividades relacionadas con los contenidos impartidos y objetivos a alcanzar en el estudio de esta materia.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
Sesión magistral	En las diferentes sesiones que conforman esta metodología, se expondrán de manera clara y precisa los contenidos de la materia que permitirán al alumno la comprensión de los aspectos conceptuales de la misma.

Atención personalizada	
	Descripción
Trabajos de aula	Los alumnos desarrollarán en esta actividad el análisis de textos, resolución de ejercicios, etc bajo la dirección y supervisión directa del profesor.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Resolución de problemas y/o ejercicios	El alumno debe realizar una serie de ejercicios en un tiempo y condiciones establecido/as por el profesor.	40
Pruebas de tipo test	Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	60

Otros comentarios y segunda convocatoria

La evaluación continua consta de dos pruebas escritas que se harán el largo del cuatrimestre. Para superar estas pruebas y necesario alcanzar en cada una de ellas una puntuación de 5 sobre 10. Estas pruebas suponen el 100% de la nota.

Considerara que un alumno está en evaluación continua sí se presenta a alguna de las pruebas parciales .

Si un estudiante suspende alguna de las dos pruebas parciales planteadas, se podrá presentar la convocatoria oficial de enero que prueba suspensa, y se se presenta la de julio se le examinará de la totalidad de la materia.

Aquellos estudiantes que habían optado por la evaluación continua, en enero serán evaluados por las notas obtenidas en los exámenes realizados . Si no siguió la evaluación continua será calificado con la nota que había sacado en el examen.

Esta guía es orientativa y está sujeta a modificaciones si el largo del curso se estiman necesarias.

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

Fuentes de información

LÓPEZ,D.;ORTA,M.;SIERRA,G., Introducción a la contabilidad y al análisis financiero, Pirámide,
 SEGOVIA SAN JUAN,A., Contabilidad básica adaptada al nuevo plan general de contabilidad, Ramón Areces,
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y HACIENDA, Pan General de Contabilidad, B.O.E.,
 URIAS VALIENTE,J., Introducción a la Contabilidad, Ediciones Académicas,
 DOMINGUEZ CASADO,J., Introducción a la Contabilidad Financiera I, Ediciones Pirámide,

MUÑOZ MARCHANTE, A., Prácticas de Introducción a la Contabilidad, Ediciones Axadémicas,

ACEDO MUÑOZ, G, Contabilidad General, Anaya Formación,

MUÑOZ MERCHANTE,A, Introducción a la Contabilidad, Ediciones Académicas,

Recomendaciones

Otros comentarios

Se requieren conocimientos informáticos a nivel de usuario, fundamentalmente un procesador de textos y manejo de hoja de cálculo. Manejo de internet para la búsqueda de información y bases de datos.

Nota. Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación para el desarrollo de esta materia, y se concibe de forma flexible, en consecuencia, puede requerir reajustes a lo largo del curso académico. Se aportará al alumno la información y pautas que sean necesarias en cada momento a lo largo del curso académico.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I**

Asignatura	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I			
Código	O04G240V01102			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Idioma	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	del Río Rama, María de la Cruz			
Profesorado	del Río Rama, María de la Cruz			
Correo-e	delrio@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
A12	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
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
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B3	Creatividad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
1.1. Comprender e interpretar los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos	saber saber hacer	A1
1.5. Comprender e interpretar los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	saber saber hacer	A2
2.2. Identificar los procesos operativos en las empresas turísticas	saber saber hacer	A12
3.1. Tener habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	saber hacer	A18
3.3. Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer	A20
4.2. Capacidad de comunicación oral y escrita	Saber estar /ser	A23
5.1. Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer Saber estar /ser	A27
6.1. Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	Saber estar /ser	B1
6.3. Creatividad	saber hacer Saber estar /ser	B3

Contenidos

Tema
PARTE I: FUNDAMENTOS DE LA EMPRESA TURÍSTICA

TEMA 1: LA EMPRESA TURÍSTICA	.
TEMA 2: EL ENTORNO DE LA EMPRESA TURÍSTICA	.
PARTE II: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	.
TEMA 3: LA FUNCIÓN DE PLANIFICACIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA	.
TEMA 4: LA FUNCIÓN DE ORGANIZACIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA	.
TEMA 5: LA FUNCIÓN DE DIRECCIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA	.
TEMA 6: LA FUNCIÓN DE CONTROL EN LA EMPRESA TURÍSTICA	.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	15	0	15
Tutoría en grupo	3	0	3
Sesión magistral	29	0	29
Trabajos y proyectos	0	28	28
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
Resolución de problemas y/o ejercicios	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.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
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

	Descripción
Tutoría en grupo	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
Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización de dos casos prácticos o análisis de situaciones.	5%
Pruebas de tipo test	Evaluación de la asimilación de conocimientos- se realizarán cuatro test (cada 10% dos temas) a través de la plataforma Tema.	
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%

Otros comentarios y segunda convocatoria

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 final.

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 grupo (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.

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).

Â Nota: 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 2014-2015.

Fuentes de información

Inmaculada Martín Rojo, Dirección y Gestión de Empresas del sector Turístico, Ed. Pirámide, Madrid año 2000

Eduardo Parra López; Francisco Calero García, Gestión y Dirección de Empresas Turísticas, Ed. McGraw Hill, Madrid año 2006

Cristóbal Casanueva Rocha; Julio García del Junco; Francisco Javier Caro González, Organización y Gestión de Empresas Turísticas, Editorial Pirámide, Madrid año 2000

Raquel Arguedas y M^a Teresa Nogueras, Planificación, Dirección y Gestión Financiera de Empresas Turísticas, Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid año 2007

• **Se tomará como libro de referencia: Planificación, Dirección y Gestión Financiera de Empresas Turísticas**

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Economía: Introducción á economía**

Asignatura	Economía: Introducción á economía			
Código	O04G240V01103			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Idioma	Castelán			
Departamento	Fundamentos da análise económica e historia e institucións económicas			
Coordinador/a	Díaz Barreiros, Susana			
Profesorado	Díaz Barreiros, Susana			
Correo-e	sdiaz@uvigo.es			
Web				
Descrición general	Análise sobre o comportamento do mercado e dos seus axentes económicos; consumidores e produtores nun medio aberto a relacións internacionais.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
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
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A23	Capacidade de comunicación oral e escrita.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipoloxía	Competencias
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.	saber saber facer	A1
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.	saber saber facer	A2
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística.	saber saber facer	A4
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.	saber saber facer	A9
Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo.	saber facer	A11
Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición.	saber facer	A19
Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.	saber facer Saber estar / ser	A20
Capacidade de comunicación oral e escrita.	Saber estar / ser	A23

Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual.	Saber estar / ser	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.	saber saber facer	A27
Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.	saber saber facer	A28
Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.	saber saber facer	A29
Motivación por a calidade.	saber facer Saber estar / ser	B5

Contidos

Tema	
1. A actividade económica	1.1 Definición de economía. Microeconomía e macroeconomía 1.2 Tipos de bens 1.3 Os factores de produción 1.4 Tres preguntas fundamentais en economía 1.5 Escasez, elección e coste de oportunidade 1.6 A fronteira de posibilidades de produción 1.7 Economía e turismo
2. Os axentes económicos	2.1 Os axentes económicos 2.2 Os consumidores, unidades familiares ou economías domésticas 2.3 As empresas. Tipos de empresas turísticas 2.4 O sector público 2.5 O fluxo circular da renda 2.6 A actividade do sector público e o turismo
3. Mercado: Oferta e Demanda	3.1 O mercado 3.2 A demanda. Curva de demanda 3.3 Outras variables que influyen sobre a demanda 3.4 Función de demanda 3.5 Desplazamentos da curva de demanda e movementos ao largo da curva 3.6 A demanda turística 3.7 A oferta. Curva de oferta 3.8 Outras variables que influyen sobre a oferta 3.9 Función de oferta 3.10 Desplazamentos da curva de oferta e movementos ao largo da curva 3.11 A oferta turística 3.12 O equilibrio de mercado 3.13 A elasticidade da demanda e da oferta
4. A empresa e as estruturas de mercado	4.1 As decisións da empresa no tempo 4.2 A produción a c/p 4.3 Os costes de produción a corto prazo. Coste total medio y coste marginal 4.4 Os ingresos. As decisións de produción 4.5 Grados de competencia e tipos de mercado 4.6 A competencia perfecta 4.7 A competencia imperfecta. O monopolio 4.8 O oligopolio 4.9 A competencia monopolística
5. Macroeconomía: Contabilidade Nacional	5.1 Introducción 5.2 Macroeconomía: obxetivos e instrumentos 5.3 A contabilidade nacional 5.4 Produto nacional 5.5 Principais contas nacionais 5.6 A inflación
6. Mercado monetario	6.1 Introducción 6.2 O diñeiro: orixen, tipos de diñeiro, concepto e funcións 6.3 A oferta monetaria 6.4 A demanda de diñeiro 6.5 O mercado de diñeiro e o tipo de interés 6.6 A actividade das institucións financeiras e o proceso da creación do diñeiro bancario

7. A política económica	7.1 Política económica: obxetivos 7.2 Política fiscal 7.3 Política monetaria
-------------------------	--

8. Comercio internacional e sector exterior	8.1 Introducción 8.2 Comercio internacional 8.2 Política comercial 8.3 Balanza de pagos 8.4 Tipo de cambio
---	--

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas e/ou exercicios	15	10	25
Titoría en grupo	2	0	2
Debates	3	0	3
Sesión maxistral	29	0	29
Probas de tipo test	1	60	61
Resolución de problemas e/ou exercicios	0	30	30

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

Metodoloxía docente

	Descripción
Resolución de problemas e/ou exercicios	Resolución de exercicios relacionados co temario.
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.
Debates	Resolucions de cuestións de actualidade relacionado cos contidos da materia
Sesión maxistral	Explicar os contidos recollidos no programa.

Atención personalizada

	Descripción
Resolución de problemas e/ou exercicios	Seminarios de realización de exercicios sobre situacións reais.
Titoría en grupo	Seminarios de realización de exercicios sobre situacións reais.
Debates	Seminarios de realización de exercicios sobre situacións reais.

Avaliación

	Descripción	Calificación
Probas de tipo test	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas pechadas con diferentes alternativas de resposta (verdadero/falso, elección múltiple, emparellamento de elementos...). Os alumnos seleccionan unha resposta entre un número limitado de posibilidades.	50%
Resolución de problemas e/ou exercicios	Proba na que o alumno debe solucionar unha serie de problemas e/ou exercicios nun tempo/condicións establecido/as polo profesor. Deste xeito, o alumno debe aplicar os coñecementos que adquiriu. A aplicación desta técnica pode se presencial e non presencial. Pódense utilizar diferentes ferramentas para aplicar esta técnica como, por exemplo, chat, correo, foro, audioconferencia, videoconferencia etc.	50%

Otros comentarios y segunda convocatoria

Alumnos que siguen evaluación continua:Â Dos probas escritasÂ eliminatorias. Enténdese que se opta pola evaluación continúa accedendo a primeira destas probas.Â O alumno/a que non supere estas probasÂ poderá acceder aÂ unha proba final de toda a materia ou daÂ parte non superada.

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

Alumnos que non seguen avaliación continua e segunda convocatoria: exame final de toda a materia que representa o 100% da nota. Constará de dúas partes: unha teórica e outra práctica. É imprescindible superar cada unha delas para aprobar a materia.

Bibliografía. Fuentes de información

FRANCISCO MOCHON, ECONOMIA Y TURISMO, McGRAW HILL, 2008

XULIO PARDELLAS, ECONOMIA BASICA, XERAIS, 2006

RAFAEL CASTEJON MONTIJANO, ESTER MENDEZ PEREZ, INTRODUCCION A LA ECONOMIA PARA TURISMO, PRENTICE HALL, 2009

Recomendacións

Asignaturas que continúan el temario

Turismo e desenvolvemento económico territorial/O04G240V01501

Comercio internacional e turismo/O04G240V01905

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Estatística/O04G240V01402

DATOS IDENTIFICATIVOS**Geografía: El turismo en el mundo actual**

Asignatura	Geografía: El turismo en el mundo actual			
Código	004G240V01104			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	de Uña Álvarez, Elena Pilar			
Profesorado	de Uña Álvarez, Elena Pilar			
Correo-e	edeuna@uvigo.es			
Web				

Descripción general Panorama de las claves interpretativas que explican el actual momento de desarrollo de la actividad turística a nivel mundial y sus tendencias actuales abordadas desde el punto de vista de la geografía. En este contexto, se realiza una lectura espacial del turismo como actividad productiva dependiente de los valores del territorio y, por lo tanto, indisociable del paisaje y de la identidad territorial, una identidad que se destruye, o se reconstruye, con el turismo, a través de complejos procesos de carácter económico, sociocultural y territorial. Se analizan los distintos escenarios del turismo en las grandes regiones turísticas mundiales, tanto a nivel de oferta como de demanda, y los flujos existentes entre ellas. El análisis territorial acerca conocimientos clave para la comprensión de la compleja y dinámica actividad turística, siendo especialmente reveladores con la aparición de nuevos escenarios bajo criterios de calidad ambiental y sostenibilidad social. Con eso se pretende sentar a una base descriptiva y conceptual que permita al alumno contextualizar los conocimientos geoturísticos que adquirirá a lo largo del Grado de Turismo.

Desde una perspectiva más amplia, trata de mostrar el carácter multidisciplinar del fenómeno turístico, con elementos de carácter social, económico, cultural, territorial, ambiental etc., que se relacionan de manera sistémica entre sí. Así, la aportación conceptual, instrumental y metodológica de la materia «El turismo en el mundo actual» parece indispensable para la plena consecución de las competencias y objetivos generales del Grado de Turismo.

Competencias de titulación

Código			
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos		
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística		
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística		
A9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística		
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo		
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		
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones		
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual		
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo		
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado		
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos		
B2	Compromiso ético		

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Compromiso ético.	Saber estar /ser	B2

Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo.	saber	A11
Capacidad de comunicación oral y escrita.	saber hacer	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones.	saber hacer	A24
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	saber hacer	A28
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos.	saber	A1
Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística	saber hacer	A9
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer	A20
Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística	saber	A4
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística	saber	A3
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	saber hacer	A27
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	Saber estar /ser	B1
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	saber hacer	A18

Contenidos

Tema

TEMA 1.- Aproximación general a la naturaleza del turismo. El turismo como sistema.

TEMA 2.- El despliegue histórico y geográfico del turismo.

TEMA 3.- Elementos y factores de localización y desarrollo turístico: sus implicaciones en el territorio.

TEMA 4.- La dimensión espacial de la actividad turística a escala global: principales centros emisores, destinos receptores, principales flujos turísticos, evolución reciente del turismo internacional, perspectivas de futuro.

TEMA 5.- Los espacios dinamizados por el turismo. Procesos y formas de organización del espacio resultante del turismo.

TEMA 6.- Turismo y cambios territoriales, ambientales, económicos y socioculturales.

TEMA 7.- Fuentes de información documentales, cartográficas y estadísticas relacionadas con la temática turística.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Trabajos de aula	16	5	21
Salidas de estudio/prácticas de campo	2	0	2
Tutoría en grupo	2	10	12
Sesión magistral	27	0	27
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	3	50	53
Trabajos y proyectos	0	30	30
Informes/memorias de prácticas	0	5	5

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

Metodologías

Descripción

Trabajos de aula	Serán utilizados para complementar los contenidos teóricos con ejercicios de tipo práctico. Planteamiento y resolución de diversos materiales de temática turística, ejercicios prácticos y audiovisuales para ser trabajados en el aula.
Salidas de estudio/prácticas de campo	La visita y salida de campo planificada para conocer directamente espacios urbanos de interés turístico tiene como objetivo la observación de la realidad y recogida de información por parte del alumno.
Tutoría en grupo	Orientación del alumno en la realización de su trabajo autónomo. Se prestará especial atención a los aspectos relacionados con la planificación y la organización del trabajo de grupo.
Sesión magistral	Explicación por parte de la profesora de los contenidos básicos de la asignatura. Se tratará de incentivar la participación crítica y reflexiva del alumnado en estas clases teóricas.

Atención personalizada

	Descripción
Salidas de estudio/prácticas de campo	Seguimiento y orientación del los contenidos y aplicaciones de la asignatura
Tutoría en grupo	Seguimiento y orientación del los contenidos y aplicaciones de la asignatura
Trabajos de aula	Seguimiento y orientación del los contenidos y aplicaciones de la asignatura

Evaluación

	Descripción	Calificación
Informes/memorias de prácticas	<p>Como actividad académica complementaria se realizará una visita a un espacio urbano de interés turístico por su carácter patrimonial. Tiene como objetivo la observación de la realidad vinculada a los contenidos explicados en clase.</p> <p>El alumno entregará una breve memoria referida a los aspectos trabajados en dicha visita.</p>	10%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	<p>Realización de un examen final teórico-práctico. Constará de dos partes: una primera parte referida a los contenidos desarrollados en las clases teóricas de la asignatura y una segunda parte consistente en un ejercicio práctico de características parecidas a los realizados en las clases prácticas.</p> <p>La calificación de la parte teórica supondrá el 30% de la calificación final. La parte práctica el 20% de la calificación final.</p> <p>Se deberá alcanzar una puntuación de cinco (5) sobre diez puntos para poder hacer el cómputo global de todas las actividades.</p> <p>Se valorarán los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con respecto a la prueba de teoría: estudio y asimilación de los contenidos teóricos de la asignatura, capacidad de síntesis y capacidad de organización de las ideas, precisión y claridad expositiva. - Con respecto al ejercicio práctico: capacidad de reflexión, de interrelación de contenidos prácticos y teóricos, de síntesis y de organización de ideas, así como el nivel de actitud crítica del alumno. 	50%
Trabajos y proyectos	<p>Elaboración y entrega de un trabajo realizado en grupo fuera del aula. Consistirá en la evaluación turística de una comarca o localidad, de acuerdo a un guión preestablecido.</p> <p>Se valorarán los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la capacidad de planificación y organización del trabajo en grupo, la capacidad de análisis, de interpretación y de síntesis de la información seleccionada, la actitud crítica, etc. 	40

Otros comentarios y segunda convocatoria

La materia será evaluada por un sistema de evaluación continua, a partir de las competencias adquiridas. La calificación final será la suma de los diferentes elementos evaluados teniendo en cuenta aspectos teóricos y prácticos (final numérica de 0 a 10 por la legislación vigente). Casos particulares serán expuestos el profesor/la de la materia a contratar por lista de espera (pendiente de resolución en un concurso de profesorado).

Los alumnos que no sigan evaluación continua podrán presentarse a los exámenes finales fijados en la programación de

exámenes de la Facultad, ateniéndose a los siguientes criterios:

- a) Prueba escrita. Examen general de carácter teórico que supondrá el 70% de la calificación final.
- b) Realización de un trabajo bibliográfico que supondrá el 30% de la calificación final.

Segunda convocatoria:

Se evaluará el alumno con la realización de un examen final de carácter teórico-práctico que supondrá el 50% de la calificación final, ateniéndose a los mismos criterios ya expuestos para la primera convocatoria. Se conservarán las calificaciones de trabajo de grupo, visita y otras actividades de evaluación continua que el alumno ya realizara. En aquellos casos que no se cumpla alguno de los supuestos mencionados anteriormente, el alumno deberá de compensarlo mediante la realización de un trabajo bibliográfico en relación con el temario de la materia.

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

Fuentes de información

ANTON CLAVÉ, S; GONZÁLEZ REVERTÉ , A PROPÓSITO DEL TURISMO. LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL ESPACIO TURÍSTICO. , 2008, UOC

CALLIZO SONEIRO, J, APROXIMACIÓN A LA GEOGRAFÍA DEL TURISMO, 1991, Síntesis

HOERNER, J:M, GÉOPOLITIQUE DU TOURISME, 2008, ARMAND COLIN

MESPLIER ,A BLOC- DURAFFOUR, P, GEOGRAFÍA DEL TURISMO EN EL MUNDO, 2000, SÍNTESIS

VERA REBOLLO, J.F, ANÁLISIS TERRITORIAL DEL TURISMO, 1997, Ariel

ALCARAZ VARÓ, E ET AL, DICCIONARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO Y OCIO, 2000, ARIEL

ÁVILA, R ET AL, TURISMO SOSTENIBLE, 2002, BELIN

DE LA CALLE VAQUERO, M., LA CIUDAD HISTÓRICA COMO DESTINO TURÍSTICO, 2002, ARIEL

DUHAMEL, PH.KNAFOU, R., MONDES URBAINS DU TOURISME, 2007, BELIN

LÓPEZ- GUZMÁN GÚZMAN, T. J; LARA DE VICENTE F, TURISMO SOSTENIBLE: UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINAR E INTERNACIONAL. , 2005, UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Sociología: Sociología del turismo/O04G240V01105

Otros comentarios

La asignatura será impartida por un/a profesor/a a contratar por lista de espera. La lista de espera se encuentra, en esta fecha, pendiente de resolución (concurso de profesorado).

DATOS IDENTIFICATIVOS**Sociología: Sociología del turismo**

Asignatura	Sociología: Sociología del turismo			
Código	O04G240V01105			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Idioma	Castellano			
Departamento	Sociología, ciencia política y de la administración y filosofía			
Coordinador/a	Guerrero García, María Blanca			
Profesorado	Guerrero García, María Blanca			
Correo-e	guerrero@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es posibilitar que el alumno desarrolle los conocimientos teóricos necesarios para permitirle una comprensión reflexiva de la sociedad de la información y la comunicación, sus interrelaciones e importancia en la sociedad actual.			

Competencias de titulación

Código	
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad 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
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
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
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística	saber saber hacer	A4 A21
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	saber saber hacer	A10 A19
Capacidad de comunicación oral y escrita	saber hacer	A22 A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	saber hacer	A23 A24
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer	A24
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	Saber estar /ser	A27
Compromiso ético	Saber estar /ser	B4
Motivación por la calidad	saber hacer Saber estar /ser	B5
Iniciativa empresarial	saber hacer	B4
Motivación por la calidad	saber hacer	B5

Contenidos

Tema

TEMA 1: INTRODUCCIÓN A LA SOCIOLOGÍA	.
TEMA 2: SOCIOLOGÍA DEL TURISMO. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL OCIO Y DEL TURISMO	.
TEMA 3: EL NUEVO MODELO TURÍSTICO DE LAS SOCIEDADES DESARROLLADAS	.
TEMA 4: CAMBIOS RECIENTES EN LA REALIDAD ECONÓMICA, SOCIAL Y POLÍTICA DE ESPAÑA	.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	16.5	0	16.5
Sesión magistral	35	0	35
Pruebas de tipo test	0.5	50.5	51
Pruebas de respuesta corta	0.5	47	47.5

*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	Lectura y resolución de artículos y casos, individualmente o en grupo bajo la dirección del profesor.
Sesión magistral	Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura.

Atención personalizada

	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Tiempo dedicado por el docente para atender y resolver dudas del alumnado respecto a los trabajos planteados.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Pruebas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta. Los/las alumnos/as seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades. Se realizarán dos pruebas a lo largo del cuatrimestre, eliminatorias de materia, más un test final	50
Pruebas de respuesta corta	Preguntas de razonamiento o sobre conceptos de la materia. Se realizarán dos pruebas a lo largo del cuatrimestre, eliminatorias de materia, más una prueba final	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

La descripción de esta guía está pensada para la modalidad presencial. Tendrán derecho a realizar los parciales eliminatorios de materia, aquellos que acudan habitualmente a clase (asistencia al 80% de las clases como mínimo). La calificación final en evaluación continua será la media de las notas obtenidas en las pruebas parciales y el examen final.

Los alumnos que no acudan a clase, tendrán opción a una prueba final con toda la materia.

Â Las pruebas tanto parciales como la final, consistirán en una combinación de preguntas tipo test y preguntas de respuesta corta.

Las notas de los parciales no se guardan de una convocatoria a otra.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2014-15.

Fuentes de información

ALVAREZ SOUSA, P., SOCIOLOGÍA DEL OCIO Y DEL TURISMO , 2009, UNIVERSIDAD DE GRANADA
AMAT LLOMBART, P, CURSO DE SOCIOLOGÍA DEL TURISMO, 2004, TIRANT LO BLANCH
GOLDSTONE, P, TURISMO. MAS ALLÁ DEL OCIO Y DEL NEGOCIO, 2003, DEBATE
GONZÁLEZ, J.J., TRES DÉCADAS DE CAMBIO SOCIAL EN ESPAÑA, 2006, ALIANZA EDITORIAL
LUCAS MARÍN, A., LA REALIDAD SOCIAL. TRANSFORMACIONES RECIENTES EN ESPAÑA, 2010, UNIVERSIDAD DE NAVARRA
RUBIO GIL, A, SOCIOLOGÍA DEL TURSMO, 2003, ARIEL

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. Así mismo, se aportará al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Derecho: Legislación turística**

Asignatura	Derecho: Legislación turística			
Código	004G240V01201			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	9	FB	1	2c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Derecho privado Derecho público especial			
Coordinador/a	Siota Álvarez, Mónica Fernández Prol, Francisca			
Profesorado	de los Ríos Sánchez, Juan Manuel Fernández Prol, Francisca Siota Álvarez, Mónica			
Correo-e	msiota@uvigo.es franfernandez@uvigo.es			

Web

Descripción general	<p>La disciplina Legislación turística constituye una materia cuya responsabilidad docente está atribuida actualmente a tres áreas de conocimiento: Derecho Mercantil, Derecho Laboral y Derecho Financiero y Tributario. Mientras que el Derecho Mercantil es una rama jurídica que tiene por objeto regular la actividad económica constitutiva de la empresa, el Derecho Laboral es el conjunto de normas e instituciones encargadas de regular la relación individual y colectiva de trabajo y garantizar una protección mínima al trabajador asalariado y el Derecho Tributario es una disciplina que tiene por finalidad el estudio de la ordenación jurídica de los tributos.</p> <p>Acorde con este planteamiento, el temario de la asignatura se divide en tres grandes bloques de contenidos. El primero aborda los aspectos básicos de la legislación y contratación mercantil aplicada al turismo. El segundo bloque se centra en la ordenación de las relaciones laborales en el sector turístico. Mientras que el tercer bloque estudia las diferentes figuras tributarias que afectan a las empresas y usuarios de servicios turísticos. De este modo, se le proporciona al alumno una formación académica especializada y a la vez útil para su futuro profesional, ya que se analiza desde una triple perspectiva jurídica (mercantil, laboral y tributaria) el sector del turismo.</p>
---------------------	--

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades 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
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
B4	Iniciativa empresarial

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos.	saber saber hacer	A1
Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas.	saber saber hacer	A8

Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal.	saber saber hacer	A13
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas.	saber saber hacer	A14
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	saber hacer Saber estar /ser	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	saber hacer	A28
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.	saber hacer	A29
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	Saber estar /ser	B1
Compromiso ético.	Saber estar /ser	B2
Iniciativa empresarial.	Saber estar /ser	B4

Contenidos

Tema

ORDENACIÓN DE LAS RELACIONES LABORALES EN EL SECTOR TURÍSTICO:

- 1.- TRABAJADORES POR CUENTA AJENA: CONCEPTO.
- 2.- CONTRATO DE TRABAJO.
- 3.- MODALIDADES DE CONTRATACIÓN.
- 4.- COLOCACIÓN Y FOMENTO DEL EMPLEO.
- 5.- TIEMPO DE TRABAJO (ESPECIAL REFERENCIA A JORNADAS ESPECIALES).
- 6.- RETRIBUCIÓN EN EL SECTOR TURÍSTICO.
- 7.- SUSPENSIONES Y EXTINCIÓNES.
- 8.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

ASPECTOS JURÍDICO-MERCANTILES DEL TURISMO:

- 1.-MARCO NORMATIVO PRIVADO DEL TURISMO.
- 2.- TURISMO Y DERECHO EMPRESARIAL TURÍSTICO.
- 3.- EL EMPRESARIO TURÍSTICO.
- 4.- LOS USUARIOS DE SERVICIOS TURÍSTICOS.
- 5.- LA CONTRATACIÓN MERCANTIL APLICADA AL TURISMO (NOCIONES GENERALES Y CLASIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS TURÍSTICOS).
- 6.- TIPOS ESPECÍFICOS DE CONTRATOS TURÍSTICOS.
- 7.- LA CONTRATACIÓN ELECTRÓNICA EN EL SECTOR TURÍSTICO.

REGIMEN TRIBUTARIO DEL SECTOR TURÍSTICO:

- 1.-CLASIFICACIÓN Y ELEMENTOS ESENCIALES DE LAS CATEGORÍAS TRIBUTARIAS.
- 2.-LOS TRIBUTOS ESTATALES APLICABLES AL TURISMO (I): IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS, IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES.
- 3.-LOS TRIBUTOS ESTATALES APLICABLES AL TURISMO (II): IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO
- 4.-OTROS TRIBUTOS QUE INCIDEN EN EL SECTOR TURÍSTICO

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	13	33	46
Presentaciones/exposiciones	6.7	16.5	23.2
Tutoría en grupo	5	5	10
Sesión magistral	44	98	142
Pruebas de respuesta corta	1.8	0	1.8
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1

Pruebas de tipo test	1	0	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	Formulación, análisis, resolución y/o debate en el aula de los supuestos, problemas o ejercicios que se planteen.
Presentaciones/exposiciones	Exposición oral y/o presentación escrita por parte de un alumno, o grupo de alumnos, de un tema propuesto.
Tutoría en grupo	Se atenderán y resolverán dudas del alumno en el aula respecto de los contenidos de la materia o actividades que se hayan propuesto para adquirir las competencias perseguidas.
Sesión magistral	Exposición de los contenidos de la asignatura.

Atención personalizada

	Descripción
Tutoría en grupo	Se atenderán y resolverán dudas del alumno respecto de los contenidos y/o actividades o ejercicios que se hayan propuesto para adquirir las competencias perseguidas.
Resolución de problemas y/o ejercicios	Se atenderán y resolverán dudas del alumno respecto de los contenidos y/o actividades o ejercicios que se hayan propuesto para adquirir las competencias perseguidas.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas en las que los alumnos deben solucionar una serie de problemas y/o ejercicios, realizar y/o exponer un trabajo sobre un tema determinado en un tiempo/condiciones establecido/as por el profesor.	40
Pruebas de respuesta corta	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia.	60%

Otros comentarios y segunda convocatoria

Primera oportunidad de examen

1.- Al inicio del curso, el/la alumno/a deberá manifestar su intención de acogerse al sistema de evaluación continua. A tal fin, las profesoras de la materia le proporcionarán un documento que el/la alumno/a deberá cubrir y firmar en un determinado plazo.

2.- El/la alumno/a que se acoja al sistema de evaluación continua, entregando el documento señalado, será evaluado conforme a los criterios que se han indicado más arriba (distintas pruebas a lo largo del curso -40% de la calificación- y prueba final objetiva -60%) y no tendrá derecho a ser evaluado mediante un examen final que represente el 100% de la calificación de la materia.

3.- El/la alumno/a que no firme dicho documento no tendrá derecho a ser evaluado de acuerdo con un sistema de evaluación continua. Se le evaluará mediante una prueba final objetiva que representará el 100% de su calificación final.

Segunda oportunidad de examen

1.- En el examen de julio sólo se realizará una prueba final objetiva. A los alumnos que se hayan sometido al sistema de evaluación continua se les conservará la nota de dicho sistema. Esto es, si el/la alumno/a no aprobase la materia en la primera oportunidad de examen, se le conservaría la nota del proceso de evaluación continua en julio. Pero si no aprobase la materia en los dos citados exámenes del curso académico, pasando a otro difente, tendría obligatoriamente que someterse de nuevo al proceso de evaluación continua y realizar la prueba final objetiva.

Examen fin de carrera

Para el examen de fin de carrera no se conservará la calificación de evaluación continua. El examen consistirá en una prueba final objetiva que representará el 100% de su calificación final.

Â

NOTA IMPORTANTE: Para aprobar la materia, el alumno deberá superar cada uno de los tres bloques temáticos en los que se divide aquélla. Además, la calificación final correspondiente a cada

uno de estos bloques temáticos se hallará teniendo en cuenta la obtenida en las pruebas finales objetivas y la correspondiente al sistema de evaluación continua -pero para que puedan compensarse entre sí ambas calificaciones será necesario obtener una puntuación mínima de 3 sobre 10 en la prueba final objetiva-.

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

Â

Fuentes de información

Para el temario correspondiente a Aspectos jurídico-mercantiles del turismo:

- ROCA ROCA, E./ CEBALLOS MARTÍN, M./ PÉREZ GUERRA, R.: *Código de Turismo*, Aranzadi, Pamplona, última edición.

(Atendiendo a las posibles modificaciones legislativas que puedan surgir a lo largo del desarrollo del curso académico, y con la finalidad de transmitir los contenidos indicados de forma actualizada, podría aconsejarse el manejo de otros textos legales, no comprendidos en el compendio recomendado, y que se indicarán puntualmente).

- AURIOLES MARTÍN, A.: *Introducción al Derecho Turístico. (Derecho Privado del Turismo)*, Tecnos, Madrid, última edición.

Â - BARBA DE VEGA, J. y CALZADA CONDE, A.: *Introducción al Derecho Privado del Turismo*, Aranzadi, última edición.

- BLANQUER CRIADO: *Derecho del Turismo*, Tirant lo Blanch, Valencia, última edición.

- SANCHEZ CALERO, FERNANDO: *Principios de Derecho Mercantil*, Thomson-Aranzadi, última edición.

Para el temario correspondiente a Ordenación de las relaciones laborales en el sector turístico:

-AA.VV. (Dir. VELASCO PORTERO, T., NÚÑEZ-CORTÉS CONTRERAS, P.), *Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social para Titulaciones no Jurídicas*, Tecnos, última edición.

-GÁRATE CASTRO, J., *Lecturas sobre el régimen jurídico del contrato de trabajo*, 2ª ed., Netbiblo, 2009.

-AA.VV. (MARTÍN VALVERDE, A., RODRÍGUEZ-SAÑUDO GUTIÉRREZ, F., GARCÍA MURCIA, J.), *Derecho del Trabajo*, 19ª edición, Tecnos, 2010.

Para el temario correspondiente a Régimen tributario del sector turístico:

- FERREIRO LAPATZA, J.J.: *Curso de Derecho Financiero Español. Â Instituciones*, Marcial Pons, Madrid-Barcelona, última edición.

- FERREIRO LAPATZA, J.J. Y OTROS, *Curso de Derecho Tributario. Parte especial*, Marcial Pons, Madrid-Barcelona, última edición.

- LASARTE, J., ADAME, F., MARTÍN, J., RAMOS, J., *La financiación de los municipios turísticos*, Comares, Granada, 2003.

- RUIZ GARIJO, M., *Fiscalidad de la empresa turística*, Editoriales de Derecho Reunidas, Madrid, 2002.

- TEJERIZO LÓPEZ, J.M., MARTÍN DÉGANO, I., RUIZ GARIJO, M., *Especialidades fiscales del turismo (Addenda)*, Universidad Nacional de Educación a Distancia, Madrid, 2004.

Además de la bibliografía citada, el alumno deberá utilizar legislación actualizada de cada una de las tres partes en las que se divide la materia.

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Fiscalidad de empresas turísticas/O04G240V01601

Derecho turístico laboral e internacional/O04G240V01906

DATOS IDENTIFICATIVOS**Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II**

Asignatura	Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II			
Código	004G240V01202			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	2c
Idioma	Gallego			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Rivero Fernández, M ^a Dolores			
Profesorado	Rivero Fernández, M ^a Dolores			
Correo-e	mrivero@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
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
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
2. Aplicar los conocimientos a futuras situaciones profesionales y desarrollar competencias relacionadas con la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro ámbito del turismo.	saber hacer	A7
1.7 Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística.	saber	A1 A7
2.4 Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas.	saber hacer Saber estar /ser	A1 A7
3. 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.	saber hacer	A7 A9
4 Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado.	saber hacer	A7
6.1 Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	saber hacer Saber estar /ser	B1
6.2 Compromiso ético.	Saber estar /ser	B2
6.4 Iniciativa empresarial.	saber hacer	B4
6.5 Motivación por la calidad.	saber hacer Saber estar /ser	B5

Contenidos

Tema

1. LA COMUNICACIÓN DE LA INFORMACIÓN CONTABLE	(*)
2. EL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN CONTABLE-FINANCIERA	(*)
3. EL ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	(*)
4. DETERMINACIÓN DE COSTES EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	(*)

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Estudio de casos/análisis de situaciones	22.5	42	64.5
Tutoría en grupo	3	0	3
Sesión magistral	21.5	0	21.5
Pruebas de tipo test	1	40	41
Trabajos y proyectos	0	20	20

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

Metodologías

	Descripción
Estudio de casos/análisis de situaciones	Estudio y análisis de casos reales.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
Sesión magistral	Exposición de forma clara y concisa los contenidos de la materia.

Atención personalizada

	Descripción
Estudio de casos/análisis de situaciones	Ayuda a la resolución de problemas originados en la resolución de ejercicios y de casos reales planteados.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Trabajos y proyectos	Presentación de los trabajos por los diferentes grupos configurados para tal fin.	40
Pruebas de tipo test	Selección de una respuesta entre un número limitado de ellas.	60

Otros comentarios y segunda convocatoria

Habrà dos instancias de evaluación: la asistencia y participación en los seminarios-trabajos del aula y el examen final. La primera parte se corresponde con el 40% de la evaluación total de la materia y el 60% restante con el examen final.

El examen final constará de 20 preguntas tipo test a través de las cuales el alumno pondrá de manifiesto los conocimientos adquiridos a lo largo del curso.

Segunda convocatoria: Se reserva la nota de la evaluación continua y se realizará un examen tipo test.

Constará de dos partes, una teórica y otra práctica. ES imprescindible superar cada una de ellas para aprobar la materia.

Alumnos que no siguen evaluación continua: Examen final de toda la materia que representa el 100% de la nota. El examen constará de dos partes: una parte teórica y otra práctica.

Esta guía es orientativa y está sujeta a modificaciones si a lo largo del curso se estiman necesarias.

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

Fuentes de información

WANDEN-BERGHE, J.L., Introducción a la Contabilidad, Pirámide, 2012, Madrid
 DEL CAMPO MORENO, P, Contabilidad Financiera, Ediciones Académicas, 2012, Madrid

SEGOVIA SAN JUAN,A., Contabilidad General, Ediciones Académicas, 2013, Madrid

SEGOVIA SAN JUAN,A., Contabilidad Básica, Editorial Ramón Areces, 2012, Madrid

· Wanden-Berghe Lozano (coordinador): Contabilidad financiera: nuevo Plan General de Contabilidad y de PYMES. Ed. Pirámide, 2008, Madrid.

· Mallo y Pulido: Contabilidad financiera. Un enfoque actual. Paraninfo, 2008, Madrid.

· Gallego Diez y Vara: Manual práctico de contabilidad financiera; 2ª edición. Ed. Pirámide, 2008, Madrid.

· Alonso Perez, A y Pousa Soto, R.: Casos prácticos del nuevo Plan General de Contabilidad. Borrador. Ed. CEF, 2007, Madrid

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I/O04G240V01101

DATOS IDENTIFICATIVOS**Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II**

Asignatura	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II			
Código	O04G240V01203			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	2c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación

Código				
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos			
A2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales			
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			
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			
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			
B3	Creatividad			
B4	Iniciativa empresarial			

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
1.1. Comprender e interpretar los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos.	saber saber hacer	A1
1.5. Comprender e interpretar los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas.	saber saber hacer	A2
2.1. Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo.	saber saber hacer	A11
2.2. Identificar los procesos operativos en las empresas turísticas.	saber saber hacer	A12
2.3. Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal.	saber saber hacer	A13
2.4. Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas.	saber saber hacer	A14

3.1. Tener habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información.	saber hacer	A18
3.3. Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	saber hacer	A20
4.2. Capacidad de comunicación oral y escrita.	Saber estar /ser	A23
4.3. Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones.	saber hacer Saber estar /ser	A24
4.4. Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual.	Saber estar /ser	A25
5.1. Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	saber hacer	A27
6.1. Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	Saber estar /ser	B1
6.3. Creatividad.	Saber estar /ser	B3
6.4. Iniciativa empresarial.	Saber estar /ser	B4

Contenidos

Tema

PARTE I: LA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS-ESTRATEGIA, PRODUCCIÓN Y APROVISIONAMIENTO

TEMA 1: LA GESTIÓN ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA TURÍSTICA

TEMA 2: LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA TURÍSTICA

TEMA 3: LA GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO EN LA EMPRESA TURÍSTICA

PARTE II: GESTIÓN FINANCIERA DE EMPRESAS TURÍSTICAS

TEMA 4: FUENTES FINANCIERAS EN LA EMPRESA TURÍSTICA

TEMA 5: MÉTODOS DE ANÁLISIS Y SELECCIÓN DE INVERSIONES. APLICACIÓN A LAS EMPRESAS TURÍSTICAS

TEMA 6: ANÁLISIS FINANCIERO, COSTE DE CAPITAL Y RENTABILIDAD DE LA EMPRESA TURÍSTICA

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	15	2	17
Tutoría en grupo	3	0	3
Sesión magistral	27	0	27
Trabajos y proyectos	0	27	27
Pruebas de respuesta corta	2	45	47
Pruebas de tipo test	0	24	24
Estudio de casos/análisis de situaciones	0	5	5

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. 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.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
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

	Descripción
Tutoría en grupo	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
Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización de casos prácticos o análisis de situaciones.	5
Pruebas de tipo test	Evaluación de la asimilación de conocimientos.	10
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- preguntas teoría y ejercicios prácticos.	60%

Otros comentarios y segunda convocatoria

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 final.

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.
- 2.- Respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple.
- 3.- Trabajo tutelado: Consistirá en la elaboración en grupo de un trabajo, destinado 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.

Examen Final: consistirá en la resolución de ejercicios breves (problemas) y/o respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta

múltiple. Parte teórica (preguntas cortas y/o tipo test) (50%) práctica (50%). 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. Se evaluará al alumno con la realización de un examen final que supondrá el 60% de la nota. El examen constará de una parte teórica (preguntas cortas y/o tipo test) (50%) práctica (50%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10).

Alumnos que no siguen evaluación continua:

Se evaluará al alumno con un examen que supondrá el 100% de la nota. Nota mínima para aprobar un 5.

Â

Nota: 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 2014-2015.

Fuentes de información

Inmaculada Martín Rojo, Dirección y Gestión de Empresas del sector Turístico, Ed. Pirámide, Madrid año 2000

Eduardo Parra López; Francisco Calero García, Gestión y Dirección de Empresas Turísticas, Ed. McGraw Hill, Madrid año 2006

Cristóbal Casanueva Rocha; Julio García del Junco; Francisco Javier Caro González, Organización y Gestión de Empresas Turísticas, Editorial Pirámide, Madrid año 2000

Raquel Arguedas y M^a Teresa Nogueras, Planificación, Dirección y Gestión Financiera de Empresas Turísticas, Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid año 2007

Se tomará como libro de referencia: Planificación, Dirección y Gestión Financiera de Empresas Turísticas

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Idioma moderno: Inglés para turismo**

Asignatura	Idioma moderno: Inglés para turismo			
Código	O04G240V01204			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	9	FB	1	2c
Idioma	Inglés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/edeprada			
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento de la lengua inglesa con especial aplicación al sector turístico			

Competencias de titulación

Código	
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
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
A26	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B3	Creatividad
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
A15 Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico.	saber saber hacer	A15
A 18 Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información.	saber saber hacer	A18
A20 Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	saber hacer	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado	saber hacer	A21
A 22 Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera.	saber	A22
A23 Capacidad de comunicación oral y escrita.	saber hacer	A23
A24 Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones.	Saber estar /ser	A24
A25 Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual.	saber hacer Saber estar /ser	A25
A26 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.	saber hacer	A26
A27 Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	saber hacer	A27
A28 Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	saber hacer Saber estar /ser	A28

B1 Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	Saber estar /ser	B1
B3 Creatividad.	saber hacer Saber estar /ser	B3
B5 Motivación por la calidad.	saber hacer Saber estar /ser	B5

Contenidos

Tema	
1. Money matters	1. Money Matters. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
2. Reasons for Travelling	2. Reasons for travelling. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
3. Tourist information	3. Tourist information. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
4. Nature-based tourism	4. Nature-based tourism. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
5. Guiding	5. Guiding. Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.

6. Transportation	6. Transportation Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
7. Accommodation	7. Accommodation: Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.
8. Food	8. Food: Expresión oral. Comprensión oral. Vocabulario específico. Gramática. Pronunciación. Lectura. Escritura. Expresiones idiomáticas. Simulaciones.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	28	0	28
Actividades introductorias	7	0	7
Resolución de problemas y/o ejercicios	32	80	112
Tutoría en grupo	5	0	5
Trabajos y proyectos	0	20	20
Pruebas de respuesta corta	3	50	53

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

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos.
Actividades introductorias	Preparación para la asignatura tanto a nivel gramatical como de léxico. Consolidación de las principales funciones comunicativas necesarias para el ejercicio profesional en el sector turístico.
Resolución de problemas y/o ejercicios	Práctica a través de ejercicios de distinto tipo de las diferentes destrezas comunicativas tanto en su faceta receptiva como productiva.
Tutoría en grupo	Trabajo personalizado sobre los contenidos de la asignatura y las prácticas comunicativas. Atención individualizada para corrección de posibles errores.

Atención personalizada

	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en el aprendizaje de la lengua. Las tutorías en pequeños grupos harán posible atender las necesidades específicas de cada alumno.
Tutoría en grupo	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en el aprendizaje de la lengua. Las tutorías en pequeños grupos harán posible atender las necesidades específicas de cada alumno.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escrita y producción oral y escrita.	50
Pruebas de respuesta corta	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales.	30
Trabajos y proyectos	El estudiante presenta el resultado obtenido en la elaboración de un documento sobre la 20% temática de la materia, en la preparación de seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo, de forma oral o escrita...	

Otros comentarios y segunda convocatoria

Para la segunda convocatoria, se realizará un examen escrito que cubra todos los contenidos y competencias expuestos y un examen oral de las mismas características para evaluar las destrezas orales.Â

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

Fuentes de información

Strutt, P., *English for International Tourism*, Intermediate, 2003

A) Textos:

STRUTT, P.: *English for International Tourism*, Harlow: Longman, 2003.
 DE PRADA CREO, E. *Contrastive Grammar in Context*. T&T. 2013
 HARDING, K.: *Going International. English for Tourism*, Oxford: Oxford University Press, 2001.
 ROWE, Ann et al.: *Travel and Tourism*, Cambridge: C.U.P., 2002.
 HARDING, K. And P. HENDERSON: *High Season*, Cambridge: C.U.P., 2000.
 JONES, L.: *Welcome! English for the Travel and Tourism Industry*, Cambridge: C.U.P., 1998.
 NATEROP, B.J. and R. REVEL.: *Telephoning in English*, Cambridge: C.U.P., 1992.
 MURPHY, R.: *English Grammar in Use*, Cambridge: C.U.P., 1994.
 BOLTON, D. and N. GOODY: *English Grammar in Steps*, London: Richmomd, 1996.
 SWAN, M. and C. WALTER: *How English Works*,Â Oxford: Oxford University Press, 1997.
 VV.AA.: *Gran Diccionario Larousse Español-Inglés Inglés Español*, Larousse, 1989.
 VV. AA.: *Collins Diccionario Español-Inglés Inglés-Español*
 HORNBY, A.S.: *Oxford Advanced Learner's Dictionary*, Oxford: O.U.P., 1984.

B) Material multimedia:

CD Multimedia: *A Travel Adventure*, Servicio de Publicaciones, Universidade de Vigo.

C) Películas y documentales:

Guías turísticas (Planeta, Pilot Guides, JRB)

Home

Around the world in 80 days

National Treasure

The Terminal

D) Periódicos y revistas

The Washington Post. Travel special

The Guardian Unlimited Travel

Travel and Leisure

CNTraveller

E) La web

Toda la información indicada se complementará con una selección de páginas web relacionadas con el mundo del turismo que amplíen y consoliden los contenidos.

<http://webs.uvigo.es/edeprada>

F) Lectura

Fluffballs-Pelusas. T&T. 2013

Recomendaciones

Otros comentarios

Dado que esta asignatura está integrada en el segundo cuatrimestre, se recomienda a los alumnos que durante el primer cuatrimestre procuren mantenerse en contacto con la lengua a través de la web, películas y series en versión original, etc. Igualmente si el alumno considera que su nivel gramatical de inglés no está adecuado a un programa de formación específico, se recomienda repasar las principales estructuras gramaticales.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Economía aplicada al turismo**

Asignatura	Economía aplicada al turismo			
Código	O04G240V01301			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Idioma	Gallego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Pena Boquete, Yolanda Suris Regueiro, Juan Carlos Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://fatic.uvigo.es			
Descripción general	Economía Aplicada al Turismo es una materia básica que se imparte en el primer semestre del Grado en Turismo. Consta de un total de 6 créditos ECTS, que se corresponde con 150 horas de trabajo del alumno, de las cuales aproximadamente 50 son actividades presenciales, mientras que el resto serán actividades no presenciales.			
	Esta materia pretende iniciar al estudiante en el conocimiento de las técnicas y del área de estudio de la Economía Aplicada, con especial hincapié en el papel del sector turístico en las economías actuales.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A16	Orientación del servicio al cliente
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Adquirir conocimientos básicos para entender el funcionamiento de la economía mundial y española	saber	A3
Acceder a las fuentes estadísticas de la Economía Mundial y de España	saber hacer	A16 B3
Sintetizar la información estadística en Indicadores Económicos relevantes	saber hacer	A15 B1
Consultar directamente las referencias bibliográficas	saber hacer	A16
Elaboración y exposición de los resultados, empleando en un nivel básico los programas informáticos de cálculo, realización de gráficos y presentaciones	saber hacer	A7 B1 B3 B5
Redacción y síntesis de los resultados anteriores	saber hacer	B1 B4 B5
Someter a contraste y discusión las ideas expuestas en las lecciones magistrales	saber hacer	B4 B5
Revisar con cierta periodicidad la evolución de los resultados conseguidos	saber hacer	B2

Gestión personal efectiva en términos de tiempo, planificación y comportamiento, motivación e iniciativa para el trabajo Saber estar /ser B1

Motivación por la calidad y mejora continua Saber estar /ser B4

Contenidos

Tema

Parte I: Introducción Los objetivos básicos y las preguntas relevantes. Organización, método de trabajo y evaluación de la materia.

Tema 1: Objetivos y Metodología de la materia.

Tema 2: Conceptos básicos y fuentes estadísticas y bibliográficas. Concepto de sistema económico. Crecimiento económico y capitalismo. Desarrollo económico. Indicadores económicos. Principales fuentes estadísticas y bibliográficas.

Parte II: Economía Mundial

Tema 3: Caracterización de los Países Desarrollados. Factores de crecimiento

Principales etapas de crecimiento. Los factores productivos. El papel de los recursos naturales. La industria y la innovación tecnológica. El proceso de terciarización. Las relaciones laborales y empresariales. Los factores institucionales.

Tema 4: Los Países en Vías de Desarrollo. El subdesarrollo económico.

Características estructurales de los países en vías de desarrollo. Las teorías del subdesarrollo económico. El papel del comercio internacional y las estrategias de crecimiento económico.

Parte III: Economía Española

Tema 6: El desarrollo económico español.

Etapas y factores de crecimiento. El cambio estructural de la economía española. La apertura exterior. La evolución de la productividad. Los desequilibrios macroeconómicos.

Tema 9: El Sector Público.

Evolución en el papel del Estado en las economías. Las funciones del Estado y la regulación de los mercados. Rasgos básicos del sector público en España. La distribución de la renta: funcional, personal y territorial.

Parte IV: La actualidad de la Economía española y mundial

Temas de actualidad de la Economía Mundial. Temas de actualidad de la Economía española.

Tema 10: Temas de debate y actualidad

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	8	24	32
Debates	2	8	10
Actividades introductorias	3	6	9
Prácticas en aulas de informática	10	10	20
Sesión magistral	20	20	40
Pruebas de tipo test	2	10	12
Pruebas de respuesta corta	4	20	24
Observación sistemática	1	2	3

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

Metodologías

Descripción

Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	<p>Durante el curso, se le propondrá cada semana a los alumnos un conjunto diverso de Ejercicios Complementarios, que incluirán la realización de cuestionarios, lecturas y redacciones. Se trata siempre de actividades no presenciales que posibiliten el seguimiento del alumno y su proceso de aprendizaje mediante las herramientas de la Plataforma Tema.</p> <p>Este tipo de ejercicio requiere que el estudiante tenga acceso a Internet, pues será necesario acceder a la Plataforma Tema para descargar la información, así como acceder a las bases de datos oficiales. En todo caso, los alumnos siempre dispondrán de internet en las Aulas de Libre Acceso de la Facultad.</p> <p>Cada actividad propuesta al estudiante deberá ir siempre acompañada de un Cuestionario, que permitirá guiar al alumno y reflexionar sobre los aspectos más relevantes de la materia. También permitirá que el alumno verifique personalmente sus respuestas sin necesidad de la tutorización personal.</p> <p>Con cada ejercicio complementario, el estudiante deberá presentar por escrito las conclusiones e ideas principales.</p>
Debates	<p>A través de la Plataforma Tema se le propondrán al alumno un conjunto de lecturas. Normalmente, se escogerán lecturas que sea factible ponerlas a disposición en formato electrónico a través de la Plataforma Tema. Cada lectura está relacionada con cada uno de los temas del programa.</p> <p>De cara a verificar la comprensión de las ideas más relevantes, cada lectura irá acompañada de un cuestionario accesible a través de la plataforma tema. Los resultados de los cuestionario podrán ser examinados por los diferentes tutores y servir de base para su debate en algunas sesiones teóricas.</p>
Actividades introductorias	En las actividades introductorias, se presentará la materia, sus contenidos y objetivos, así como la planificación docente y el sistema de evaluación. Podrá realizarse alguna prueba de conocimientos previos o de comprobación de la comprensión del sistema por parte del alumnado.
Prácticas en aulas de informática	En las prácticas en las aulas de informática el alumnado realizará ejercicios y análisis de casos en los que el alumnado aprenderá a manejar información estadística con las técnicas de análisis más habituales. Con estas prácticas el alumnado aprenderá a organizar información, sintetizar y depurar datos, construir indicadores, etc. Esto exigirá la realización de cálculos básicos (tasas de variación, números índice, etc.) y su representación gráfica.
Sesión magistral	<p>En cada sesión magistral, el docente irá respondiendo a las cuestiones asignadas a él en cada tema y deberá ir integrando paulatinamente los resultados y conclusiones que se vayan obteniendo simultáneamente en las otras actividades docentes relacionadas con el tema.</p> <p>Con el fin de garantizar la diversidad de ideas y pensamientos, cada docente es libre de adecuar los contenidos al marco académico que considera más adecuado, respetando siempre los principios del conocimiento científico y el derecho del alumno a conocer las diferentes teorías científicas alternativas.</p>

Atención personalizada

	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	<p>Las consultas personalizadas se realizarán a través de la Plataforma Tema. Con cada ejercicio el alumno siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Posteriormente, el profesor responsable del grupo analizará las diferentes preguntas.</p> <p>En ciertos casos, las consultas serán atendidas individualizadamente mediante la misma utilidad de la Plataforma Tema. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos los alumnos mediante el envío de un correo electrónico.</p>
Pruebas de tipo test	<p>Las consultas personalizadas se realizarán a través de la Plataforma Tema. Con cada ejercicio el alumno siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Posteriormente, el profesor responsable del grupo analizará las diferentes preguntas.</p> <p>En ciertos casos, las consultas serán atendidas individualizadamente mediante la misma utilidad de la Plataforma Tema. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos los alumnos mediante el envío de un correo electrónico.</p>
Pruebas de respuesta corta	<p>Las consultas personalizadas se realizarán a través de la Plataforma Tema. Con cada ejercicio el alumno siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Posteriormente, el profesor responsable del grupo analizará las diferentes preguntas.</p> <p>En ciertos casos, las consultas serán atendidas individualizadamente mediante la misma utilidad de la Plataforma Tema. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos los alumnos mediante el envío de un correo electrónico.</p>

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Incluirán la realización de cuestionarios vinculados a las sesiones prácticas de laboratorio y más ejercicios complementarios y lecturas propuestas.	60
Pruebas de respuesta corta	El alumno deberá resumir los resultados obtenidos en los cuestionarios (si el nivel de aciertos es elevado) mediante una breve redacción (de no más de 50 palabras) que sintetice tanto las ideas como los indicadores económicos empleados.	30
Observación sistemática	Se basará en la asistencia y participación del alumnado en las actividades de evaluación continua propuestas durante el curso, incluida la entrega de trabajos de tipo voluntario propuestos durante el período docente.	10

Otros comentarios y segunda convocatoria

La evaluación de la materia será continua. La nota final se configura a partir de pruebas test y de respuesta corta sobre los contenidos de la materia, y a partir de la observación de la participación del alumnado en las actividades del curso (asistencia y participación activa en las clases, entrega de actividades voluntarias). El alumnado que supere la materia mediante evaluación continua no precisará presentarse al examen final de la materia.

Aquellos alumnos que no alcancen un rendimiento satisfactorio mínimo podrán ser suspendidos del sistema de evaluación continua antes de rematar el curso. Podrá realizarse una primera evaluación de rendimiento en el primer mes del curso. Asimismo, es preciso presentarse a todas las pruebas y actividades evaluables (excepto a las actividades calificadas como voluntarias) para tener la posibilidad de ser evaluado/la mediante evaluación continua.

Cuando no proceda la evaluación continua se realizará un examen final, que podrá incluir preguntas de tipo test y de respuesta corta sobre el contenido de las clases magistrales, de las prácticas de aula informático, de las lecturas y debates y demás ejercicios y tareas del curso. En este caso la nota de la parte test del examen constituirá el 60% de la nota final y la parte de respuesta corta el 40%.

El examen correspondiente a la segunda y posteriores convocatorias seguirá el mismo modelo que el examen final.

Los estudiantes que no participen en la evaluación continua ni realicen el examen final, figurarán en las actas como no presentados. El alumnado que suspenda la evaluación continua y no se presenten al examen final, figurará en las actas como suspenso. El alumnado que apruebe la evaluación continua y desee subir nota, podrá presentarse al examen final (en cuyo caso la nota del examen final sustituirá a todos los efectos a la nota obtenida mediante evaluación continua).

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias serán las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-15.

Fuentes de información

García Delgado, Jose Luís e Rafael Myro (directores), Lecciones de Economía Española, 11ª Ed., 2013, Cizur Menor (Navarra) : Aranzadi ; [Madrid] : Civi

Jaime Requeijo González, Economía Mundial, 4ª Ed., 2012, Madrid. McGraw-Hill.

Berzosa, Carlos; Pablo Bustelo, Jesús de la Iglesia, Estructura Económica Mundial, 2ª Ed., 2001, Síntesis

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA- Cuenca García, Eduardo: Organización económica internacional, Madrid : Pearson-Prentice Hall, 2004- Jiménez, Juan Carlos; Carlos M. Fernández-Otheo, Antoni Garrido (editores) Ejercicios y prácticas de economía española, Madrid : Civitas, 2001.- Miguel González Moreno (director) ; Francisco Martínez Sierra... [et al.]: Temas de economía española , Valencia : Tirant lo Blanch, 1999.- Martín, Carmela: España en la nueva Europa, Madrid : Alianza : Fundación de las Cajas de Ahorros Confederadas, D.L. 1997- Martín Mayoral, Fernando (coord.) (2009) Manual de Economía Española, Teoría y Estructura : Madrid, Pearson.- Martínez Chacón (director) ; José María García Alonso (coord.) Economía española, Barcelona : Ariel, 2002- Paz Báñez, M.A. (2000). Economía mundial. Tránsito hacia el nuevo milenio. Ed. Pirámide,Â - Todaro, Michael P.; Stephen C. Smith: Harlow (England) [etc.] : Economic development Pearson-Addison Wesley, 2006.- Vidal Villa, Jose María; Javier Martínez Peinado: Economía mundial Madrid : McGraw-Hill, D.L. 2000.Eurostat:<http://www.europa.eu>

DIRECCIONES DE INTERNET SOBRE ECONOMÍA MUNDIAL Y ESPAÑOLA:

- Estadísticas del Banco Mundial
- Estadísticas del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo Humano
- Estadísticas de la Unión Europea
- Instituto Nacional de Estadística
- Consejo Económico y Social:
- Banco de España:Â

Recomendaciones**Asignaturas que continúan el temario**

Planificación pública del desarrollo turístico/O04G240V01604

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104

Estadística/O04G240V01402

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés			
Código	004G240V01302			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Idioma	Inglés			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Figueroa Revilla, Beatríz Olga			
Profesorado	de Prada Creo, Elena Figueroa Revilla, Beatríz Olga			
Correo-e	revilla@uvigo.es			
Web				
Descrición	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico. general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

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

Contidos

Tema

1. Eating Out	Lexical Input: Eating out habits, meals, types of food, explaining dishes, describing a recipe Communication: Dialogues at a restaurant: booking a table, taking orders, ordering a meal, offering, explaining a dish, and paying. Language Focus: Quantifiers, connector, impersonal constructions
2. Accommodation	Types of accommodation, hotel description, location of facilities, hotel inspections, paying, checking bills Communication: Booking a room, dealing with complaints Language Focus: Getting something done, comparisons, indirect questions
3. Destinations	Lexical Input: Weather, weather forecast, describing climate, Popular Tourist Destinations (natural features and attractions) Communication: Offering advice, Developing a destination, Describing attractions, guidebook phrases, Describing manufacturing processes: beer and wine. Language focus: articles, passive, conditional sentences

Planificación docente

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

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

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

Avaliación		
	Descrición	Calificación
Proxectos	Realización e presentación dun tema	15
Sesión maxistral	Análisis da adquisición de contidos globais presentados nestas sesións	5
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso	5
Actividades introdutorias	Evaluación de competencias comunicativas	5
Prácticas de laboratorio	Realización de exercicios e actividades contextualizadas. Léxico específico	20
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Realización de exercicios e actividades nas áreas de léxico, gramática, comprensión oral e escrita e produción oral e escrita	30
Probas de resposta curta	Realización de exercicios e actividades prácticas que resuman os contidos xerais do curso nas principais destrezas comunicativas orales	20

Otros comentarios y segunda convocatoria

En caso de que un estudante non cumprise os requisitos arriba expostos, deberá presentarse a dúas probas finais, unha oral e outra escrita, que engloben o total dos contidos do curso e que reflectan o cumprimento total dos obxectivos presentados. O resultado destas dúas probas supoñerá a nota final do alumno.

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Rowe, Anne, Fiona & Borein, John D. Smith, Travel and tourism : standard level , Cambridge University Press, 2002

De Prada Creo, Elena, Travel, Leisure and Socializing for Spanish Speakers, T&T, 2012

Jones, Leo, Welcome! : english for the travel and tourism industry, Cambridge University Press, 1998

Strutt, P., English for International Tourism, Intermediate, Pearson Education Limited, 2013

Harding, Keith & Paul Henderson, High season : english for the hotel and tourist industry , Oxford University Press, 1995

Strutt, P., English for International Tourism, Upper intermediate, Pearson Education Limited, 2013

O'Hara, Francis, Be my Guest, Cambridge University Press, 2002

A) Grammar:

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

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

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

Web sites (English grammar):

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

http://www.learnenglish.de/culture/introductions_and_greetings.htm

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

<http://esl.about.com/od/beginnerpronunciation/a/greetings.htm>

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

Â <http://www.youtube.com/watch?v=aldnrvh99M>

B) Dictionaries:

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

VV. AA. Collins Dictionary Español-Inglés Inglés-Español

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

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

Alcaraz Varó, E. & Brian Hughes (1996) Diccionario de Términos Económicos, Financieros y Comerciales, Inglés- Español, English-Spanish. Ariel

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

Á <http://www.wordreference.com/es/> (Online Language Dictionaries - bilingual)

C) Películas e documentais:

Guías turísticas (Planeta, Pilot Guides, JRB)

The Weather

National Treasure

Sideways

The Terminal

Á

D) Periódicos e revistas

The Washington Post. Travel special

The Guardian Unlimited Travel

Travel and Leisure

CNTraveller

Á

E) The web

Á A información indicada Á complementarase cunha selecciónÁ de páxinas web relacionadas co mundo do turismo que amplien e consoliden os contidos.

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

DATOS IDENTIFICATIVOS**Marketing turístico**

Asignatura	Marketing turístico			
Código	O04G240V01303			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Alén González, María Elisa			
Profesorado	Alén González, María Elisa			
Correo-e	alen@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La materia conecta al alumno con aspectos del marketing básicos para conocer y entender el mercado y los consumidores de la empresa. En concreto, la asignatura Marketing turístico pretende ahondar en el estudio del marketing estratégico y de las herramientas de análisis y planificación del mercado de cada a desarrollar estrategias exitosas para las empresas en el mercado.			

Competencias de titulación

Código	
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
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
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
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
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Conocer la relación entre la empresa y su entorno evaluando su repercusión en la estrategia, comportamiento, gestión y sostenibilidad empresarial	saber	A5
Conocer los distintos procesos, procedimientos y prácticas de gestión empresarial	saber	A6
Conocer las principales técnicas instrumentales aplicadas al ámbito empresarial.	saber	A7
Identificar la generalidad de los problemas económicos que se plantean en las empresas, y saber utilizar los principales instrumentos existentes para su resolución	saber hacer	A9
Valorar a partir de los registros relevantes de información la situación y previsible evolución de una empresa	saber hacer	A10
Movilidad y adaptabilidad a entornos y situaciones diferentes	saber hacer Saber estar /ser	A13
Elaborar los planes y políticas en las diferentes áreas funcionales de las organizaciones	saber hacer	A14

Habilidades en la búsqueda, identificación e interpretación de fuentes de información económica relevante	saber hacer	A16
Capacidad de análisis y síntesis	saber hacer	B1
Pensamiento crítico y autocrítico	saber hacer Saber estar /ser	B2
Habilidades de comunicación oral y escrita	saber hacer Saber estar /ser	B5

Contenidos

Tema	
Tema 1. Introducción: Marketing turístico	1.1. Definición y concepto de marketing 1.2. Enfoques en la dirección de marketing
Tema 2: Características del servicio y del marketing turístico	2.1 Características del marketing de servicios 2.2 Estrategias de gestión para empresas de servicios 2.3 el modelo de prestación de un servicio
Tema 3. Mercado potencial, demanda de mercado y cuota de mercado	3.1. Definición del concepto de mercado 3.2. Mercado potencial 3.3. Cuota de mercado potencial y cuota de participación
Tema 4. La planificación de marketing (introducción)	4.1. El plan estratégico de marketing 4.2. Las estrategias de marketing
Tema 5. El sistema de información de marketing	5.1. Evaluación de las necesidades de información en marketing 5.2. La investigación comercial
Tema 6. El comportamiento del consumidor	6.1. Factores que inciden en el comportamiento de compra del consumidor 6.2. Modelos de comportamiento del consumidor
Tema 7. La segmentación de mercados	7.1. La segmentación 7.2. Proceso y estrategias de segmentación 7.3 Posicionamiento
Tema 8. Marketing Mix	8.1 Diseño y gestión del producto 8.2 Consideraciones sobre el precio 8.3 Canales de distribución 8.4 Promoción del producto

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	22	45	67
Estudio de casos/análisis de situaciones	22	5	27
Pruebas de tipo test	1.5	40	41.5
Pruebas de respuesta corta	0.5	14	14.5

*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 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.

Atención personalizada

	Descripción
Estudio de casos/análisis de situaciones	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Estudio de casos/análisis de situaciones	Se entregarán casos y ejercicios que habrá que resolver	40
Pruebas de tipo test	Examen tipo test de entre 50 y 100 preguntas válidas	35
Pruebas de respuesta corta	Preguntas cortas acerca del temario	25

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

Evaluación continua:

La nota final será el resultado de:

a) Realización de varios ejercicios/casos prácticos individuales y/o en grupo. Para la evaluación podrá exigirse una defensa oral del caso (40%)

b) Un examen al finalizar la asignatura en el que se medirán los conocimientos teóricos alcanzados (60%)

c) Es necesario alcanzar un mínimo de un 4.5 en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura

Evaluación ordinaria:

Seguirán este proceso los estudiantes que no sigan la evaluación continua o aquellos que siguiéndola no alcancen los mínimos establecidos. en este caso, el examen consistirá en una prueba en la que se plantearán preguntas teóricas y otra en la que habrá un caso práctico. Para medir las habilidades de comunicación del estudiante puede establecerse que una o las dos pruebas se realicen de forma oral.

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

Fuentes de información

Kotler y otros, Marketing para turismo, 2011, Prentice Hall

Best, R., Marketing estrategico, 2007, Prentice Hall

Kotler y Armstrong, Principios de Marketing, 2008, Prentice Hall

Kotler y Armstrong, Direccion de marketing, 2008, Prentice Hall

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Distribución turística/O04G240V01401

Promoción turística/O04G240V01405

Investigación de mercados turísticos/O04G240V01602

Atención al cliente/O04G240V01902

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

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**Recursos territoriais**

Asignatura	Recursos territoriais			
Código	O04G240V01304			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Idioma				
Departamento	Historia, arte e xeografía			
Coordinador/a	de Uña Álvarez, Elena Pilar			
Profesorado	de Uña Álvarez, Elena Pilar			
Correo-e	edeuna@uvigo.es			
Web				
Descrición general	Definición, clasificación e relevancia dos recursos territoriais turísticos (RTT) na actividade do turismo. Técnicas de inventario, avaliación e diagnóstico dos RTT. Os RTT como fundamento das Unidades Territoriais Turísticas. Tipoloxía e procesos de desenvolvemento turístico relacionadas cos RTT.			

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.
A17	Ter a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
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.

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipoloxía	Competencias
Comprender e interpretar coñecementos sobre os recursos naturais , culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística	saber	A3
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a actividade turística.	saber saber facer	A1
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.	saber	A1
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	saber facer	A17
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información	saber	A18
Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.	saber facer	A20
Capacidade de comunicación oral e escrita	saber	A23
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	saber facer	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	saber facer	A27

Contidos

Tema	
1.-Recursos territoriais turístico e Xeografía	.
2.-O relevo como espazo turístico	.
3.-Os diferentes climas da Terra como condicionantes turísticos	.
4.-Turismo e paisaxes vexetais e faunísticas da Terra	.

- 5.-As augas continentais e marítimas e os diferentes tipos de turismo que orixinan
- 6.-As diferentes rexións de España e os seus atractivos turísticos naturais: Estudio especial de Galicia
- 7.-Os recursos territoriais turísticos das diferentes áreas rexionais do mundo desenvolvido
- 8.-Os recursos territoriais turísticos das diferentes áreas rexionais dos países subdesenvolvidos e emerxentes

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Titoría en grupo	4	10	14
Traballos tutelados	5	15	20
Resolución de problemas e/ou exercicios	5	15	20
Sesión maxistral	25	20	45
Probas de resposta curta	5	20	25
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	6	20	26

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado para o asesoramento e desenvolvemento de actividades da asignatura e do proceso de aprendizaxe
Traballos tutelados	O alumnado terá que facer un traballo de investigación individual e outro grupal. Para a súa elaboración haberá de consultar ao profesorado que os dirixirá
Resolución de problemas e/ou exercicios	É un complemento da sesión maxistral. O alumnado terá que interpretar os gráficos, táboas e láminas que se relacionen co contido da asignatura
Sesión maxistral	Exposición por parte da profesora dos contidos fundamentais dos Recursos Territoriais máis importantes e o seu aproveitamento turístico

Atención personalizada

	Descrición
Titoría en grupo	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender ás necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, de temas relacionadas coa materia
Traballos tutelados	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender ás necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, de temas relacionadas coa materia

Avaliación

	Descrición	Calificación
Sesión maxistral		30
	O alumnado realizará tres probas ao longo do cuadrimestre sobre as sesións maxistrais	
Traballos tutelados		20
	Os traballos de investigación, que serán dirixidos polo profesorado, consistirán no estudo dun recurso territorial dalgunha rexión da Terra	
Resolución de problemas e/ou exercicios		20
	O alumnado haberá de interpretar os gráficos, táboas e láminas que se relacionen co contido da asignatura	
Probas de resposta curta	Realizaráse unha vez terminado cada tema	20
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	É un complemento da sesión maxistral. O alumnado aplicará á realidade os recursos territoriais explicados en clase. Poderán facerse tamén simulacións	10

Otros comentarios y segunda convocatoria

-A planificación exposta nesta guía docente supón un sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final obterase da suma de todo o exposto obxecto de avaliación.

-O alumnado que non supere a avaliación continua, poderá facer un exame final que consistirá na realización dunha proba teórica e outra práctica sobre a totalidade dos contidos e presentará dous traballos de investigación sobre os recursos territoriais dunha rexión da Terra que tamén ha de defender en devandito exame.

-O alumnado que non supere a materia en primeira convocatoria poderá realizar unha segunda e seguintes convocatorias nun exame que consistirá na realización dunha proba teórica e outra práctica sobre a totalidade dos contidos e presentará (si non o fixo antes) dous traballos de investigación sobre os recursos territoriais turísticos dunha rexión da Terra que tamén ha de defender en devandito exame.

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

Bibliografía. Fontes de información

Alonso Fernández, J. , Geografía Turística: Europa y el Resto del Mundo., Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid 2003

Alonso Fernández, J. , Geografía Turística General y de España, Centro de Estudios Ramón Areces, Madrid 2002

Alonso Fernández, J., Introducción a la Geografía, Centro de estudios Ramón Areces, Madrid 2003

Azcárate, B. y otros, Geografía regional del mundo desarrollado, subdesarrollado y países emergentes, UNED, Madrid 2010
, <http://www.guiageografico.com/>, ,

Â

Recomendacións

Asignaturas que continúan el temario

Promoción turística/O04G240V01405

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Patrimonio cultural/O04G240V01404

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Xeografía: O turismo no mundo actual/O04G240V01104

Otros comentarios

Esta guía docente describe as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumnado na materia de Recursos Territoriales e concíbese de forma flexible. En consecuencia pode requirir reaxustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios ou pola relevancia das situacións que poidan xurdir. Así mesmo aportarase ao alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.

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**Xestión de recursos humanos en empresas turísticas**

Asignatura	Xestión de recursos humanos en empresas turísticas			
Código	004G240V01305			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Idioma	Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Domínguez Vila, Trinidad			
Profesorado	Domínguez Vila, Trinidad			
Correo-e	trinidad@uvigo.es			
Web				
Descrición general	A asignatura estudia o proceso de xestión dos Recursos Humanos a través de conceptos, estratexias, procesos e técnicas que permitan a correcta dirección dos mesmos.			

Competencias de titulación

Código			
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.		
A2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.		
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		
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.		
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		
A27	Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo.		
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.		
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.		
B2	Compromiso ético		
B3	Creatividade		

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipoloxía	Competencias
-------------------------	-----------	--------------

Posuír e comprender coñecementos acerca dos conceptos relacionados ca xestión de RRHH e o seu papel no sector turístico, así como das estratexias, procesos e técnicas.	saber saber facer	A1 A2 A5 A7 A8 A10 A13 A14 A20 A21 A28 B1
Ter a capacidade de xestionar e dirixir os procesos e estratexias vinculados aos Recursos Humanos de forma ética, responsable e asertiva.	saber saber facer Saber estar / ser	A5 A8 A10 A13 A14 A20 A21 A25 A27 A28 B1 B2
Motivar ao alumnado a desenvolver as súas habilidades de comunicación e escritas mediante métodos con alta implicación creativa, grupal e tecnolóxica, así como o uso doutros idiomas.	saber facer Saber estar / ser	A20 A21 A23 A25 A27 B1 B3

Contidos

Tema

TEMA 1: EVOLUCIÓN DOS RRHH. UNHA PERSPECTIVA INTEGRADA

TEMA 2: O PROCESO DE XESTIÓN DOS RRHH

TEMA 3: CONTRATACIÓN E SISTEMAS DE RETRIBUCIÓN

TEMA 4: PROCESO DE RECRUTAMENTO E SELECCIÓN

TEMA 5: FORMACIÓN E DESENVOLVEMENTO DOS RRHH. INTERNET E A INTERNACIONALIZACIÓN

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión maxistral	20	5	25
Resolución de problemas e/ou exercicios	8	15	23
Presentacións/exposicións	2	10	12
Obradoiros	4	4	8
Prácticas de laboratorio	10	15	25
Titoría en grupo	5	10	15
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	1	25	26
Cartafol/dossier	1	15	16

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do docente dos contidos vinculados á asignatura, así como a realización de exercicios, problemas ou traballos a executar polo alumnado.

Resolución de problemas e/ou exercicios Resolución de supostos e casos prácticos de forma individual ou grupal.

Presentacións/exposicións	Presentación por parte do alumnado de tarefas diversas desenvoltas e executadas tanto na aula como fora, e de forma individual ou colectiva.
Obradoiros	Desenvolvemento de dinámicas específicas sobre temáticas vinculadas á asignatura.
Prácticas de laboratorio	Execución de diversas prácticas mediante o uso de TIC's e vinculadas á área de estudo.
Titoría en grupo	Reunión conxunta entre alumnado e profesorado para asesoramento, desenvolvemento e supervisión da evolución do alumnado así como do seu traballo en relación á materia.

Atención personalizada

Descrición

Titoría en grupo Tempo reservado para orientar, atender e resolver dúbidas do alumnado no seu proceso de adquisición das competencias da materia.

Avaliación

	Descrición	Calificación
Resolución de problemas e/ou exercicios	Proba de avaliación continua. Deberase entregar unha serie de casos prácticos que se realizarán ao longo do curso, tanto de forma individualizada como conxunta.	25
Presentacións/exposicións	Proba de avaliación continua. Realizaranse unha serie de presentacións de traballos propostos polo docente durante o curso. Algúns serán en segundo idioma.	8
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Proba para avaliar o coñecemento teórico - práctico por parte do alumnado en relación á materia.	55
Cartafol/dossier	Elaboración dun portfolio onde se recollerán parte dos traballos realizados ao longo do curso, así como outros materiais.	12

Otros comentarios y segunda convocatoria

A avaliación establecida anteriormente é para o alumnado que opte por realizar AVALIACIÓN CONTINUA. A nota que obteñan das probas gardarase para a convocatoria do mesmo ano académico. Para realizar media co resto de notas, deberase acadar o 50% NA PROBA DE RESPONSA LONGA.

Para o alumnado que opte por NON REALIZAR AVALIACIÓN CONTINUA, deberá presentarse con todo o material nas datas oficiais da proba establecidas no calendario escolar do centro. A proba será de carácter teórico-práctico.

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

Bibliografía. Fontes de información

Acosta, J.; Fernández, N. e Mollón, M., Recursos Humanos en empresas de turismo y hotelería, 2002, Prentice Hill

Bayón, F. e García, I., Gestión de RRHH. Manual para técnicas en empresas turísticas, 1995, Editorial Síntesis

De la Calle, M^a. y Ortiz, M., Fundamentos de Recursos Humanos, 2044, Pearson, Prentice Hall

Del Valle, V. y Gómez, J.L., Recursos Humanos, 2009, Mc Graw Hill

Dolan, S., Valle, R., Jackson, S.E., e Schuler, R., La gestión de los recursos humanos, 2007, McGraw-Hill

Gómez, L.R., Balkin, D.V. y Cardy, R.L., Dirección y gestión de recursos humanos, 2001, Pearson Educación

Puchol, L., Dirección y gestión de Recursos Humanos, 2007, Díaz de Santos

Recomendacións

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Dereito: Lexislación turística/O04G240V01201

Empresa: Dirección e xestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Otros comentarios

Esta guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar a cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requirer reaxustes ao longo do ano académico promovidos pola dinámica da clase e do

grupo de destinatarios real ou pola relevancia das situacións que puideran xurdir. Así mesmo, apórtaselle ao alumnado a información e pautas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés			
Código	004G240V01306			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Idioma	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a				
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e				
Web				
Descripción	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno en la lengua francesa en contexto turístico general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
1. 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	Saber estar /ser	A10
2. Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	saber hacer	A15
3. Habilidades en el campo de las TIC para búsqueda y aprovechamiento de la información	saber hacer	A18
4. Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer	A20
5. Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado	saber hacer	A21
6. Capacidad de comunicación oral y escrita en francés	Saber estar /ser	A23
7. Movilidad y adaptabilidad a diversos entornos y situaciones	Saber estar /ser	A24
8. Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	Saber estar /ser	A25
9. Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer	A27
10. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber hacer	A28
11. Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	Saber estar /ser	B1
12. Creatividad	saber hacer	B3

13. Motivación por la calidad	saber hacer	B5
14. Orientación del servicio al cliente	Saber estar /ser	A16

Contenidos

Tema

1. Le monde du tourisme : Les types de tourisme, les métiers du tourisme.	1.1 Communication : présentations professionnelles: Demander et donner des renseignements sur l'activité professionnelle en relation avec le monde du tourisme.
2. L'accueil et l'assistance des clients	2.1 Communication: comprendre et poser des questions aux clients. Répondre à des demandes de renseignements. Dates, nombres, chiffres et quantités. La communication téléphonique
3. Le transport et le tourisme	3.1 Communication: Renseigner sur les horaires et les prix dans les différents moyens de transport. . Vendre des billets. Faire des réservations. Remplir des formulaires. Réclamations des voyageurs

Planificación

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

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

Metodologías

	Descripción
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamiento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc)
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/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

	Descripción
Sesión magistral	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura
Tutoría en grupo	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura
Prácticas de laboratorio	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	15
Pruebas de respuesta corta	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia.	15
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	Pruebas para la evaluación que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben dar respuesta a la actividad formulada, aplicando los conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas serán orales y escritas.	50
Trabajos y proyectos	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	20

Otros comentarios y segunda convocatoria

Habrà una evaluación continua a través del seguimiento del trabajo en el aula que se computará como un 5% de la nota final

En la segunda convocatoria los alumnos deberán presentar los glosarios que correspondan a cada una de las unidades del temario y realizar un examen en el que se incluirán las pruebas señaladas en el apartado correspondiente.

La calificación será según la legislación vigente de 0 a 10

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

Fuentes de información

Aragón, M., Eurrutia, M. y otros, Diccionario de términos de turismo: francés-español, español-francés., , Madrid, Ariel, 2009

Calmy, A. M. , Le français du tourisme, , Paris, Hachette, 2004

Corbeau, S., Dubois, Ch., Penformis, J-L. , Tourisme. com, , Paris, Clé international, 2004

Corbeau, S., Dubois, Ch., Penformis, J-L, Semichon, L, Hôtellerie-restauration.com, , Paris, Cle International, 2006

Descotes-Genon, C.y Szilagyi, C, Service compris: pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine, , Grenoble, PUG, 1995

Duvillier, M. , Les mots-clés du tourisme et hôtellerie en espagnol, , Rosny, Bréal, 2001

Lamoureux, J, Les combinés du téléphone : pratique de la communication téléphonique , , Grenoble, PUG, 2001

Lexitour, Les 1700 mots des métiers du tourisme, , Rosny, Bréal, 2002.

Pierre, C. y Le Poullouin, M.L, Lexi tourisme espagnol-français, , Madrid, Casteilla, 1993

Performis, J.L, Français.com: méthode de français professionnel des affaires, , Paris, Clé International, 2002.

Performis, J.L , Communication progressive du français des affaires, , Madrid, Cle International, 2010

Renner, H & U y Calmy, A.M. , Recap Tourisme. : Le français du tourisme et de l'hôtellerie, , Viena, Ed. Bundesverlag, 1998

Seignoux, B. y Cerqueda, S, Communication express, , Baumes-les-Dames, 2001

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Otros comentarios

Se recomienda tener una base elemental de francés.

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IC: Alemán			
Código	004G240V01307			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Idioma	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira	saber	A22
Desempeñar actividades en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico	saber	A15
Capacidade de comunicación oral e escrita	saber	A23
Mobilidade e adaptabilidade a diferentes entornos e situacións	Saber estar / ser	A24
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	saber facer	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	saber facer	A27
Habilidades no manexo das TICs para a busca e aproveitamento da información	saber facer	A18
Orientación do servizo ao cliente	Saber estar / ser	A16
Creatividade	Saber estar / ser	B3
Motivación pola calidade	Saber estar / ser	B5

Contidos

Tema

Unidade 1. Como soa o alemán	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensión e pronunciación de vogais e consoantes a partir de internacionalismos, números, nomes típicos, apelidos típicos, termos xeográficos, abreviacións, nomes de enfermidades - Deletrear - Ler - Busca nun dicionario - Resolución de dúbidas de pronunciación - O discurso de clase
Unidade 2. Convencións sociais básicas: toma de contacto, estabilización de contacto, despedida	<p>Saudarse, presentarse, despedirse, desculparse, dar as grazas, interesarse por alguén, felicitar, desexar boa viaxe, sorte, felices festas a alguén, dar un brindado en situacións do turismo hostaleiro, do ámbito da universidade e de clase.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Práctica de situacións estándar en clase como sinalar a non comprensión, pedir que se fale lento, que se repita, que se aclare, que se traduza, que se precise etc.. - Comentar diferenzas culturais entre as culturas de fala española e de fala alemá.
Unidade 3. Persoas e circunstancias persoais	Sobre nomes, direccións, idade, estado civil, nacionalidade, profesión, estudos, orixe (país, rexión, cidade, pobo), intereses persoais, datas importantes, gustos, formación, coñecementos (idiomas etc..)

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Resolución de problemas e/ou exercicios	11.25	16	27.25
Sesión maxistral	1	3.5	4.5
Probas de resposta curta	0	8	8
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	8	8

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

Metodoloxía docente

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

	Descrición
Prácticas de laboratorio	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado
Resolución de problemas e/ou exercicios	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado

Avaliación

	Descrición	Calificación
Probas de resposta curta	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Os alumnos deben responder de maneira directa e breve en base aos coñecementos que teñen sobre a materia.	50
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	Probas para a avaliación que inclúen actividades, problemas ou exercicios prácticos a resolver. Os alumnos deben dar resposta á actividade formulada, aplicando os coñecementos teóricos e prácticos da materia.	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

Os estudantes que suspendan a primeira convocatoria, na segunda terán que facer un exame final completo de todos os coñecementos presentados na materia.

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

Bibliografía. Fontes de información

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

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

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

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

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

, Deutsch ganz klar (CD-ROM), , ,

, -Deutsch im Hotel, ,

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

, Hallo aus Berlin (Video), ,

, Schritte international 1, 2010, Hueber

, Schritte international 2, 2010, Hueber

, Menschen A1.1, A1.2, 2012, Hueber

, www.turgalicia.es, ,

, Menschen A2.1, A2.2, 2012, Hueber

Recomendacións

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo ID: Portugués			
Código	004G240V01308			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Idioma	Otros			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Profesorado				
Correo-e				
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado adquiera conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa hasta el nivel A1/A2.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: comprensión oral y escritura	saber	A23
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: expresión oral y escritura	saber hacer	A23
Adquirir conocimientos básico de países de lengua oficial portuguesa: aspectos básicos culturales	saber	A3 A23
Saber trabajar en grupo en la realización de actividades prácticas en las aulas	Saber estar /ser	A25

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética; Ortografía; Verbo (presente, pretérito perfecto simple, pretérito imperfecto de indicativo); Sustantivo; Adjetivo; Artículo; Determinantes; Preposiciones y contracciones.

Contenidos léxico-semánticos

Identificación personal: Presentación (nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica, fecha y lugar de nacimiento, edad, sexo, estado civil, origen y nacionalidad, profesión).
Los números.
Vivienda, hogar y contorno: Partes de la casa y mobiliario básico. Los colores.
Actividades de la vida diaria: Acciones cotidianas en la casa. Saludos y despedidas. Partes del día. Días de la semana. Meses. Horas.
Tiempo libre y ocio: Juegos, deportes, prensa, radio, televisión...
Viajes y transportes: Medios de transporte.
Relaciones humanas y sociales: Invitaciones y encuentros; felicitaciones y condolencias; elogios. Formas de tratamiento, saludos y agradecimiento simple. Peticiones de disculpa. Iniciar una conversación.
Salud y cuidados físicos: Estado físico (dolor, malestar) y necesidades corporales (lo son, hambre, cansancio, frío, ir al baño...). Partes del cuerpo.
Educación: Material del aula.
Compras y actividades comerciales: Establecimientos comerciales.
Alimentación: Comidas del día. Alimentos básicos.
Bienes y servicios: Correos y telecomunicaciones.
Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Estaciones del año.
Fenómenos atmosféricos (calor, frío, lluvia, sol...).
Ciencia y tecnología: Aparatos de uso cotidiano.
Comer fuera: encomendar; alista de bebidas y comidas; pedir la cuenta; elogiar el servicio, reclamar.

Contenidos pragmáticos

Tratamiento;
Idiomatismos;
Falsos amigos.
Diferencias entre el portugués de Portugal y lo del Brasil.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	10	23	33
Trabajos de aula	10	23	33
Otros	1	5	6
Pruebas de respuesta corta	1	0	1
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	1	0	1
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	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	Sesiones teóricas
Trabajos de aula	Sesiones prácticas - trabajo en grupo
Otros	Pruebas orales

Atención personalizada

	Descripción
Trabajos de aula	Atención a problemas específicos del alumnado durante las sesiones prácticas.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Sesión magistral	Prueba teórica escritura	25
Trabajos de aula	Realización/presentación de trabajos varios	50
Otros	Prueba oral	25

Otros comentarios y segunda convocatoria

Las/Los estudiantes deberán escoger en el principio del curso entre dos opciones: un sistema de evaluación continua (cf.

supra) o

un sistema de evaluación única.Â Â Â Â Â Â Â Â

Se recomienda optar por el primero. Es condición obligatoria para ser evaluada/lo de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia ligeramente inferior, que deberán ser comunicados al profesorado el antes posible.

Para la evaluación única es preciso superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Se recomienda consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://faitic.uvigo.es>).

Quien opte de forma directa por la evaluación única (no recomendado) será evaluada/o al final del primer período, en la primera edición de las actas (mayo/junio), de la siguiente forma:

1. Con una prueba escrita teórico-práctica (contando un 75% de la nota final; teoría: 25%; práctica: 50%).
2. Con una prueba de expresión oral (contando un 25% de la nota final) que será grabada.

Es necesario superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Hay que acordar con el profesorado las fechas y el horario de las pruebas de expresión oral con la antelación necesaria (mínimo 2 semanas antes de la introducción de las notas en Xescampus), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado para ello. La no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una cualificación de 0 (cero) puntos en la misma.

Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio).

De todas las maneras, se recomienda la asistencia a las aulas y a las tutorías y consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma (<http://faitic.uvigo.es>), incluso si no se siga el sistema de evaluación 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 Facultad para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dicionário Moderno de Sinónimos e Antónimos

. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.5754-9).

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués/O04G240V01408

Otros comentarios

Un buen dominio de la lengua gallega facilita la adquisición rápida de un nivel A1/A2 en lengua portuguesa.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Distribución turística**

Asignatura	Distribución turística			
Código	004G240V01401			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descripción general	La asignatura de Distribución Turística pretende profundizar en el estudio de los canales de distribución turística iniciado en la asignatura de Marketing Turístico, prestando especial atención a la situación actual del sector así como a las nuevas tecnologías y sistemas globales, con el objetivo de analizar las funciones y la estructura de los canales de distribución del sector turístico			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Conocer qué son, para qué sirven y cuáles son los diferentes tipos de sistemas de distribución turística	saber saber hacer	A1 A6 A18
Analizar el papel que desempeñan los intermediarios en el mercado turístico	saber saber hacer Saber estar /ser	A1 A6 A23 A25 A28
Familiarizar al alumno con el funcionamiento de los sistemas de distribución turística	saber saber hacer	A5 A28
Analizar el impacto de Internet y de las nuevas tecnologías en los canales de distribución turísticos	saber saber hacer Saber estar /ser	A6 A18 A23 A25 A28

Contenidos

Tema

1. La distribución comercial del sector turístico	1.1. La distribución comercial y el marketing turístico 1.1.1. Distribución comercial y producto turístico 1.1.2. La distribución comercial y el precio de los productos turísticos 1.1.3. La distribución comercial y la comunicación en los *productos turísticos 1.2. El sistema de distribución en el sector turístico 1.3. Funciones de intermediarios en el sistema de distribución turística
2. El canal de distribución en el sector turístico	2.1. Estructura del canal de distribución en el sector turístico 2.2. Aspectos a considerar en la elección del canal de distribución en el sector turístico 2.3. Criterios de selección de canales de distribución en el sector turístico 2.4. Otras decisiones estratégicas en la política de distribución turística 2.5. Tipología de intermediarios en el sector turístico
3. Las agencias de viajes en la distribución turística	3.1. Las AAVV en la distribución turística 3.2. El papel de las AAVV en la distribución turística 3.3. Tipología de AAVV 3.4. Situación de las AAVV en el sector turístico
4. Los touroperadores en la distribución turística	4.1. Los touroperadores en la distribución turística 4.2. El papel de los touroperadores en la distribución turística 4.3. Tipología de touroperadores 4.4. Situación de los touroperadores en el sector turístico
5. Las centrales de reservas en la distribución turística	5.1. Los CRS y GDS en la distribución turística 5.2. El papel de los GDS en la distribución turística 5.3. Situación actual de los GDS en el sector turístico
6. Las nuevas tecnologías y la distribución turística	6.1. Impacto 6.2. Desintermediación 6.3. Reintermediación 6.4. La Web 2.0

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	30	20	50
Resolución de problemas y/o ejercicios	12	32	44
Trabajos de aula	3	30	33
Tutoría en grupo	1.5	16	17.5
Trabajos y proyectos	0.5	5	5.5

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

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Explicaciones detalladas de los contenidos del programa docente por parte del profesor en el aula
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución y presentación por parte del alumno de ejercicios y casos planteados por el profesor
Trabajos de aula	Trabajos en el aula de los alumnos, tanto individual como en grupo para la resolución de ejercicios y casos prácticos, o de temas de actualidad relacionados con la materia
Tutoría en grupo	Las tutorías se podrán desarrollar de forma individual o en grupo, previa organización de las mismas con el profesor

Atención personalizada

	Descripción
Tutoría en grupo	Orientar, atender y resolver las dudas de los alumnos en la comprensión de la materia así como en la realización de los ejercicios, casos prácticos y trabajos.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Sesión magistral	Examen final abreviado de la teoría	60
Resolución de problemas y/o ejercicios	Consiste en la resolución de ejercicios y de trabajos bien de forma individual o en grupo	10
Trabajos de aula	Realización de ejercicios y casos en el propio aula	10
Trabajos y proyectos	Realización y exposición de trabajos en grupo	20

Otros comentarios y segunda convocatoria

Consistirá en una evaluación durante todo el cuatrimestre, en la que se valorará la participación en clase, la resolución de ejercicios y trabajos en grupo y la nota de un examen final de teoría reducido.

Podrán optar a ella todos los los alumnos no acogidos la modalidad de evaluación anterior. Consistente en un examen teórico de toda la materia del curso (60% de la nota) mas un trabajo individual (40% de la nota), consistente éste en un proyecto de distribución turística en una empresa real, que deberán entregar antes de la fecha fijada para el examen.

Fuentes de información

Â Bibliografía Básica

·Â Â Â Â Â Â Â DEL ALCÁZAR MARTÍNEZ, B. (2002): *Los Canales de Distribución en el Sector Turístico*. ESIC.

·Â Â Â Â Â Â Â MILIO, I., CABO, M. (2005): *Comercialización de Productos y Servicios Turísticos*. Paraninfo

Â Bibliografía Complementaria

·Â Â Â Â Â Â Â ALEN GONZÁLEZ, E. y GONZÁLEZ VÁZQUEZ, E. (2005): *Casos de Dirección de Marketing*. PEARSON/Prentice Hall.

·Â Â Â Â Â Â Â DÍEZ DE CASTRO, E. (2004): *Distribución Comercial*. McGRAW-Hill.

·Â Â Â Â Â Â Â KOTLER, J., BOWEN, J., MAKENS, R., RUFIN y M^a. D. REINA (2004): *Marketing para Turismo*. PEARSON/Prentice Hall.

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Marketing turístico/O04G240V01303

DATOS IDENTIFICATIVOS**Estatística**

Asignatura	Estatística			
Código	O04G240V01402			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimstre
	6	OB	2	2c
Idioma	Castelán Galego			
Departamento	Estatística e investigación operativa			
Coordinador/a	Pérez González, Ana			
Profesorado	Pérez González, Ana			
Correo-e	anapg@uvigo.es			
Web	http://http://faitic.uvigo.es/			
Descrición general	A materia estatística é unha asignatura de carácter obligatorio onde se estudarán os conceptos estatísticos básicos recorrendo os temas de estatística descriptiva, cálculo de probabilidades, variables aleatorias, inferencia estatística e números índice.			

Competencias de titulación

Código	
A11	Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición
A20	Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.
A28	Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.
A29	Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
A11 Analizar e avaliar os impactos xerados polo turismo	saber facer	A11
A18 Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	saber saber facer	A18
A19 Ser capaz de analizar, sintetizar e administrar datos derivados das observacións usando os fundamentos técnicos cuantitativos e de predición	saber saber facer	A19
A20 Capacidade para interpretar criticamente datos e texto.	saber facer Saber estar / ser	A20
A28 Capacidade de aplicar os coñecementos teóricos e prácticos adquiridos nun contexto académico especializado.	saber saber facer	A28
A29 Capacidade para tornar un problema empírico en obxecto de investigación e elaborar conclusións.	saber saber facer	A29

Contidos

Tema	
Tema 1. Estatística Descriptiva	1.1 Distribución de frecuencias. 1.2 Medidas de posición, dispersión e forma. 1.3 Representacións gráficas.
Tema 2. Introducción ó cálculo de probabilidades	2.1 Conceptos básicos do cálculo de probabilidades. 2.2 Probabilidades condicionadas e concepto de independencia.
Tema 3. Principales Distribuciones Discretas e Continuas.	3.1 Definición dunha variable aleatoria. 3.2 Características dunha variable aleatoria. 3.3 Principais distribucións de probabilidade. 3.4 Aplicacións do Teorema Central do Límite.
Tema 4. Conceptos e principios metodolóxicos da inferencia estatística	4.1 Poboación, mostra e as súas características. Mostreo aleatorio simple. Distribucións asociadas ó mostreo en poboacións normais. 4.2 Estimación puntual. Concepto de estimador e as súas propiedades. 4.3 Estimación mediante intervalos de confianza en poboacións normais. 4.4 Contrastes de hipóteses. Plantexamento das hipóteses. Contrastes clásicos en poboacións normais.

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión maxistral	21	48	69
Resolución de problemas e/ou exercicios	26	52	78
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	3	0	3

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.
Resolución de problemas e/ou exercicios	Resolución de problemas e cuestións de cada un dos temas do programa da materia. Farase uso tamén de software de cálculo .

Atención personalizada

	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios	Durante a resolución de problemas e/ou exercicios na aula, o alumno poderá formular cuestións ou dudas relacionadas coa materia.

Avaliación

	Descrición	Calificación
Sesión maxistral	Realización de probas tipo test de cada tema.	10
Resolución de problemas e/ou exercicios	Realización de exercicios e problemas realizados en papel ou mediante o software estatístico utilizado na materia.	30
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	Exame final teórico/práctico da materia	60

Otros comentarios y segunda convocatoria

Â O sistema de avaliación da segunda convocatoria será o mesmo que o empregado na primeira.

Só se gardará para a segunda convocatoria, a nota correspondente a avaliación continúa: Sesión Maxistral(10%) e de Resolución de problemas ou exercicios(30%).

Para supera-la materia o alumno ten que acadarÂ un mínimoÂ de 2Â sobre 6 na proba de resposta longa e un 5 na suma ponderada dasÂ tres notas da metodoloxía de avaliación.

Os alumnos que non sigan este proceso de avaliación parcial terán un sistema alternativo que consistiráo nun exame final de toda a materia.

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

Bibliografía. Fontes de información

- Levin, Rubin, Balderas, Del Valle y Gómez, Estadística para Administración y Economía, Prentice Hall, , 2004
- Martín Pliego, F. J. e Ruíz-Maya, L., , Estadística I: Probabilidad, Thomson, 2004
- Martín-Pliego López, F. J. e Ruiz-Maya Pérez, L. , Fundamentos de Inferencia Estadística, Thomson,, 2005
- Parra, E.; Ramos Domínguez, A.;Trujillo Ramírez, R.;Arriaga Estévez, M. L.;, ESTADÍSTICA PARA TURISMO , McGraw-Hill, 2007
- Julián Santos Peñas, Ángel Muñoz Alamillos, Azahara Muñoz Martínez, Estadística para estudios de turismo, Ediciones Académicas, 2007
- José María Raya Vílchez, Estadística aplicada al turismo , Pearson Educación, 2004
- Alberto Muñoz Cabanes, INTRODUCCION A LA ESTADISTICA PARA TURISMO, Ediciones Académicas, 2011
- Casas Sánchez, J.M.; Martos Gálvez, E. I. y Tejera Martín, I., Estadística aplicada al turism, Editorial Universitaria Ramón Areces, 2011

Recomendacións

Otros comentarios

É recomendable ter coñecementos básicos do programa EXCEL.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés			
Código	004G240V01403			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Idioma	Inglés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Profesorado	Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Correo-e	revilla@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación al sector turístico.			

Competencias de titulación

Código	
A15	Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
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
A26	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B3	Creatividad
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Desempeñar actividades profesionales en inglés dentro del sector turístico	saber hacer	A15
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	saber	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado	saber hacer	A21
Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera	saber	A22
Capacidad de comunicación oral y escrita	saber	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	Saber estar /ser	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer	A25
Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía	saber hacer	A26
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber hacer	A28
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	saber	B1

Motivación por la calidad	saber hacer	B5
Creatividad	saber hacer	B3

Contenidos

Tema	
4. Flying	<p>Lexical Input: Flying Airport facilities, booking, cancelling, timetables, security procedures</p> <p>Communication: Booking, dealing with difficult situations</p> <p>Language Focus: conditional sentences, questions, question tags, timetables,</p>
5. Types of Tourism	<p>Lexical Input: Sectors in niche tourism, different types of tourism, cultural tourism</p> <p>Communication: taking part in meetings</p> <p>Language focus: verbs+ ing/ infinitive, expressing agreement, making suggestions, interrupting, asking for clarification, explaining</p>
6. Trends in Tourism	<p>Lexical Input: History of tourism, tourist motivations, tailoring a package</p> <p>Communication: Describing trends and graphs</p> <p>Language focus: The language of graphs, specific verbs, nouns, adverbs and adjectives.</p>

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	5	2	7
Tutoría en grupo	1	4	5
Resolución de problemas y/o ejercicios	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Proyectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Pruebas de respuesta corta	1	0	1
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	2	0	2

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

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos
Tutoría en grupo	Trabajo en profundidad sobre temas específicos del ámbito turístico con un enfoque profesional en el que se puedan poner a prueba las competencias a adquirir en la materia
Resolución de problemas y/o ejercicios	Práctica a través de ejercicios de distinto tipo de las diferentes destrezas comunicativas tanto en su faceta receptiva como productiva
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada de las diferentes destrezas comunicativas emulando situaciones habituales en el desarrollo de la actividad profesional del ámbito del turismo
Proyectos	Profundización en los contenidos de los bloques temáticos complementado con trabajo on-line, familiarización con las TICs y desarrollar competencias como el trabajo en equipo.
Actividades introductorias	Preparación para la asignatura tanto a nivel gramatical como de léxico. Consolidación de las principales funciones comunicativas necesarias para el ejercicio profesional en el sector turístico.

Atención personalizada

	Descripción
Actividades introductorias	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en el aprendizaje de una lengua

Sesión magistral	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en él aprendizaje de unalengua
Tutoría en grupo	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en él aprendizaje de unalengua
Resolución de problemas y/o ejercicios	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en él aprendizaje de unalengua
Proyectos	La atención al alumno ha de ser individualizada para observar su evolución y detectar posibles errores a corregir que de otra forma impedirían un adecuado progreso en él aprendizaje de unalengua

Evaluación

	Descripción	Calificación
Actividades introductorias	Evaluación de competencias comunicativas	5
Sesión magistral	Comprensión y asimilación de los principales contenidos teóricos	5
Tutoría en grupo	Trabajo individualizado sobre las principales competencias comunicativas en el 5 sector turístico	5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso	5
Prácticas de laboratorio	Realización de ejercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20
Proyectos	Realización y presentación de un tema	15
Pruebas de respuesta corta	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	20
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escrita y producción oral y escrita	25

Otros comentarios y segunda convocatoria

En caso de que un estudiante no cumpliera los requisitos arriba expuestos, deberá presentarse la dos pruebas finales, una oral y otra escritura, que engloben el total de los contenidos del curso y que reflejen el cumplimiento total de los objetivos presentados. El resultado de estas dos pruebas supondrá la nota final del alumno.

Para la segunda convocatoria, se realizará un examen escrito que cubra todos los contenidos y competencias expuestos y un examen oral de las mismas características para evaluar las destrezas orales.Â

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

Fuentes de información

Strutt, P., English for International Tourism, Pearson Education limited, 2013

Mol, Hans, English for Tourism and Hospitality, Granet, 2008

Harding K. , Going International, Oxford, 2001

A) Textos

Rowe, Ann et al. (2002) Travel and Tourism. Cambridge : C.U.P.

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

Jones, L. (1998) Welcome! English for the Travel and Tourism Industry. Cambridge . C.U.P.

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

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

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

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

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

VV. AA. Collins Dictionary Español-Inglés Inglés-Español

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

B) Películas y documentales:

Guías turísticas (Planeta, Pilot Guides, JRB)

The Davinci Code

TV series

C) Periódicos y revistas

The Washington Post. Travel special

The Guardian Unlimited Travel

Travel and Leisure

CNTraveller

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302

DATOS IDENTIFICATIVOS**Patrimonio cultural**

Asignatura	Patrimonio cultural			
Código	O04G240V01404			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Idioma	Gallego			
Departamento	Análisis e intervención psicosocioeducativa			
Coordinador/a	Braña Rey, Fatima			
Profesorado	Braña Rey, Fatima			
Correo-e	fatimab@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Materia de carácter introductorio al patrimonio cultural como construcción social y proceso de trabajo con determinados bienes culturales.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
A9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A16	Orientación del servicio al cliente
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B2	Compromiso ético

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística.	saber hacer	A3
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de los agentes económicos que intervienen en el turismo y de las relaciones que se establecen entre ellos.	saber	A3
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales e sociales que incentivan a actividad turística.	saber hacer	A4
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de las técnicas básicas de investigación en materia turística.	saber hacer	A9
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo.	saber hacer	A11
Orientación del servicio al cliente.	saber hacer	A16
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	saber hacer	A20
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual.	saber hacer	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	saber hacer	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	saber hacer	A28
Compromiso ético.	Saber estar /ser	B2

Contenidos

Tema	
El patrimonio cultural como construcción social.	

El conocimiento como patrimonio cultural.	.
La construcción socio-histórica del patrimonio cultural.	.
Aspectos sobre la protección legal, la interpretación, gestión y difusión del patrimonio cultural.	.
El patrimonio cultural como recurso turístico.	.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	29	31	60
Seminarios	15	30	45
Salidas de estudio/prácticas de campo	4	2	6
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	0	7	7
Trabajos y proyectos	2	30	32

*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. En estas sesiones también se incluirán algunas dinámicas como puzzles o análisis de textos que ayuden y dinamicen la comprensión y asimilación de los conceptos teóricos de la materia.
Seminarios	El alumnado, 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.
Salidas de estudio/prácticas de campo	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios no académicos exteriores. Entre ellas se pueden citar prácticas de campo, visitas a eventos, centros de investigación, empresas, instituciones... de interés académico-profesional para el alumnado.

Atención personalizada

	Descripción
Sesión magistral	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionando el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia.
Seminarios	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionando el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia.
Salidas de estudio/prácticas de campo	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionando el trabajo en grupo y temas vinculados con la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Seminarios	Asistencia y regularidad en el trabajo de los grupos medios.	0
Salidas de estudio/prácticas de campo	Propuesta y salidas de estudio y asistencia a conferencias o eventos relacionados con la materia y recomendados en el aula.	10
Trabajos y proyectos	El estudiante presenta el resultado obtenido en la elaboración de un documento sobre la temática de la materia, en la preparación de investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo, de forma oral o escritura.	40
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Pruebas para evaluación de competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas. Además se puede incluir en esta prueba preguntas abiertas y también de respuesta corta.	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

Para aprobar la materia es imprescindible tener aprobadas las pruebas de respuesta larga y los trabajos y proyectos requeridos durante el cuatrimestre. ES condición imprescindible aprobar ambas partes para que sumen la calificación de cada una de ellas.

El alumnado no presencial, aquel que no siga o supere la evaluación continua, deberá realizar un examen que puede tener diferentes tipos de preguntas (respuesta larga, test, respuesta corta...) y que supondrá el 100% de la nota.

Al inicio del curso se indicará a través de la guía las características de las pruebas de evaluación continua.

Esta guía tiene un carácter orientativo. Los contenidos podrán sufrir ciertas modificaciones a lo largo del curso.

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

Fuentes de información

BALLART HERNÁNDEZ J. / JUAN I TRESSERRAS, J, Gestión del patrimonio cultural, 2005, Ariel, Madrid

BALLART HERNANDEZ, J., El patrimonio histórico y arqueológico:, 2002, Ariel, Barcelona.

BERMUDEZ A./ VIANNEY, J./ ARBELOA, M./ GIRALT, A., Intervención en el patrimonio cultural. Creación y gestión de proyectos., 2004, Síntesis, Madrid

FIDALGO SANTAMARIÑA/ FERNANDEZ SENRRA, X. e M^a D, Patrimonio etnográfico Galego, 2004, Deputación Provincial de Ourense

CASTRO ALLEGE, F. M., O ordenamento xurídico dos bens culturais, 2004, Xunta de Galicia

SANTANA TALAVERA, A. / PRAT CANALS, LL, El encuentro del turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación, (2005), Sevilla. Fundación El Monte.

SANTANA TALAVERA, A. / PRAT CANALS, LL, Antropología y turismo, 1997, Barcelona. Ariel.

GONZALEZ ALCANTUD, J. A. , Patrimonio y pluralidad. Nuevas direcciones en Antropología del Patrimonio, 2003, Granada. Diputación de Granada.

Goetz, J.P. e Le Comte, M.D. (1988) *Etnografía y diseño cualitativo en investigación educativa*. Madrid. Ed Morata. Pp: 27-29.

Hammersley, M. e Atkinson, P. (1994) *Etnografía. Modos de investigación*. Barcelona. Ed. Paidós. Pp:15-17.

Levi-Strauss, C. (1987) *Antropología estructural*. Barcelona. ED. Paidós. Pp: 366-369.

Hobsbawm, E. e Ranger, T. (2002) "Introducción : la invención de la tradición" en *La invención de la tradición*. Barcelona. Ed. Crítica. Pp: 7-21.

Prats, LL. (1997) "El conocimiento como patrimonio cultural" en *Patrimonio cultural y antropología*. Barcelona. Ariel. Pp.57-71.

Mayral Buil, G. (2003) "El patrimonio como versión autorizada del pasado" en *Patrimonio y pluralidad. Nuevas direcciones en antropología patrimonial*. Granada. Diputación de Granada. Pp: 61-78.

Tugores, F. e Planas, R. (2006) *Introducción al patrimonio cultural*. Gijón. Trea. Pp:19-23; 25-78; 79-113 (Libro completo)

Xosé Carlos Sierra (1997) "O proceso de patrimonialización en Galicia" en *Galicia-Antropoloxía. Historia da Antropoloxía. Patrimonio Etnográfico*. Capítulo 9. 381-471.

Ballart Hernández, J. e Tresserras, J.J. (2005) *Gestión del patrimonio cultural*. Barcelona. Ariel. Pp:83-98.

Hernández Hernández, F. (2002) *El patrimonio cultural: memoria recuperada*. Trea. Madrid. PP: 170-195;355-367; 374-385.

Lei 8/1995 do Patrimonio cultural de Galicia (en PDF atopase na rede).

Arias, F; Farirña, F. (1996) "La legislación sobre el patrimonio histórico de Galicia como comunidad autónoma y su evolución". En *Complutum* Extra, 6(11), PP: 347-358. Está en PDF 352-357.

Convención 2003 do Patrimonio cultural Inmaterial dispoñible na web da Unesco.

Santana Talavera, A. (1997) *Antropoloxía e turismo*. Barcelona. Ariel. Pp: 98-104.

Prat, Ll. e Santana Talavera, A. (2005) "Reflexiones libérrimas sobre el patrimonio, turismo y sus confusas relaciones" en *El encuentro del turismo con el patrimonio cultural: concepciones teóricas y modelos de aplicación*. Sevilla. Edita FAAEE. Pp: 9-25.

Al comienzo del curso se facilitará una actualización de la bibliografía.

Otros comentarios

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar al fin y a la postre con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir ajustes al largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios real o por la importancia de las situaciones que pudieran aparecer. Asimismo, se acercará al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Promoción turística**

Asignatura	Promoción turística			
Código	O04G240V01405			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Idioma	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Rodríguez Campo, María Lorena			
Profesorado	Rodríguez Campo, María Lorena			
Correo-e	lorenarcampo@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El proceso de comunicación/ promoción. La publicidad. Las promociones de ventas. Las relaciones públicas. El Marketing directo e interactivo. La fuerza de ventas y la imagen de la empresa			

Competencias de titulación

Código	
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	saber saber hacer Saber estar /ser	A6
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	saber saber hacer Saber estar /ser	A5
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	saber saber hacer Saber estar /ser	A14
Capacidad de comunicación oral y escrita	saber saber hacer Saber estar /ser	A23
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber saber hacer Saber estar /ser	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber saber hacer Saber estar /ser	A27

Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber saber hacer Saber estar /ser	A28
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	saber saber hacer Saber estar /ser	A29
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	saber saber hacer Saber estar /ser	B1
Compromiso ético	saber saber hacer Saber estar /ser	B2
Creatividad	saber hacer Saber estar /ser	B3
Iniciativa empresarial	saber saber hacer Saber estar /ser	B4
Motivación por la calidad	saber saber hacer Saber estar /ser	B5

Contenidos

Tema	
Tema 1: El proceso de comunicación/promoción	Introducción. El proceso de comunicación. Etapas para una comunicación eficaz. Concepto de mix de comunicación. Las herramientas de la comunicación. Comunicación de Marketing Integral.
Tema 2: La publicidad en turismo	Concepto y Definición de publicidad. Ventajas y desventajas. Principales pasos en la planificación publicitaria. Investigación publicitaria.
Tema 3: Las promociones de ventas en turismo	Concepto, Definición y Características básicas de las PdV. Ventajas y Desventajas. El merchandising y los principales puntos de venta. Planificación de las PdV. Cuándo resulta eficaz.
Tema 4: Las relaciones públicas en turismo	Concepto y objetivos de las RRPP. Ventajas y desventajas. Los públicos objetivo. Las técnicas de las RRPP. Gestión de la imagen en situaciones de crisis. Calendario de actuación ante una apertura.
Tema 5: La fuerza de ventas en turismo	Concepto e Importancia de la fuerza de ventas. Ventajas y Desventajas. Principales tareas de la FdV. El proceso de venta personal. La dirección de la fuerza de ventas.
Tema 6: El marketing directo e interactivo en turismo	Definición y Características del MK Directo. Funciones, Ventajas y Limitaciones. Las Bases de Datos. Formas del marketing directo
Tema 7: La imagen de las empresas y destinos turísticos	Los objetivos de la promoción turística y el concepto de imagen. Reconocimiento y diferenciación a través de: Imagen y Marca turística. Marcas turísticas. Tendencias futuras: la Experiencia de Marca

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Estudio de casos/análisis de situaciones	22	44	66
Sesión magistral	20	50	70
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	2	12	14

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

Metodologías

	Descripción
Estudio de casos/análisis de situaciones	Formulación, análisis, resolución y debate de un problema o ejercicio, relacionado con la temática de la asignatura, por parte del alumno
Sesión magistral	Exposición de los contenidos de la asignatura

Atención personalizada

	Descripción
Estudio de casos/análisis de situaciones	Se realizarán 3 casos.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Estudio de casos/análisis de situaciones	Se resolverán 3 casos	60
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Prueba de respuesta media/larga	40

Otros comentarios y segunda convocatoria

La descripción de esta guía está pensada para la modalidad presencial. La nota obtenida por el alumno en la parte presencial (contenidos prácticos de la materia), tendrá vigencia para las convocatorias a las que da derecho la matrícula de cada curso académico. Las personas que no liberen la parte práctica, deberán acudir al examen final con todo el contenido (teórico+práctico).

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2014-15.

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

Fuentes de información

Bigné, E.; Font Arlet, X; Andreu Simó, L., Marketing de servicios turísticos: Análisis y estrategias de desarrollo., 2000, Esic Editorial, Madrid.

Ejarque, J., Destinos turísticos de éxito. Diseño, creación, gestión y marketing. , 2005, Ediciones Pirámide, Madrid.

Serra Cantallops, A., Marketing turístico., 2002, Pirámide

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés			
Código	004G240V01406			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Idioma	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a				
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e				
Web				
Descripción	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno a la lengua francesa 1 en contexto turístico general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
1. 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	Saber estar /ser	A10
2. Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	saber hacer	A15
3. Habilidades en el campo de las TIC para búsqueda y aprovechamiento de la información	saber hacer	A18
4. Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer	A20
5. Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado	saber hacer	A21
6. Capacidad de comunicación oral y escrita en francés	Saber estar /ser	A23
7. Movilidad y adaptabilidad a diversos entornos y situaciones	Saber estar /ser	A24
8. Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	Saber estar /ser	A25
9. Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer	A27
10. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber hacer	A28
11. Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	Saber estar /ser	B1
12. Creatividad	Saber estar /ser	B3

13. Motivación por la calidad	saber hacer	B5
Orientación del servicio al cliente	Saber estar /ser	A16

Contenidos

Tema	
1.: L'hébergement. Types d'hébergement	1.2 Communication : Accueillir des clients. Donner des renseignements sur des possibilités d'hébergement. . Connaître et décrire un hôtel selon sa catégorie. Renseigner les clients sur l'hôtel et son environnement. Réaliser des réservations
2.Contenu thématique : Contenu thématique : La gastronomie et la restauration	2.2 Communication : Donner des informations sur les menus, les plats, les boissons Aider les clients à choisir un menu. Réservation des tables
3. Savoir résoudre des problèmes	3.3 Communication: modifier ou anuler des réservations. Des réclamations

Planificación

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

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura.
Prácticas de laboratorio	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan en espacios especiales con equipamiento especializado (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	El alumno 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

	Descripción
Prácticas de laboratorio	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura
Tutoría en grupo	Esta actividad tiene como finalidad atender en grupos pequeños y resolver las dudas de los alumnos respecto a los diversos temas de la asignatura

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	15

Pruebas de respuesta corta	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia	15
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	Pruebas para la evaluación que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben dar respuesta a la actividad formulada, aplicando los conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas serán orales y escritas	55
Trabajos y proyectos	Los alumnos realizarán un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades del programa	15

Otros comentarios y segunda convocatoria

En la segunda convocatoria el alumno deberá presentar (si no ha asistido a clases) los glosarios correspondientes a cada una de las unidades del programa y superar un examen compuesto por las pruebas que se señalan en este apartado.

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

Fuentes de información

Aragón, M., Eurrutia, M. y otros, Diccionario de términos del turismo: francés-español, espagnol-français, , Madrid, Arie, 2009

Calmy, A. M. , Le français du tourisme. , , Paris, Hachette, 2004

Corbeau, S., Dubois, Ch., Penformis, J-L. , Tourisme. com, , Clé international, Paris, 2004

Corbeau, S., Dubois, Ch., Penformis, J-L, Semichon, L, Hôtellerie-restauration.com, , Paris, Cle International, 2006

Descotes-Genon, C.y Szilagyi, C.: , Service compris: pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine, , Grenoble, PUG, 1995.

Duvillier, M. , Les mots-clés du tourisme et hôtellerie en espagnol, , Rosny, Bréal, 2001

Lexitour , les 1700 mots des métiers du tourisme. , , Rosny, Bréal, 2002.

Pierre, C. y Le Poullouin, M.L. , Lexi tourisme espagnol-français, , Casteilla, 1993.

Penformis, J.L., Communication Progressive du français des affaires, , Madrid, Clé International, 2010

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés/O04G240V01306

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIC: Alemán			
Código	004G240V01407			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Idioma	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Dominio do inglés e perfeccionamento e intensificación, como mínimo, dunha segunda lingua estranxeira	saber	A22
Desempeñar actividades en inglés e outras linguas estranxeiras dentro do sector turístico	saber	A15
Capacidade de comunicación oral e escrita	saber	A23
Mobilidade e adaptabilidade a diferentes entornos e situacións	Saber estar / ser	A24
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	saber facer	A25
Capacidade de aprendizaxe e traballo autónomo	saber facer	A27
Habilidades no manexo das TICs para a busca e aproveitamento da información	saber facer	A18
Orientación do servizo ao cliente	Saber estar / ser	A16
Creatividade	Saber estar / ser	B3
Motivación pola calidade	Saber estar / ser	B5

Contidos

Tema	
Unidade 1. Transaccións	Estruturas lingüísticas e vocabulario relacionados coa compra en distintas situacións: a cafetería, o restaurante, o hotel e no mundo académico
Unidad 2. Actividades en el tiempo	-diarias -turísticas (de viaje) -académicas

Unidade 3. O Espazo e a orientación	- no interior (hotel, facultade, casa, etc) - no exterior (na cidade, etc.)
Unidade 4. Relacións semánticas (razón, finalidade, alternativa etc..)	- aplicadas a transaccións e intercambio de información no mundo turístico (hotel, crucero, axencia de viaxes etc..)

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas e/ou exercicios	11.25	16	27.25
Sesión maxistral	1	3.5	4.5
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Probas de resposta curta	0	8	8
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	8	8

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

	Descrición
Prácticas de laboratorio	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado
Resolución de problemas e/ou exercicios	Tempo que o docente ten reservado para atender e resolver dúbidas do alumnado

Avaliación

	Descrición	Calificación
Probas de resposta curta	Probas para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Os alumnos deben responder de maneira directa e breve en base aos coñecementos que teñen sobre a materia.	50
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	Probas para a avaliación que inclúen actividades, problemas ou exercicios prácticos a resolver. Os alumnos deben dar resposta á actividade formulada, aplicando os coñecementos teóricos e prácticos da materia.	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

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

Bibliografía. Fontes de información

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

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda cursar simultaneamente

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IC: Alemán/O04G240V01307

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués			
Código	004G240V01408			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Idioma	Otros			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Profesorado				
Correo-e				
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción	En esta materia se pretende que el alumnado complete los conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa adquiridas en Lengua para turismo ID hasta el nivel A2.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: comprensión oral y escritura	saber	A23
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: expresión oral y escritura	saber hacer	A23
Adquirir conocimientos básicos de países de lengua oficial portuguesa: aspectos básicos culturales	saber	A3 A23
Saber trabajar en grupo en la realización de actividades prácticas en las aulas	Saber estar /ser	A25

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: presente de subjuntivo, imperativo, pretérito perfecto compuesto de indicativo, pretérito pluscuamperfecto compuesto y simple, infinitivo conjugado; Pronombres personales; Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación; Preposiciones.

Contenidos léxico-semánticos

Identificación personal: Familia directa. Gustos y hábitos. Descripción personal (aspecto físico).
Vivienda, hogar y contorno: Casa-exterior.
Actividades de la vida diaria: Acciones cotidianas en el trabajo.
Tiempo libre y ocio: Cine, teatro, museos, exposiciones...
Viajes y transportes: Lugares de interés público, transporte público (horarios, pago) y transporte particular.
Relaciones humanas y sociales: Correspondencia personal. Relaciones familiares, amorosas, de amistad, etc.
Salud y cuidados físicos: Higiene y cuidado corporal.
Educación: Actividades del aula.
Compras y actividades comerciales: Precios y formas básicas de pago.
Alimentación: Alimentos. Tipos de comida y bebida. Tipos de establecimientos (café, bares, restaurantes...).
Bienes y servicios: Servicios de emergencia.
Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Animales y plantas del medio ambiente prójimo.
Ciencia y tecnología: Medios técnicos de comunicación (Internet).

Contenidos pragmáticos

Continuación de los contenidos impartidos en "Lengua extranjera para el turismo ID" en relación a:
Idiomatismos; Falsos amigos; Registros; Diferencias entre las variantes portuguesa y brasileña.
Redacción de textos cortos.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	10	23	33
Trabajos de aula	10	23	33
Otros	1	5	6
Pruebas de respuesta corta	1	0	1
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	1	0	1
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	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	Sesiones teóricas
Trabajos de aula	Sesiones prácticas - trabajo en grupo
Otros	Prueba oral

Atención personalizada

	Descripción
Trabajos de aula	Atención a problemas específicos del alumnado durante las sesiones prácticas.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Sesión magistral	Prueba teórica escritura	25
Trabajos de aula	Realización/presentación de trabajos varios	50
Otros	Prueba oral	25

Otros comentarios y segunda convocatoria

Las/Los estudiantes deberán escoger en el principio del curso entre dos opciones: un sistema de evaluación continua (cf. supra) o

un sistema de evaluación única.

Se recomienda optar por el primero. Es condición obligatoria para ser evaluada/lo de forma continua la asistencia a un 80%

de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia ligeramente inferior, que deberán ser comunicados al profesorado el antes posible.

Para la evaluación única es preciso superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Se recomienda consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://faitic.uvigo.es>).

Quien opte de forma directa por la evaluación única (no recomendado) será evaluada/o al final del primer período, en la primera edición de las actas (mayo/junio), de la siguiente forma:

1. Con una prueba escrita teórico-práctica (contando un 75% de la nota final; teoría: 25%; práctica: 50%).
2. Con una prueba de expresión oral (contando un 25% de la nota final), que será grabada.

Es necesario superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Hay que acordar con el profesorado las fechas y el horario de las pruebas de expresión oral con la antelación necesaria (mínimo 2 semanas antes de la introducción de las notas en Xescampus), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado para ello. La no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una cualificación de 0 (cero) puntos en la misma.

Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio).

De todas las maneras, se recomienda la asistencia a las aulas y a las tutorías y consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma (<http://faitic.uvigo.es>), incluso si no se siga el sistema de evaluación 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 Facultad para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dicionário Moderno de Sinónimos e Antónimos

. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.5754-9).

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués/O04G240V01508

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo ID: Portugués/O04G240V01308

Otros comentarios

Un buen dominio de la lengua gallega facilita la adquisición rápida de un nivel A2 de lengua portuguesa.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Turismo y desarrollo económico territorial**

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

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
-------------------------	-----------	--------------

Intentar comprender las diferentes teorías aportadas a la Teoría económica sobre el desarrollo económico y su relación con el turismo

saber
saber hacer

A1
A2
A3
A4
A9
A11
A17
A19
A20
A23
A25
A26
A27
A28
A29
B2
B3

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

Descripción

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

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Examen tipo test	50
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de casos practicos	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

Fuentes de información

DEBRAJ RAY, ECONOMIA DEL DESARROLLO, ANTONI BOSCH, 2002

CHARLES I. JONES, INTRODUCCION AL CRECIMIENTO ECONOMICO, PRENTICE HALL, 2000

ALBERTO GOMEZ BARAHONA, LA PLANIFICACION ECONOMICA REGIONAL, INSTITUTO DE ESTUDIOS FISCALES, 1991

DAVID ROMER, MACROECONOMIA AVANZADA, 2ª EDICION, MCGRAW HILL, 2002

JOAN HORTALA ARAU, TEORIA ECONOMICA:MACROECONOMIA, VICENS VIVES, 2010

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Comercio internacional y turismo/O04G240V01905

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés			
Código	004G240V01502			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Idioma	Inglés			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Profesorado	de Prada Creo, Elena Figueroa Revilla, Beatriz Olga			
Correo-e	edeprada@uvigo.es revilla@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/edeprada			
Descrición general	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico.			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

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

Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.	saber	B1
Motivación por a calidade.	saber facer	B5
Creatividade	saber facer	B3

Contidos

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

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión maxistral	5	2	7
Titoría en grupo	1	4	5
Resolución de problemas e/ou exercicios	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Proxectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Probas de resposta curta	1	0	1
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	2	0	2

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

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

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

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

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

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

Bibliografía. Fontes de información

De Prada Creo et al, Travel Leisure and Socializing for Spanish Speakers, T&T, 2012

Duckworth, Michael, High Season, Oxford University Press, 2001

Strutt, P., English for International Tourism, Upper intermediate, Pearson Education Limited, 2013

Strutt, P., English for International Tourism, Intermediate, Pearson Education Limited, 2013

Jones, L., Welcome!, Cambridge University Press, 2005

Harding, K, Going International. English for Tourism, Oxford University Press, 2001

A) Grammar:

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

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

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

Web sites (English grammar):

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

http://www.learnenglish.de/culture/introductions_and_greetings.htm

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

<http://esl.about.com/od/beginnerpronunciation/a/greetings.htm>

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

Â <http://www.youtube.com/watch?v=aldnrvhs99M>

B) Dictionaries:

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

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

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

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

Alcaraz Varó, E. & Brian Hughes (1996) Diccionario de Términos Económicos, Financieros y Comerciales, Inglés- Español, English-Spanish. Ariel

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

http://www.wordreference.com/es/ (Online Language Dictionaries - bilingual)

C) Películas e documentais:

Guías turísticas (Planeta, Pilot Guides, JRB)

The Weather

National Treasure

Sideways

The Terminal

Bourne's myth

Da Vinci Code

Â

D) Periódicos e revistas

The Washington Post. Travel special

The Guardian Unlimited Travel

Travel and Leisure

CNTraveller

Â

E) The web

Â A información indicada Â complementarase cunha selecciónÂ de páxinas web relacionadas co mundo do turismo que amplien e consoliden os contidos.

Â

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

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

Asignatura	Sistemas de información para la gestión turística			
Código	O04G240V01503			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://fatic.uvigo.es/			
Descripción general	<p>En la actualidad, los sistemas de información son vitales para la supervivencia de cualquier organización que, tal como sucede con aquéllas que integran el sector turístico, participe activamente en el mundo de los negocios globales. En esta asignatura se pretende poner de manifiesto la importancia que para las organizaciones del sector turístico tiene diseñar e implantar un sistema de información eficiente. Esta herramienta de gestión debe permitirles captar los datos disponibles en un entorno altamente complejo y dinámico, procesarlos en el seno de la organización para convertirlos en información útil y difundir dicha información a las personas idóneas.</p> <p>La asignatura está integrada por dos tipos de contenidos íntimamente relacionados. Por un lado, los teóricos, centrados en el análisis general de los sistemas de información en las organizaciones. Por otro lado, los prácticos, en los que se formulan actividades en las que se deben buscar y obtener datos relativos a diversos aspectos de la actividad turística, procesarlos para convertirlos en información útil para la organización turística correspondiente y presentar dicha información de la forma más clara posible.</p>			

Competencias de titulación

Código	
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
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
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.	saber saber hacer Saber estar /ser	A11 A14 B3 B4
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.	saber hacer Saber estar /ser	A18 B2 B3

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

saber hacer A23
Saber estar /ser A25
B1
B3
B5

Desarrollar habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

saber hacer A27
Saber estar /ser A28
A29
B3
B5

Contenidos

Tema

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

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

Tema 3: Sistemas de información, organizaciones y estrategias.

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

Tema 5: Administración de proyectos de sistemas de información.

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

	Descripción	Calificación
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante lo docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto...	50

Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	50
----------------------	--	----

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

El alumno que no siga el procedimiento de evaluación continua deberá realizar un examen final, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura.

Segunda oportunidad: Los alumnos que no superen la asignatura en la primera oportunidad, tienen dos opciones:- Realizar un examen, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura.- Conservar la nota obtenida en las Presentaciones/exposiciones (50%), siempre que sea superior a 3.5 (sobre 10), y realizar únicamente la Prueba de tipo test (50%). Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en esta prueba para poder compensarla y superar la asignatura.

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 2014-2015.

Fuentes de información

Arjonilla Domínguez, S.J. y Medina Garrido, J.A. , La Gestión de los sistemas de información en la empresa: teoría y casos prácticos (3ª edición), Madrid: Pirámide, 2009

Cornella, A., Infonomía.com. La gestión inteligente de la información en las organizaciones, versión 1.0 (2ª edición), Bilbao: Editorial Deusto, 2002

Laudon, K.C. y Laudon, J.P., Sistemas de información gerencial (12ª edición), México: Pearson Educación, 2012

Sieber, S., Valor, J. y Porta, V., Los Sistemas de información en la empresa actual : aspectos estratégicos y alternativas tácticas, Aravaca (Madrid): McGrawHill, 2006

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de restauración**

Asignatura	Gestión de restauración			
Código	004G240V01504			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La restauración es uno de los pilares claves en el sistema turístico y parte esencial de su cadena de valor. Los futuros profesionales del turismo deberán tener en cuenta las nuevas tendencias de la demanda para planificar, organizar y gestionar empresas de restauración, bajo las premisas de calidad, innovación y creatividad.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
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
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los agentes económicos que intervienen en el turismo y de las relaciones que se establecen entre ellos	saber saber hacer	A1
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: problemas económicos internos y *interrelaciones entre los distintos *subsistemas	saber saber hacer	A5
Comprender e interpretar conocimientos al respecto del marco legal que regula las actividades turísticas	saber saber hacer	A8
Identificar los procesos operativos en empresas turísticas	saber saber hacer	A12
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal	saber saber hacer Saber estar /ser	A13
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	saber saber hacer	A14
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información.	saber saber hacer	A18

Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber saber hacer Saber estar /ser	A25
Creatividad	saber saber hacer Saber estar /ser	B3
Iniciativa empresarial	saber saber hacer Saber estar /ser	B4
Motivación por la calidad	saber saber hacer Saber estar /ser	B5

Contenidos

Tema	
Tema 1. Introducción a la Restauración.	Breve contextualización; Tipologías de empresas de restauración; Tendencias actuales.
Tema 2. Organización en Empresas de restauración.	Departamentalización en empresas de restauración; Área de alimentación y bebidas; Departamento de Economato y bodega; Departamento de cocina y restaurante. Operaciones y procesos principales. Sistemas de gestión en empresas de restauración.
Tema 3. Planificación, operaciones y procedimientos básicos en restauración.	Planificación del restaurante. Mise en Place; Gestión de pedidos; Elaboraciones y documentos básicos; Unidades del servicio de restauración: Sistemas y modalidades de servicios de restauración; Ofertas básicas en restauración: Diseño técnico y económico de Menús y cartas. Gestión de banquetes.
Tema 4. Control de costes en restauración.	Fichas de rendimiento. Escandallos; Fichas de producción.
Tema 5. Mercadotécnica aplicada a la restauración.	Estudio del cliente; Gestión de precios; Menú engineering.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	21	21	42
Resolución de problemas y/o ejercicios	6	6	12
Trabajos de aula	6	6	12
Tutoría en grupo	1	2	3
Estudio de casos/análisis de situaciones	8	16	24
Presentaciones/exposiciones	3	6	9
Trabajos y proyectos	0	26	26
Pruebas de respuesta corta	2	20	22

*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 . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia.
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos
Trabajos de aula	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje. Seguimiento tutorial del trabajo en grupo
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 alumno ante lo docente y el grupo de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto...
Exposiciones individuales y en grupo.

Atención personalizada

	Descripción
Tutoría en grupo	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 con temas vinculados con la materia.
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 con temas vinculados con la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Presentaciones/exposiciones	Exposición y defensa de un trabajo final en grupo que se realizará a lo largo del curso.	15
Trabajos de aula	Realización de actividades que complementan a la sesión magistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Se contempla la actitud participativa.	15
Tutoría en grupo	Seguimiento tutorial de la evolución del trabajo final en grupo.	5
Trabajos y proyectos	Realización de un trabajo de investigación en grupo sobre algún aspecto del sector de la restauración.	15
Pruebas de respuesta corta	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico. Puede plantearse alguna pregunta a desarrollar	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

Los alumnos podrán elegir entre las siguientes modalidades según su grado de disponibilidad para asistir a las clases:

1) EVALUACIÓN CONTINUA

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá del trabajo del alumno a través de trabajos de aula, estudios de caso, trabajo final, seguimiento tutorial, exposiciones y realización de un examen final teórico y práctico.

- La asistencia necesaria para acogerse a esta modalidad será del 80%. Los alumnos que incumplan dicho porcentaje tendrán que realizar un examen final que representará el 100% de la calificación.

- Estas condiciones son aplicables en las convocatorias del mismo curso académico.

- Para tener en cuenta las calificaciones de los trabajos de aula, estudios de casos, exposiciones y trabajo final es necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en el examen final.

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

Podrán optar a ella todos los alumnos no acogidos al modo de evaluación anterior. Consistirá en un examen teórico y práctico sobre toda la materia del curso, que representa el 100% de la nota.

- Todos los alumnos deberán entregar al profesor una ficha adecuadamente cubierta con sus datos y una foto reciente durante las primeras semanas de clases.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2014-15

Â

Â

Â

Â

Fuentes de información

Blasco, A.(coord.), Manual de Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración, Síntesis, 2006

Cerra, J.; Dorado, J.A; Estepa, D. e García, P., Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración, Síntesis, 1999

Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B. , Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración, Universitas Internacional, 2003

Ojugo, C., Control de costes en restauración, Paraninfo, 2004

Rochat, M., Marketing y Gestión de la Restauración, Gestión 2000, 2003

Recomendaciones

Otros comentarios

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir ajustes 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 puedan aparecer.

Así mismo, se proporciona al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de los recursos financieros**

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

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

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

Contenidos

Tema

Tema 1. Marco conceptual de la gestión financiera. Análisis de los estados contables.	1.1. Función financiera de la empresa y objetivo. 1.2. El patrimonio de la empresa. 1.3. Estructura económico-financiera. 1.4. Cuentas anuales y medición de rentabilidad económica y financiera.
Tema 2. Tipos de interés y valor temporal del dinero.	2.1. El valor del dinero en el tiempo. 2.2. Capital financiero. 2.3. Operaciones financieras de capitalización. 2.4. Rentas
Tema 3. Inversión en activo circulante de la empresa turística.	3.1. Concepto y composición del activo circulante. 3.2. Concepto de ciclo en la empresa. 3.3. El PMM de la empresa o duración del ciclo de explotación. 3.4. Determinación del activo circulante: especial referencia a tesorería. 3.5. Evaluación de la inversión según criterios financieros.
Tema 4. Inversión en activo fijo de la empresa turística.	4.1. Naturaleza y características del activo fijo en las empresas turísticas. 4.2. Variables explicativas de la inversión. 4.3. Criterios de evaluación económica.
Tema 5. Fuentes financieras de la empresa turística a largo plazo: determinación y coste	5.1. Préstamos 5.2. Leasing 5.3. Renting
Tema 6. Fuentes financieras de la empresa turística a corto plazo: determinación y coste	6.1. Crédito comercial 6.2. Descuento bancario 6.3. Póliza de crédito 6.4. Comparativa crédito-prestamo 6.5. Factoring

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

Descripción

Evaluación

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

Otros comentarios y segunda convocatoria

Evaluación continua: 1.- Pruebas descritas objeto de calificación que configurarán el 50% de la nota. Para la segunda convocatoria, de presentarse, se mantendrá la calificación de estas pruebas. 2.- Examen escrito, compuesto por parte práctica y teórica, que configura el 50% restante de la nota. Este se celebrará al final cuatrimestre. Se exige un nivel mínimo obligatorio para superarlo. La calificación del alumno que no supere los mínimos contemplados en la prueba será de suspenso. Los alumnos que no superen el paso 1 de la evaluación continuada, y los que no la han seguido, serán evaluados con un examen de carácter global sobre los conocimientos de todos los contenidos de la materia,

destrezas en la práctica y adaptación a nuevas situaciones. Se exige un nivel mínimo obligatorio para superarlo. La calificación del alumno que no supere los mínimos contemplados en la prueba será de suspenso.

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

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

Las fechas y horarios de las prueba de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2014-15.

Fuentes de información

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

Otros comentarios

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

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances			
Código	004G240V01506			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Idioma	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a				
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e				
Web				
Descripción	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno a la lengua francesa 1 en contexto turístico general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
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	saber	A10
Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	saber hacer	A15
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información.	saber hacer	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	saber hacer	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado	saber	A21
Capacidad de comunicación oral y escritura.	saber	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes medios y situaciones	saber	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	saber hacer	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	saber hacer	A28
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	Saber estar /ser	B1
Creatividad	saber hacer	B3

Motivación por la calidad.	saber hacer	B5
Orientación del servicio al cliente	Saber estar /ser	A16

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

Descripción	Calificación
-------------	--------------

Pruebas de tipo test	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdader/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos, etc.) Los alumnos seleccionan una repuesta entre un número limitado de posibilidades	15
Pruebas de respuesta corta	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto de las mismas. Los alumnos deben responder de manera directa y breve en base a los conocimientos que tienen sobre la materia	15
Trabajos y proyectos	Los alumnos deben realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	20
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen actividades, problemas o ejercicios prácticos a resolver. Los alumnos deben de dar respuesta a las actividades formuladas aplicando sus conocimientos teóricos y prácticos de la materia. Estas pruebas son orales y escritas	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

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

Fuentes de información

Aragón M., Eurrutia, M y otros, Diccionario de términos de turismo., , Madrid, Arie, 2009

Calmy, A.M, Le français du tourisme, , Paris, Hachette, 2004

Corbeau, S, Tourisme.com, , Paris, Cle international, 2004

Penformis, J.L., Communication progressive du français des affaires, , Madrid, Cle international, 2010

Recomendaciones

Otros comentarios

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

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán			
Código	O04G240V01507			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Idioma	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipoloxía	Competencias
Capacidade de comunicación oral e escrita.	saber facer	A23
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	Saber estar / ser	A25
Creatividade	saber facer Saber estar / ser	B3
Motivación por a calidade.	saber facer Saber estar / ser	B5

Contidos

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

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas e/ou exercicios	11.25	16	27.25
Proxectos	1	3.5	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	11.25	16	27.25
Probas de resposta curta	0	2	2
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	4	4
Traballos e proxectos	0	10	10

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

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

Avaliación

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

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

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

Bibliografía. Fontes de información

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

Recomendacións

Asignaturas que continúan el temario

Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Portugués/O04G240V01608

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo ID: Portugués/O04G240V01308

Linguas estranxeiras para o turismo IID: Portugués/O04G240V01408

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués			
Código	004G240V01508			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Idioma	Otros			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Profesorado				
Correo-e				
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado adquiera conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa en continuación de los contenidos de Lengua extranjera para turismo II hasta el nivel A2/B1.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: comprensión oral y escritura	saber	A23
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: expresión oral y escritura	saber hacer	A23
Adquirir conocimientos básicos de países de lengua oficial portuguesa: aspectos básicos culturales	saber	A3 A23
Saber trabajar en grupo en la realización de actividades prácticas en las aulas	Saber estar /ser	A25

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: presente de subjuntivo, imperativo, pretérito perfecto compuesto de indicativo, pretérito pluscuamperfecto compuesto y simple, infinitivo conjugado; Pronombres personales; Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación gráfica; Preposiciones.

Contenidos léxico-semánticos	Identificación personal: Formación y experiencia laboral (curriculum vitae). Descripción personal (carácter, preferencias, creencias). Vivienda, hogar y contorno: Mobiliario, electrodomésticos y aparatos electrónicos. Tiempo libre y ocio: Pasatiempos e intereses. Viajes y transportes: Vacaciones. Tipos de alojamiento. Equipaje. Documentación. Puntos de interés turístico. Relaciones humanas y sociales: Actos sociales (fiestas, reuniones). Correspondencia formal. Salud y cuidados físicos: Accidentes. Salud y dolencia. Educación: Centros de enseñanza. Tipos de estudios. Compras y actividades comerciales: Artículos para la casa. Moda y ropa. Alimentación: Preparación y sabores. Materiales y utensilios. Bienes y servicios: Bancos. Instituciones. Servicios médicos. Servicios sociales. Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Previsiones meteorológicas. Paisaje (campo y ciudad). Ciencia y tecnología: Medios técnicos de comunicación (telefonía).
Contenidos pragmáticos	Continuación de los contenidos impartidos en "Lengua extranjera para el turismo II" en relación la: Idiomatismos; Falsos amigos; Registros; Diferencias entre las variantes portuguesa y brasileña. Prácticas orales y redacción de textos cortos relacionados con el turismo.
Elementos de cultura lusófona	Aspectos culturales seleccionados de las culturas brasileña y portuguesa relacionados con el turismo en continuación de los contenidos impartidos en Lengua extranjera para turismo II.

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	10	23	33
Trabajos de aula	10	23	33
Otros	1	5	6
Pruebas de respuesta corta	1	0	1
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	1	0	1
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	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	Sesiones teóricas
Trabajos de aula	Sesiones prácticas - trabajo en grupo
Otros	Prueba oral

Atención personalizada	
	Descripción
Trabajos de aula	Atención a problemas específicos del alumnado durante las sesiones prácticas

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Otros	Prueba oral	25
Sesión magistral	Prueba teórica escritura	25
Trabajos de aula	Realización/presentación de trabajos varios	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

Las/Los estudiantes deberán escoger en el principio del curso entre dos opciones: un sistema de evaluación continua (cf. supra) o

un sistema de evaluación única.

Se recomienda optar por el primero. Es condición obligatoria para ser evaluada/lo de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia ligeramente inferior, que deberán ser comunicados al profesorado el antes posible.

Para la evaluación única es preciso superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Se recomienda consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://faitic.uvigo.es>).

Quien opte de forma directa por la evaluación única (no recomendado) será evaluada/o al final del primer período, en la primera edición de las actas (mayo/junio), de la siguiente forma:

1. Con una prueba escrita teórico-práctica (contando un 75% de la nota final; teoría: 25%; práctica: 50%).
2. Con una prueba de expresión oral (contando un 25% de la nota final), que será grabada.

Es necesario superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Hay que acordar con el profesorado las fechas y el horario de las pruebas de expresión oral con la antelación necesaria (mínimo 2 semanas antes de la introducción de las notas en Xescampus), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado para ello. La no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una cualificación de 0 (cero) puntos en la misma.

Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio).

De todas las maneras, se recomienda la asistencia a las aulas y a las tutorías y consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma (<http://faitic.uvigo.es>), incluso si no se siga el sistema de evaluación 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 Facultad para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Português/O04G240V01608

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IID: Português/O04G240V01408

Otros comentarios

Un buen dominio de la lengua gallega facilita la adquisición rápida de un nivel A2/B1 de lengua portuguesa.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Fiscalidad de empresas turísticas**

Asignatura	Fiscalidad de empresas turísticas			
Código	004G240V01601			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Picos Sánchez, Fidel			
Profesorado	Picos Sánchez, Fidel			
Correo-e	fidel@uvigo.es			
Web	http://webs.uvigo.es/fidel			
Descripción general	La asignatura tiene como objetivo introducir a los alumnos en el ámbito de la fiscalidad aplicada a la empresa. En particular, se estudian el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF), el Impuesto sobre Sociedades (IS) y el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA), en todos los casos con especial atención a su aplicación en el ámbito de la empresa turística.			

Competencias de titulación

Código	
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	saber saber hacer	A14
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	saber hacer	A18
Capacidad de comunicación oral y escrita	saber saber hacer	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	saber hacer Saber estar /ser	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer Saber estar /ser	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber saber hacer	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber hacer	A28
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	saber hacer	A29

Contenidos

Tema	
Parte I. Introducción	Tema 1. Impuestos y sistema fiscal. Ingresos públicos, tributos e impuestos. Naturaleza y clasificación de los impuestos. El sistema fiscal español. Esquema liquidatorio de un impuesto.

Parte II. IRPF	Tema 2: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IRPF. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. No sujeción y exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Periodo impositivo.
	Tema 3: Rentas gravadas y base imponible. Rendimientos del trabajo. Rendimientos del capital mobiliario e inmobiliario. Rendimientos de actividades económicas en estimación directa y objetiva. Ganancias y pérdidas patrimoniales. Imputaciones de rentas.
	Tema 4: Liquidación. Reducciones. Base liquidable. Mínimo personal y familiar. Escalas de gravamen. Deduciones. Pagos a cuenta. Programa PADRE.
Parte III. IS	Tema 5: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IS. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Periodo impositivo.
	Tema 6: Ajustes fiscales y base imponible. Ingresos computables y gastos deducibles. Ajustes por imputación temporal. Ajustes para entidades de reducida dimensión. Compensación de bases imponibles negativas de ejercicios anteriores.
	Tema 7: Liquidación. Tipos impositivos. Deduciones. Pagos fraccionados. Programa de ayuda.
Parte IV. IVA	Tema 8: Descripción general y liquidación. Naturaleza, características y funcionamiento del IVA. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Tipos impositivos. Régímenes especiales. Declaraciones.

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

	Descripción	Calificación
Prácticas autónomas a través de TIC	Evaluación de los cuestionarios completados por el alumno. Pueden corresponder tanto a la parte teórica como a la parte práctica de la materia.	25

Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	Realización individual de tres supuestos prácticos a lo largo del curso.	60
Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización escrita y presentación oral de ejercicios. A lo largo del curso se le presentarán a los alumnos uno o varios ejercicios teóricos o prácticos, que deberán resolver en horas no presenciales. Estos ejercicios serán presentados al profesor de manera escrita y oral.	15

Otros comentarios y segunda convocatoria

¿Qué puntuación es necesaria para superar la materia en evaluación continua?

Para superar la materia es necesario obtener por lo menos 5 puntos en la suma de las tres metodologías de evaluación, y alcanzar por lo menos el 25% de la calificación máxima en cada una de las tres metodologías. Adicionalmente, para ser evaluado en evaluación continua deben cumplirse los requisitos señalados en el siguiente apartado.

¿Hay requisitos mínimos para permanecer en evaluación continua?

Sí. Para mantenerse en evaluación continua el alumno debe presentarse a los tres supuestos prácticos de la metodología "Pruebas de respuesta larga, de desarrollo" y alcanzar un 25% de la nota en juego en cada uno de ellos. En el momento en que incumpla estos requisitos no podrá continuar siendo evaluado en evaluación continua, y su nota final de evaluación continua será la suma de las notas parciales obtenidas hasta ese momento. Si dicha suma es igual o superior al 5, la nota final será un 4,9.

¿En que consiste el examen final?

El examen final está pensado para aquellos alumnos que no superen, o no se presenten, a la evaluación continua. Por tanto, valdrá el 100% de la nota e incluirá pruebas similares a las de evaluación continua, y para superarlo deberá obtenerse por lo menos un 5. La calificación obtenida en el examen final constituirá la nota final de la materia para todos los que se presenten al incluso.

¿Quién puede presentarse al examen final?

Aunque está pensado para los que no superen la materia por evaluación continua, cualquiera puede presentarse al examen final, pero teniendo presente que la nota obtenida sustituye en todo caso a la de evaluación continua.

¿Quién figurará en las actas como no presentado?

Figurarán como no presentados aquellos alumnos que no se presenten la ninguna "Prueba de respuesta larga, de desarrollo", ni a la "Estudio de casos/análisis de situaciones", ni al examen final.

¿Como es la segunda convocatoria?

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

¿Cuándo tendrán lugar las diferentes pruebas evaluables?

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

Fuentes de información

, Normativa básica de IRPF, IVA e IS, ,

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

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

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

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

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

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

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

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

Centro de Estudios Financieros, Guía Fiscal 2014, 2014, <http://www.fiscal-impuestos.com/guia-fiscal-2014.h>

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Derecho: Legislación turística/O04G240V01201

Empresa: Contabilidad de Organizaciones Turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

DATOS IDENTIFICATIVOS**Investigación de mercados turísticos**

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

Competencias de titulación

Código	
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A13	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
A16	Orientación del servicio al cliente
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A19	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística	saber saber hacer	A18 A19 A29 B5
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo	saber hacer	A11 B1 B5
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección personal	saber hacer Saber estar /ser	A4 A13 A25 B1 B2
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	saber hacer	A18 B5

Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	saber hacer	A19 B5
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer	A20 B1
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer	A25 B1 B2
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer	A27 B5
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber hacer	A28 B4
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	saber hacer	A29 B3 B4
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	saber hacer Saber estar /ser	A16 B1 B2
Compromiso ético	Saber estar /ser	A16 B2
Creatividad	saber hacer	B3

Contenidos

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

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

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

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

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

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

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

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

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-15.

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

Fuentes de información

ÁLVAREZ, R. , Principios de investigación del mercado turístico, 2004, Corditur

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

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

CABO, M. (2002): *Información turística en destino*. Ed. Thomson. Madrid.

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

FERNÁNDEZ NOGALES, A. (2002): *Investigación y técnicas de mercado*. Ed. ESIC. Madrid.

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

LUQUE, T. y OTROS (2000): *Técnicas de análisis de datos en investigación de mercados*. Ed. Pirámide. Madrid.

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

MARTÍNEZ, J. y OTROS -coord.- (2000): *La investigación en Marketing. Tomo I y II*. **AEDEMO**. Barcelona.

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

PEDRET, R. y OTROS (2000): *La investigación comercial como soporte del marketing*. **Ed. Deusto**. Bilbao.

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

Recomendaciones

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IVA: Inglés			
Código	004G240V01603			
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Idioma	Inglés			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Figueroa Revilla, Beatríz Olga			
Profesorado	Figueroa Revilla, Beatríz Olga			
Correo-e	revilla@uvigo.es			
Web				
Descrición	Intensificación e perfeccionamento do idioma inglés, con especial aplicación no sector turístico. general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

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

Contidos

Tema

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

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión maxistral	5	2	7
Titoría en grupo	1	4	5
Resolución de problemas e/ou exercicios	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Proxectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Probas de resposta curta	1	0	1
Probas de resposta longa, de desenvolvemento	2	0	2

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

Metodoloxía docente

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

Atención personalizada

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

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

Avaliación

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

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

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

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

Bibliografía. Fontes de información

Ver bibliografía da asignatura:

À *Linguas estranxeiras para o Turismo IIIA: Inglés*

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranxeiras para o turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

Linguas estranxeiras para o turismo IIIA: Inglés/O04G240V01502

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación pública del desarrollo turístico**

Asignatura	Planificación pública del desarrollo turístico			
Código	O04G240V01604			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Idioma	Gallego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Caride Estevez, María José Garza Gil, María Dolores Varela Lafuente, Manuel María Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http:// faitic.uvigo.es			
Descripción general	<p>Planificación Pública del Desarrollo Turístico es una materia básica que se imparte en el segundo semestre del tercer curso del Grado en Turismo. Consta de un total de 6 créditos ECTS, que se corresponden con 150 horas de trabajo del alumno, de las cuales casi 50 son actividades presenciales, mientras que el resto serán actividades no presenciales.</p> <p>Esta materia pretende iniciar al estudiante en el conocimiento del papel de las Administraciones Públicas en el sector turístico. Analizaremos cuáles son los principios básicos de las políticas públicas en relación al turismo, presentaremos la organización administrativa turística y los principales instrumentos de planificación y gestión turística con los que cuentan las Administraciones Públicas. Finalmente, abordaremos el Análisis Coste-Beneficio como técnica de evaluación de proyectos y políticas públicas en relación al turismo.</p>			

Competencias de titulación

Código

A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
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
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
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A17	Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
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
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
B3	Creatividad
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
-------------------------	-----------	--------------

Adquirir conocimientos básicos para entender el funcionamiento de la economía mundial y española..	saber	A1 A2 A3 A7 A8
Utilizar técnicas y metodologías en la resolución de problemas empíricos	saber hacer	A11 A17 A18 A19
Lectura y comprensión de bibliografía, elaboración y presentación de resultados e informes.	saber saber hacer Saber estar /ser	A17 A18 A19 A20 A23 A25 A27 A28 A29
Capacidad de generar ideas innovadoras y motivación por la calidad y mejora continua	Saber estar /ser	B3 B5

Contenidos

Tema	
1. Introducción a la gestión pública del turismo.	Efectos ambientales, sociales y económicos del turismo.El papel de la Administración Pública. Principios básicos de la política turística.
2. La organización administrativa turística	Estado, CCAA y Administración Local. Distribución de competencias. Cooperación y coordinación.
3. Instrumentos de planificación y gestión turística desde las Administraciones Públicas	Concepto e indicadores de Turismo Sostenible, Instrumentos económicos de intervención: impuestos turísticos. Los Planes de Desarrollo Turístico. Las Áreas de Turismo.
4. El Análisis Coste-Beneficio de proyectos y políticas públicas en relación al turismo.	Conceptos básicos de la evaluación económica desde la perspectiva pública.Criterios de decisión. Risco. Efectos distributivos.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	20	30	50
Prácticas en aulas de informática	6	4.5	10.5
Presentaciones/exposiciones	2.5	5	7.5
Tutoría en grupo	2	0	2
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	15	30	45
Pruebas de tipo test	0	10	10
Trabajos y proyectos	0	20	20
Informes/memorias de prácticas	0	2	2
Resolución de problemas y/o ejercicios	3	0	3

*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/el directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.
Prácticas en aulas de informática	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas, y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio, desarrolladas en aulas de informática.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante lo docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje.

Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma: Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/o ejercicios de forma autónoma.

Atención personalizada	
	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.
Prácticas en aulas de informática	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.
Tutoría en grupo	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.
Pruebas de tipo test	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.
Trabajos y proyectos	Las consultas personalizadas se realizarán tanto a través de actividades presenciales como tutorías como no presenciales a través de la Plataforma Tema. El alumnado siempre podrá enviar sus preguntas y dudas mediante una utilidad de esta plataforma informática. Cuando las dudas sean generalizadas, se responderá colectivamente a todos el alumnado mediante lo envío de un correo electrónico a través de la Plataforma Tema.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Prácticas en aulas de informática	Se valorará la asistencia y participación activa a las prácticas de aula informático.	15
Presentaciones/exposiciones	Se valorará la entrega de los informes asociado a la realización de trabajos y proyectos, así como la calidad de su presentación y defensa en aula.	5
Pruebas de tipo test	Se realizarán pruebas tipo test periódicas a través de la plataforma de teledocencia para evaluar la comprensión de conocimientos impartidos en clase magistral	40
Trabajos y proyectos	Se valorará la capacidad para buscar información, organizar el tiempo y colaborar con equipos para la realización de trabajos y proyectos en grupo.	25
Informes/memorias de prácticas	Se valorarán las memorias e informes a entregar en las actividades prácticas de la materia (resolución de ejercicios en aula y en laboratorio informático).	15

Otros comentarios y segunda convocatoria

La evaluación de la materia será continua. El 40% de la nota se configurará a partir de exámenes tipo test sobre los contenidos teóricos de la materia, el 30 % de la nota se basará en la resolución de ejercicios, prácticas, problemas y análisis de caso, y el 30 % restante será la nota de un proyecto en grupo. Para superar la materia por evaluación continua es preciso haberse presentado a todas las pruebas y actividades de evaluación del curso.

El alumnado que no sigue evaluación continua o no haya superado la materia por evaluación continua será evaluado mediante la realización de un examen final que supondrá el 100% de la nota. El examen había constado de una parte teórica (preguntas cortas y/o tipo test) (60% de la nota final) y una parte práctica (40%). Será necesario aprobar ambas partes por separado (5 puntos sobre 10 en cada una). El alumnado que supere la materia por evaluación continua pero desee subir nota podrá presentarse al examen final. En este caso, la nota del examen final *sustituirá a la nota de la evaluación continua a todos los efectos.

El examen correspondiente a la segunda y posteriores convocatoria seguirá el mismo modelo que el examen final.

Los estudiantes que no se presenten la evaluación continua ni el examen final, figurarán en las actas como no presentados.

Los estudiantes que no superen la evaluación continua y no se presenten al examen final, figurarán en las actas como suspensos.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias serán las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-15.Â

Â

Fuentes de información

Miralbell Izard, O., Gestión Pública del Turismo, UOC, 2010

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Economía aplicada al turismo/O04G240V01301

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de alojamientos**

Asignatura	Gestión de alojamientos			
Código	004G240V01605			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La materia aborda los instrumentos necesarios para la gestión empresarial, profundizando en las particularidades de las empresas que prestan servicios de alojamiento en el sector turístico. Análisis de las estructuras y organización de las empresas de alojamiento. Análisis de los aspectos operacionales de la gestión hotelera.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
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
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
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de los agentes económicos que intervienen en el turismo y de las relaciones que se establecen entre ellos	saber saber hacer	A1
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	saber saber hacer	A5
Comprender e interpretar conocimientos al respeto del marco legal que regula las actividades turísticas	saber saber hacer	A8
Identificar los procesos operativos en empresas turísticas	saber saber hacer	A12
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas.	saber saber hacer	A14

Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información	saber saber hacer	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	saber saber hacer	A20
Capacidad de comunicación oral y escritura.	saber saber hacer	A23
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber saber hacer Saber estar /ser	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber saber hacer	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber saber hacer Saber estar /ser	A28
Capacidad para tornar un problema empírico en objeto de investigación y elaborar conclusiones	saber saber hacer	A29
Compromiso ético	saber saber hacer Saber estar /ser	B2
Creatividad	saber saber hacer Saber estar /ser	B3
Iniciativa empresarial	saber saber hacer Saber estar /ser	B4
Motivación por la calidad.	saber saber hacer Saber estar /ser	B5

Contenidos

Tema

Tema 1. Introducción al sector de alojamiento. .
Tipologías y tendencias.

Tema 2. Gestión y Dirección de alojamientos. .
Análisis de las estructuras y organización en empresas de alojamiento.

Tema 3. Departamento de Reservas. .
Operaciones y procedimientos clave.

Tema 4. Márketing y comercialización.Gestión de .
capacidad y precios. Yield Management.

Tema 5. Departamentos operativos y funcionales. .
Usali

Tema 6. Animación en empresas de alojamiento .

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1.5	0	1.5
Sesión magistral	15	15	30
Resolución de problemas y/o ejercicios	4	8	12
Presentaciones/exposiciones	4	8	12
Prácticas en aulas de informática	13	13	26
Tutoría en grupo	1.5	3	4.5
Estudio de casos/análisis de situaciones	4	8	12
Trabajos de aula	3	3	6
Pruebas de respuesta corta	2	20	22
Trabajos y proyectos	0	24	24

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Presentación de la materia. Explicación sobre la planificación del curso.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumno ante el docente y el grupo de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Exposiciones individuales y en grupo.
Prácticas en aulas de informática	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia desarrolladas en el aula de informática.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje. Seguimiento tutorial del trabajo en grupo .
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.
Trabajos de aula	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor

Atención personalizada

	Descripción
Presentaciones/exposiciones	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 con temas vinculados con la materia.
Tutoría en grupo	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 con temas vinculados con la materia.
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 con temas vinculados con la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Presentaciones/exposiciones	Exposición y defensa de un trabajo final en grupo que se realizará a lo largo del curso	15
Trabajos de aula	Realización de actividades que complementan la sesión magistral. Comentarlos de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Participación activa en la clase.	10
Tutoría en grupo	Seguimiento tutorial de la evolución del trabajo final en grupo.	5
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. Participación activa en la clase.	5
Pruebas de respuesta corta	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico. Puede plantearse alguna pregunta a desarrollar	50
Trabajos y proyectos	Realización de un trabajo de investigación en grupo sobre algún aspecto del sector alojamiento.	15

Otros comentarios y segunda convocatoria

Los alumnos podrán elegir entre las siguientes modalidades según su su grado de disponibilidad para asistir a las clases:

1) EVALUACIÓN CONTINUA

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá del trabajo del alumno a través de trabajos de aula, estudios de caso, trabajo final, seguimiento tutorial, exposiciones y realización de un examen final teórico y práctico.

- La asistencia necesaria para acogerse a esta modalidad será del 80%. Los alumnos que incumplan dicho porcentaje tendrán que realizar un examen final que representará el 100% de la calificación.

- Estas condiciones son aplicables en las convocatorias del mismo curso académico.

- Para tener en cuenta las calificaciones de los trabajos de aula, estudios de casos, exposiciones y trabajo final es necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en el examen final.

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

Podrán optar a ella todos los alumnos no acogidos al modo de evaluación anterior. Consistirá en un examen teórico y práctico sobre toda la materia del curso, que representa el 100% de la nota.

- Todos los alumnos deberán entregar al profesor una ficha adecuadamente cubierta con sus datos y una foto reciente durante las primeras semanas de clases.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2014-15

Â

Fuentes de información

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

Cerra, J.; Dorado, J.A.;Estepa, D. e García, P., Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración, Síntesis, 1999

Dorado, J.A., Dirección de alojamientos turísticos, Síntesis, 2011

González L. e Talón, P., Dirección Hotelera. Operaciones y Procesos, Síntesis, 2002

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

Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B., Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración, Universitat Internacional, 2003

Recomendaciones

Otros comentarios

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir ajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios real o por la e las situaciones que puedan aparecer.

Así mismo, se proporcionará al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés			
Código	004G240V01606			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Idioma	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a				
Profesorado	de Prada Creo, Elena			
Correo-e				
Web				
Descripción	La asignatura tiene como objeto introducir al alumno a la lengua francesa 1 en contexto turístico general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
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	saber	A10
Desempeñar actividades profesionales en francés dentro del sector turístico	saber hacer	A15
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información.	saber hacer	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	saber hacer	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado	saber hacer	A21
Capacidad de comunicación oral y escritura.	saber	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes medios y situaciones.	saber	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.	saber hacer	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	saber hacer	A28
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos.	Saber estar /ser	B1
Creatividad	saber hacer	B3

Motivación por la calidad.	saber hacer	B5
Orientación del servicio al cliente	Saber estar /ser	A16

Contenidos

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

Planificación

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

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

Metodologías

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

Atención personalizada

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

Evaluación

	Descripción	Calificación
Pruebas de respuesta corta	Pruebas para evaluar las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto que el alumno deberá responder de manera breve	15

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

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

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

Fuentes de información

Aragón, M., Eurrutia, M y otros, Diccionario de términos de turismo, , Madrid, Ariel, 2009

Calmy, A.M. , Le français du tourisme, , Paris, Hachette, 2004

Corbeau, S y otros, Tourisme.com, , Paris, Cle International, 2004

Descotes-Genon, C. y otros, La voyagerie, , Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 1992

Lexitour, Les 1700 mots des métiers du tourisme, , Rosny, Bréal, 2002

Pierre, C. y otros, Le lexi tourisme espagnol-français, , Madrid. casteilla, 1993

Recomendaciones

Otros comentarios

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

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

Asignatura	Linguas estranxeiras para o turismo IVB: Alemán			
Código	O04G240V01607			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Idioma	Alemán			
Departamento	Filoloxía inglesa, francesa e alemá			
Coordinador/a	Maslanka , Johann Franz			
Profesorado	Maslanka , Johann Franz			
Correo-e	maslanka@uvigo.es			
Web				
Descrición	Introducción á lingua alemá con especial aplicación ó sector turístico general			

Competencias de titulación

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

Competencias de materia

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

Contidos

Tema	
Guía de viaxe	-orografía -natureza -monumentos
Axencia de viaxe	- busca de ofertas - paquetes de vacacións - reservas

Proxectos	-buscas -informes -presentacións
-----------	--

Planificación docente			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Proxectos	1	3.5	4.5
Estudo de casos/análises de situacións	11.25	16	27.25
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	11.25	16	27.25
Probas de resposta curta	0	2	2
Probas prácticas, de execución de tarefas reais e/ou simuladas.	0	4	4
Traballos e proxectos	0	10	10

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

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

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

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

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

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

Bibliografía. Fontes de información

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

Recomendacións

Asignaturas que se recomenda haber cursado previamente

Linguas estranxeiras para o turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Linguas estranxeiras para o turismo IC: Alemán/O04G240V01307

Linguas estranxeiras para o turismo IIC: Alemán/O04G240V01407

Linguas estranxeiras para o turismo IIIB: Alemán/O04G240V01507

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Portugués			
Código	004G240V01608			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Idioma	Gallego			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Profesorado	Teixeira Nogueira, Carlos Manuel			
Correo-e	carlosnogueira1@sapo.pt			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia se pretende que el alumnado adquiera conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa en continuación de los contenidos de Lengua extranjera para el turismo III hasta el nivel B1.			

Competencias de titulación

Código	
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: comprensión oral y escritura	saber	A23
Adquirir conocimientos básicos de lengua portuguesa: expresión oral y escritura	saber hacer	A23
Adquirir conocimientos básicos de países de lengua oficial portuguesa: aspectos básicos culturales	saber	A3 A23
Saber trabajar en grupo en la realización de actividades prácticas en las aulas	Saber estar /ser	A25

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: presente de subjuntivo, imperativo, pretérito perfecto compuesto de indicativo, pretérito pluscuamperfecto compuesto y simple, infinitivo conjugado; Pronombres personales; Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación gráfica; Preposiciones.

Contenidos lexicales

Identificación personal: Información sobre el trabajo. Lenguas extranjeras. Vivienda, hogar y contorno: Tipos de vivienda. Descripción de la vivienda. Localización (periferia, barrio, medio rural, etc.) Trabajo y profesión: Actividad profesional. Organización del trabajo (lugar, cargo, horario, etc.). Condiciones de trabajo. Tiempo libre y ocio: Descripción de las actividades de ocio y culturales (localidades e instrumentos usados para actividades deportivas, géneros cinematográficos, etc.). Acontecimientos del momento. Viajes y transportes: Entrada y salida de un país. Comunicación con empleados de locales para el alojamiento. Planificación de las vacaciones. Actividades ligadas al turismo (agencia de viajes, guías, etc.). Automóvil (reparación, asistencia en la carretera, etc.). *Gasolinera y alquiler de coches. En la carretera: preguntar direcciones; señales de tránsito; las partes del coche; en la estación de servicio; averías y reparaciones. Relaciones humanas y sociales: Tipos y formas de relación social (llevarse bien, mal, conflictos, etc.). Formas de tratamiento. Asociaciones. Salud y cuidados físicos: Posición del cuerpo y movimientos, sensaciones y percepciones físicas. Accidentes y lesiones. Síntomas de enfermedades. Educación: Actividades escolares. Nombres de materias. Títulos y diplomas. Servicios de educación (matrícula, inscripción, bolsa, etc.). Exámenes. Compras y actividades comerciales: Relaciones con el personal comercial. Compra de alimentos. Alimentación: Características de comidas y bebidas. Relaciones con el personal de hostelería. Preparación de comidas y bebidas. Bienes y servicios: Policía. Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Partes de la ciudad. Flora y fauna. Problemas ambientales. Ciencia y tecnología: Instrucciones de aparatos de uso cotidiano. Tecnologías de la información y de la comunicación.

Contenidos pragmáticos

Continuación de los contenidos impartidos en "Lengua extranjera para el turismo III" en relación a:
Idiomatismos; Falsos amigos; Registros; Diferencias entre las variantes portuguesa y brasileña.
Prácticas orales y redacción de textos cortos relacionados con el turismo.

Elementos de cultura lusófona

Aspectos culturales seleccionados de las culturas brasileña y portuguesa relacionados con el turismo en continuación de los contenidos impartidos en Lengua extranjera para turismo III.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	10	23	33
Trabajos de aula	10	23	33
Otros	1	5	6
Pruebas de respuesta corta	1	0	1
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	1	0	1
Pruebas prácticas, de ejecución de tareas reales y/o simuladas.	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	Sesiones teóricas
Trabajos de aula	Sesiones prácticas - trabajo en grupo
Otros	Prueba oral

Atención personalizada

	Descripción
Trabajos de aula	Atención a problemas específicos del alumnado durante las sesiones prácticas

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Otros	Prueba oral	25
Sesión magistral	Prueba teórica escritura	25
Trabajos de aula	Realización/presentación de trabajos varios	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

Las/Los estudiantes deberán escoger en el principio del curso entre dos opciones: un sistema de evaluación continua (cf. supra) o

un sistema de evaluación única.

Se recomienda optar por el primero. Es condición obligatoria para ser evaluada/lo de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia ligeramente inferior, que deberán ser comunicados al profesorado el antes posible.

Para la evaluación única es preciso superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Se recomienda consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://faitic.uvigo.es>).

Quien opte de forma directa por la evaluación única (no recomendado) será evaluada/o al final del primer período, en la primera edición de las actas (mayo/junio), de la siguiente forma:

1. Con una prueba escrita teórico-práctica (contando un 75% de la notafinal; teoría: 25%; práctica: 50%).
2. Con una prueba de expresión oral (contando un 25% de la nota final), que será grabada.

Es necesario superar ambas pruebas (escrita y oral) para superar la materia. Copia o plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas.

Hay que acordar con el profesorado las fechas y el horario de las pruebas de expresión oral con la antelación necesaria (mínimo 2 semanas antes de la introducción de las notas en Xescampus), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado para ello. La no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una cualificación de 0 (cero) puntos en la misma.

Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio).

De todas las maneras, se recomienda la asistencia a las aulas y a las tutorías y consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma (<http://faitic.uvigo.es>), incluso si no se siga el sistema de evaluación 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 Facultad para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dicionário Moderno de Sinónimos e Antónimos

. Acordo ortográfico. Porto, Porto Editora, 2012. (ISBN: 978.972.0.5754-9).

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

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

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

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

Sobral, José Manuel, *Portugal, Portugueses: Uma Identidade Nacional*,

s.l., Fundação Francisco Manuel dos Santos, 2012. (ISBN: 978-989-8424-65-5).

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo III: Portugués/O04G240V01508

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Arte e turismo cultural**

Asignatura	Arte e turismo cultural			
Código	O04G240V01901			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Galego			
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				
Descrición general	Estudo dos principais bens culturais de carácter patrimonial de cara ao Turismo Cultural, abordando os problemas de convivencia entre as actividades turísticas e a preservación e respecto dos propios bens			

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

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Coñecer os principais bens patrimoniais abertos ao turismo cultural	saber	A3
Desarrollar a capacidade crítica respecto á mercantilización dos bens culturais patrimoniais como unha forma de entender a sociedade e a cultura	Saber estar / ser	B2
Comprender o reto do equilibrio entre a conservación dos bens patrimoniais e a explotación turística	saber saber facer	A8 A11
Adquirir un coñecemento teórico-práctico dos principais produtos patrimoniais e artísticos e o seu potencial económico	saber facer	A1
Aprender as principais nocións sobre os produtos artísticos para o desenvolvemento dun talante comprensivo fronte a outras culturas	saber facer Saber estar / ser	A17
Desarrollar a capacidade de levar a cabo iniciativas para a promoción das potencialidades dos bens patrimoniais en relación co Turismo Cultural	saber facer	A10

Contidos

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

Planificación docente

	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

Metodoloxía docente

	Descrición
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 formación 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 materia e ao fortalecemento da capacidade analítica e expositiva.
Actividades introdutorias	Sesión previa para a toma de contacto cos alumnos e presentación do programa da materia, actividades a realizar e sistema de avaliación.

Atención personalizada

	Descrición
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.

A docencia da materia a imparte a Pfra. Diana Vilas Meis: dvilas@uvigo.es

Avaliación

	Descrición	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 considerárase 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 curta. Valorárase a estruturación de ideas xunto coa precisión e claridade expositiva. Para superar esta proba é necesario obter un mínimo de 2.5 puntos (sobre o 5 total).	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

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 curta, 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 obrigatorio que representará o 30 % restante.Â

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

Bibliografía. Fontes de información

CALLE VAQUERO, M. de la, La ciudad histórica como destino turístico, Ariel Turismo, 2002

GARCIA HERNÁNDEZ, M., Turismo y conjuntos monumentales. Capacidad de acogida turística y gestión de flujos de visitantes, Tirant lo Blanch, Valencia. 2003

HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, F., El patrimonio cultural: la memoria recuperada, Trea, Gijón. 2002

LÓPEZ GUZMAN, R. (Coord.), Patrimonio Histórico. Aspectos intangibles y valores turísticos, Universidad Internacional de Andalucía, Sevilla. 2011

RAMOS LIZANA, M., El turismo cultural, los museos y su planificación, Trea, Gijón. 2007

VVAA. , Vivir las ciudades históricas. Seminario Turismo, conservación y rehabilitación del patrimonio arquitectónico y artístico, Instituto Cultural El Brocense, Cáceres. 1998

VVAA., Turismo Cultural: el Patrimonio Histórico como fuente de riqueza, Fundación del Patrimonio Histórico de Castilla y León, Valladolid. 2000

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Atención al cliente**

Asignatura	Atención al cliente			
Código	O04G240V01902			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descripción general	Atención y trato con los clientes. Atención y calidad del servicio al cliente. Tipología de clientes. La importancia del trato y la atención en el servicio de las empresas turísticas			

Competencias de titulación

Código	
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
A16	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
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	saber saber hacer	A6
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal	saber saber hacer	A13
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	saber hacer Saber estar /ser	A14
Orientación del servicio al cliente	saber hacer Saber estar /ser	A16
Capacidad de comunicación oral y escrita	saber hacer Saber estar /ser	A23
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer Saber estar /ser	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer Saber estar /ser	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber hacer Saber estar /ser	A28

Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	saber hacer Saber estar /ser	A29
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	saber hacer Saber estar /ser	B1
Compromiso ético	saber hacer Saber estar /ser	B2
Creatividad	saber hacer Saber estar /ser	B3
Iniciativa empresarial	saber hacer Saber estar /ser	B4
Motivación por la calidad	saber hacer Saber estar /ser	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 el conocimiento y evaluación de los clientes.	2.1. La necesidad de la gestión de clientes y las dificultades de 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 clientes y atención diferencial.	3.1. Clientes internos, externos y finales. 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 gestión de clientes.	5.1. El modelo de implementación y misión. 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 prestación del servicio turístico.	6.1. El proceso de interacción social. 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 objeciones.	7.1. El valor añadido en la venta. 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 problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. El alumno debe desarrollar el análisis y resolución de los problemas y/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

	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
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	30
Pruebas de respuesta corta	Examen final	60
Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización de casos prácticos y análisis de situaciones.	10

Otros comentarios y segunda convocatoria

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 supondrá 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 2014- 2015.

Fuentes de información

Manuales:

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

Blanco, A. (2007): Atención al cliente, 3ª ed., Pirámide, Madrid.

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

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Calidad de procesos turísticos**

Asignatura	Calidad de procesos turísticos			
Código	O04G240V01903			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	del Río Rama, María de la Cruz			
Profesorado	del Río Rama, María de la Cruz			
Correo-e	delrio@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación

Código	
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

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Identificar los procesos operativos en empresas turísticas	saber saber hacer	A12
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal	saber saber hacer	A13
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	saber saber hacer	A14
Orientación del servicio al cliente	saber saber hacer Saber estar /ser	A16
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	saber saber hacer	A18
Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	saber saber hacer	A19

Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber saber hacer	A20
Capacidad de comunicación oral y escrita	saber hacer Saber estar /ser	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	saber hacer Saber estar /ser	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer Saber estar /ser	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer Saber estar /ser	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber saber hacer	A28
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	saber saber hacer	A29
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	saber hacer Saber estar /ser	B1
Creatividad	saber hacer	B3
Motivación por la calidad	saber hacer Saber estar /ser	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	.

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	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
Resolución de problemas y/o ejercicios	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

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.
----------------------	---

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Estudio de casos/análisis de situaciones	Realización de casos prácticos o análisis de situaciones.	5
Pruebas de tipo test	Evaluación de la asimilación de conocimientos- se realizarán cuatro test (cada dos temas) a través de la plataforma Tema.	10%
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%

Otros comentarios y segunda convocatoria

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 grupo (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 2014-2015.

Fuentes de información

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

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

Lloréns Montes, F.J., Fuentes Fuentes, M. (1997): *Calidad Total: Fundamentos e Implantación*. Ed. Pirámide.

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 la E.F.Q.M.*, Ed. Díaz de Santos, S.A.

Grima, P. (1992): *Técnicas para la gestión de la calidad*, Ed. Díaz de Santos, S.A.

Amat, O (1992): *Costes de calidad y no calidad*, Ed. Gestión 2000.

Petrick, J. y Furr, S. (1997): *Calidad total en la dirección de RR HH*, Ed. Gestión 2000.

Hayes, B.E. (1995): *¿ Como medir la satisfacción del cliente*, Ed. Gestión 2000.

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**E-marketing en el sector turístico**

Asignatura	E-marketing en el sector turístico			
Código	004G240V01904			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La materia trata de acercar al alumno a las particularidades del desarrollo de marketing en internet en general y específicamente las singularidades y potencialidades del ámbito digital en el sector turístico			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
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
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
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
A24	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
A26	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos

B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Conocer la relación entre la empresa y su entorno evaluando su repercusión en la estrategia, comportamiento, gestión y sostenibilidad empresarial	saber saber hacer	A1 A5 A6 A9 A16 A18
Conocer los distintos procesos, procedimientos y prácticas de gestión empresarial	saber	A6
Conocer las principales técnicas instrumentales aplicadas al ámbito empresarial.	saber	A7
Identificar la generalidad de los problemas económicos que se plantean en las empresas, y saber utilizar los principales instrumentos existentes para su resolución	saber hacer	A9
Valorar a partir de los registros relevantes de información la situación y previsible evolución de una empresa	saber hacer	A10
Movilidad y adaptabilidad a entornos y situaciones diferentes	saber hacer Saber estar /ser	A13
Elaborar los planes y políticas en las diferentes áreas funcionales de las organizaciones	saber hacer	A14
Habilidades en la búsqueda, identificación e interpretación de fuentes de información económica relevante	saber hacer	A16
Capacidad de análisis y síntesis	saber hacer	B1
Pensamiento crítico y autocrítico	saber hacer Saber estar /ser	B2
Habilidades de comunicación oral y escrita	saber hacer Saber estar /ser	A1 A2 A3 A4 A6 A7 A8 A9 A10 A12 A15 A16 A18 A19 A20 A21 A24 A26 A27 B1 B4
Entender las características del ""nuevo"" consumidor digital y la incidencia de estos en la redefinición de modelos de negocio exitosos en el sector turístico	saber saber hacer	A1 A2 A5 A6 A14 A16 A17 A20 B3

Comprensión y reformulación del marketing turístico, entendido como cultura de orientación al mercado, a partir de los principios y valores propios de la digitalización de mercados y consumidores	saber saber hacer	A1 A5 A6 A9 A14 A16 A17 B3
---	----------------------	---

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	2.1.- 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 particularidades del marketing digital en el sector turístico
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 digital 6.2. 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

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

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

Otros comentarios y segunda convocatoria

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.

Los alumnos que no sigan la modalidad presencial, deberán hacer un examen final que supondrá el 100% de la nota.

*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 2014-2015.

Fuentes de información

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

Varios, *Claves del nuevo marketing : cómo sacarle partido a la web 2.0*, 2009, Gestión 2000

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

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

Charlesworth, A, *Internet Marketing: A Practical Approach*, 2009, Butterworth-Heinemann

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

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

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

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 internacional y turismo**

Asignatura	Comercio internacional y turismo			
Código	O04G240V01905			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Castellano			
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Profesorado	Pereira Lorenzo, Nemesio			
Correo-e	nemesio@uvigo.es			
Web	http://http://webs.uvigo.es/nemesio/			
Descripción general				

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
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

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Conocimientos de los movimientos de capital y de personal internacional y su impacto en las políticas turísticas nacionales	saber	A1 A2 A9 A11 B4
El objetivo del curso es ofrecer una visión global de la importancia económica del sector turístico a nivel internacional, asimismo mostrar los efectos de la política comercial sobre la industria del turismo	saber	A1 A2 A9

Contenidos

Tema	
1.- Turismo y comercio internacional	1.1 Turismo 1.2 Comercio Internacional
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/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.
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

	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 con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	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. La aplicación de esta técnica puede ser presencial y no presencial. Se pueden utilizar diferentes herramientas para aplicar esta técnica como, por ejemplo, chat, correo, foro, audioconferencia, videoconferencia, etc.	50

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

Las fechas 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 2014-2015.

Fuentes de información

KRUGMAN, OBSTELFD Y MELITZ, ECONOMIA INTERNACIONAL; TEORIA Y POLITICA. 9ª EDICION, PEARSON, 2012
 MOCHON F., ECONOMIA Y TURISMO, 2ª EDICION, MCGRAW HILL, 2008
 PARDELLAS, PEREIRA Y PADIN, ECONOMIA BASICA, XERAIS, 2006
 CASTEJON R., MENDEZ E., INTRODUCCION A LA ECONOMIA PARA TURISMO, PEARSON, 2009

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

DATOS IDENTIFICATIVOS**Derecho turístico laboral e internacional**

Asignatura	Derecho turístico laboral e internacional			
Código	O04G240V01906			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Derecho privado Derecho público especial			
Coordinador/a	García Vidal, Javier Fernández Prol, Francisca			
Profesorado	Fernández Prol, Francisca García Vidal, Javier			
Correo-e	franfernandez@uvigo.es jgvidal@icasantiago.org			
Web				
Descripción general	La materia "Derecho turístico laboral e internacional" integra dos módulos dedicados, por una banda, al análisis de aspectos jurídico-laborales del turismo -a modo de continuación a la materia "Legislación Turística" impartida en el primer curso- y, por otra banda al Derecho Internacional del Turismo.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
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
A8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
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
A13	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A21	Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado
A23	Capacidad de comunicación oral y escrita
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A26	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
B1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
B2	Compromiso ético
B4	Iniciativa empresarial

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos	saber	A1
Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales	saber	A2

Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	saber	A5
Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística	saber	A7
Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas	saber	A8
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	saber hacer	A10
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal	saber hacer	A13
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer	A20
Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado, como no especializado	saber hacer	A21
Capacidad de comunicación oral y escrita	saber hacer	A23
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer	A25
Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía	saber hacer	A26
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	Saber estar /ser	B1
Compromiso ético	Saber estar /ser	B2
Iniciativa empresarial	Saber estar /ser	B4

Contenidos

Tema	
BLOQUE I: EMPLEO Y TURISMO. EMPRESA TURÍSTICA Y SEGURIDAD SOCIAL	1. Especial referencia al trabajo “por cuenta ajena” y a la dependencia.- 2. El trabajo autónomo. El Estatuto del Trabajador Autónomo.- 3. Fuentes del Derecho del Trabajo: legislación estatal, convenios colectivos, legislación supraestatal, usos y costumbres profesionales, jurisprudencia y doctrina judicial, principios generales del derecho, principios laborales.-
TEMA 1. Introducción. Presupuestos configuradores y fuentes de Derecho del Trabajo.	
TEMA 2. Empleo y turismo	1. Servicios públicos de empleo y agencias de colocación. - 2. Fomento del empleo. Subvenciones y bonificaciones.- 3. Relaciones triangulares: empresas de trabajo temporal.-
TEMA 3. Empresa turística y Seguridad Social	1. El modelo constitucional de Seguridad Social.- 2. Estructura del sistema de Seguridad Social.- Nivel profesional o contributivo.- Nivel asistencial o no contributivo.- Régimen General y Regímenes Especiales. 3. Gestión de la Seguridad Social. Entidades Gestoras y Servicios Comunes.- Entidades colaboradoras.
TEMA 4. Obligaciones de Seguridad Social del empresario del sector turístico.	1. Actos de encuadramiento. Inscripción, afiliación, altas y bajas. 2. Financiación del Sistema de Seguridad Social. En particular, en el Régimen General. La obligación de cotización. Bases, tipos y cuotas.- 3. La acción protectora en el Régimen General de la Seguridad Social. Riesgos profesionales y riesgos comunes. Accidente de trabajo, enfermedad profesional, enfermedad común y accidente no laboral. Referencia a otras contingencias profesionales. Tipología y extensión de la acción protectora. 4. Mejoras voluntarias: análisis de convenios colectivos de aplicación al sector turístico.-
BLOQUE II: DERECHO INTERNACIONAL DEL TURISMO.	1. Derecho de extranjería.- 2. Políticas de visados y de libre circulación de personas. 3.- Derecho consular.
TEMA 1. Las fronteras y la libre circulación de personas.	
TEMA 2. Problemas de Derecho internacional privado relativos al turismo (I):	1. Marco jurídico general del Derecho internacional de transporte de viajeros.- 2. El contrato internacional de transporte de viajeros.- 3. Problemas de competencia judicial internacional. -4. La ley aplicable al contrato de transporte.
TEMA 3. Problemas de Derecho internacional privado relativos al turismo (II):	1. Marco jurídico general del Derecho internacional de consumo.- 2. El contrato internacional de consumo.- 3. Problemas de competencia judicial internacional.- 4. La ley aplicable al contrato de consumo.
TEMA 4. Problemas de Derecho internacional privado relativos al turismo (III):	1. Marco jurídico general del Derecho internacional de daños.- 2. Casos de responsabilidad internacional por daños.- 3. Problemas de competencia judicial internacional.- 4. La ley aplicable a la responsabilidad internacional.-

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	15	30	45
Sesión magistral	30	60	90
Pruebas de tipo test	4	11	15

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

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

Atención personalizada	
	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Se procederá la resolución individualizada de las dudas que surjan con motivo de la resolución de problemas y/o ejercicios planteados

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas de elección múltiple. Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades. Las pruebas de tipo test incluirán preguntas de carácter práctico para evaluar las competencias adquiridas en estudios de casos/análisis de situaciones	100

Otros comentarios y segunda convocatoria

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

Â PRIMERA CONVOCATORIA: Sistema de evaluaciónÂ continua. Al comienzo del curso, el/la alumno/la deberá manifestarÂ su voluntad de someterse al sistema de evaluación continua. Para optar al sistema de evaluación continua, el/la alumno/la deberá acreditar asistencia a un 80% de las clases. El/la alumno/a que seÂ acoja la este sistema yÂ acredite la *presencialidad mínima del 80%, será evaluado mediante 4 pruebas de tipo test realizadas a lo largo del período de docencia. La nota final será el promedio aritmético de las calificaciones obtenidas en las 4 pruebas de tipo test. Sistema de evaluaciónÂ final. El/La alumno/a que no opte por elÂ sistema de evaluación continua tendrá derecho a ser evaluado mediante examen final que representa el 100% de la calificación en la materia. El citado examen final consistirá en una prueba única tipo test que versará sobre la totalidad del programa.Â 2. SEGUNDA CONVOCATORIA: El alumno que no supere la materia en primeraÂ convocatoria -bien mediante sometimiento a evaluación continua, bien mediante sometimiento a evaluación final- será evaluado en segunda convocatoria mediante examen final que representa el 100% de la calificación en la materia. El citado examen final consistirá en una prueba única de tipo test que versará sobre la totalidad del programa. 3. CONVOCATORIA FIN DE CARREIRA: En la convocatoria fin de carrera el/la alumno/la será evaluado en un único examen escrito tipo test que representará el 100% de la nota final.

Fuentes 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, 4ª, 2010
 FERNÁNDEZ MASÍÁ, E. , Nacionalidad y extranjería, , 2011
 SOLER CANTALAPIEDRA, T., , Legislación sobre extranjeros, , 2011
 FERNÁNDEZ ROZAS, J. C., SÁNCHEZ LORENZO, S., Derecho internacional privado, , 2011
 GARCIMARTÍN ALFÉREZ, F. J., , Derecho internacional privado, , 2011
 AA.VV., , Legislación Laboral y de Seguridad Social, , 2012

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Creación y viabilidad de empresas turísticas**

Asignatura	Creación y viabilidad de empresas turísticas			
Código	004G240V01907			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	González Cortes, Rafael			
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descripción	Proceso de creación de empresas. Emprendedor e idea de negocio. Creatividad e innovación aplicadas a la idea de negocio. Plan de empresa. Acceso a la condición de empresarios. Trámites e implicaciones prácticas			

Competencias de titulación

Código	
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
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
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	saber saber hacer	A5
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	saber saber hacer	A6
Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística	saber saber hacer	A7
Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas	saber saber hacer	A8

Identificar los procesos operativos en empresas turísticas	saber saber hacer	A12
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	saber saber hacer	A14
Orientación del servicio al cliente	saber hacer Saber estar /ser	A16
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	saber saber hacer	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer Saber estar /ser	A20
Capacidad de comunicación oral y escrita	saber hacer Saber estar /ser	A23
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer Saber estar /ser	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer Saber estar /ser	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber saber hacer Saber estar /ser	A28
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	saber hacer Saber estar /ser	A29
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	saber hacer Saber estar /ser	B1
Compromiso ético	saber hacer Saber estar /ser	B2
Creatividad	saber hacer Saber estar /ser	B3
Iniciativa empresarial	saber hacer Saber estar /ser	B4
Motivación por la calidad	saber hacer Saber estar /ser	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/exposiciones	Exposición por parte del alumnado ante el docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo.

Atención personalizada

	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 desarrollo	Pruebas 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

Otros comentarios y segunda convocatoria

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%),Â 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 deÂ pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

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

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

GONZALEZ CORTES,R., EI PLAN DE VIABILIDAD DE LA EMPRESA. Formulacion de un Plan de Consolidacion y Desarrollo empresarial Sostenible , ,

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

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación y dirección de espacios turísticos**

Asignatura	Planificación y dirección de espacios turísticos			
Código	004G240V01908			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La gestión y planificación del destino turístico implica una visión integral de las necesidades y capacidades del espacio. Visión estratégica del espacio turístico. Métodos y técnicas de planificación estratégica, diagnosis y evaluación de los recursos turísticos. Análisis del entorno competitivo. Recursos y capacidades. Cadena de valor.			

Competencias de titulación

Código

A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
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
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
B2	Compromiso ético
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los agentes económicos que intervienen en el turismo y de las relaciones que se establecen entre ellos.	saber saber hacer	A1
Comprender e interpretar conocimientos al respecto a políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales.	saber saber hacer	A2
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística.	saber saber hacer	A3

Comprender e interpretar conocimientos al respeto de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	saber saber hacer	A5
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística.	saber saber hacer	A9
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo	saber saber hacer	A11
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas.	saber saber hacer	A14
Orientación del servicio al cliente	saber saber hacer Saber estar /ser	A16
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información	saber saber hacer	A18
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	saber saber hacer	A20
Capacidad de comunicación oral y escritura.	saber saber hacer	A23
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber saber hacer	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber saber hacer	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado.	saber saber hacer	A28
Compromiso ético	saber saber hacer Saber estar /ser	B2
Creatividad	saber saber hacer Saber estar /ser	B3
Creatividad	saber saber hacer Saber estar /ser	B4
Motivación por la calidad	saber saber hacer Saber estar /ser	B5

Contenidos

Tema

TEMA 1: Introducción a la Planificación Turística.	Conceptualización. La dimensión espacial del Turismo. Tipologías y modelos de espacios turísticos.Unidades territoriales básicas de implantación turística.
TEMA 2 : La diversidad de espacios turísticos y sus peculiaridades en el proceso de planificación.	Planificación de espacios litorales. Planificación de espacios rurales. Planificación de espacios naturales. Planificación de espacios urbanos.
TEMA 3. Planificación estratégica del espacio turístico. Un enfoque desde la dirección estratégica.	Conceptualización de estrategia. Características claves de la dirección estratégica.Componentes. Fases en la dirección estratégica. Análisis del entorno aplicado al espacio turístico.
TEMA 4.Planes de desarrollo turístico.	Principios básicos.Características.Estructura.Fases en la elaboración de un plan.Tipos de planes. Importancia de los recursos turísticos en el proceso de planificación. Estudio de la potencialidad turística del territorio o espacio de análisis. Incidente de la capacidad de carga.
TEMA 5. Fórmulas y entidades para la gestión del destino turístico.	Planificación y dirección de espacios turísticos a través del análisis de experiencias locales,regionales, nacionales o internacionales.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	18	18	36
Presentaciones/exposiciones	5	10	15
Tutoría en grupo	1.5	3	4.5

Estudio de casos/análisis de situaciones	6.5	13	19.5
Prácticas en aulas de informática	8	8	16
Trabajos de aula	6	6	12
Pruebas de respuesta corta	2	20	22
Trabajos y proyectos	1	24	25

*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 . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumno ante lo docente y el grupo de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Exposiciones individuales y en grupo.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje. Seguimiento tutorial del trabajo en grupo
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 Trabajos de aula El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor
Prácticas en aulas de informática	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia desarrolladas en el aula de informática.
Trabajos de aula	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor.

Atención personalizada

	Descripción
Presentaciones/exposiciones	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 con temas vinculados con la materia.
Tutoría en grupo	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 con temas vinculados con la materia.
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 con temas vinculados con la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Presentaciones/exposiciones	Exposición y defensa de un trabajo final en grupo que se realizará a lo largo del curso.	10
Tutoría en grupo	Seguimiento tutorial de la evolución del trabajo final en grupo.	5
Trabajos de aula	Realización de actividades que complementan a la sesión magistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Actitud participativa.	20
Pruebas de respuesta corta	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico. Puede plantearse alguna pregunta a desarrollar.	50
Trabajos y proyectos	Elaboración de un documento escrito sobre un tema relacionado con la materia.	15

Otros comentarios y segunda convocatoria

Â La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula, trabajo final, seguimiento tutorial y realización de un examen final. Para tener en cuenta las calificaciones de aula y trabajo final es necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en el examen final. Los alumnos que siguen evaluación continua deberán tener una asistencia mínima de un 80%.

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

- Segunda convocatoria: La nota correspondiente a los ejercicios realizados en grupo y trabajos de aula, se conservará durante un curso académico (convocatorias de Junio y Julio).

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

Fuentes de información

ANDER-Egg, E., Introducción a la planificación, Siglo XXI, Madrid, 1991

ANTÓN CLAVE, S. coord., Planificación Territorial del Turismo, UOC, Barcelona, 2005

EVANS, N.; CAMPBELL, D. e STONEHOUSE, G., Gestión estratégica del turismo, Síntesis, Madrid 2008

INSKEEP, E., Tourism Planning an integrated and sustainable development approach, Wiley & sons, Inc, 1991

IVARS, J.A, Planificación turística de los espacios regionales en España, Síntesis, Madrid, 2003

VERA, J.F. coord., Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos, Tirant lo Blanch, Valencia, 2011

Recomendaciones

Otros comentarios

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir ajustes 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 puedan aparecer.

Así mismo, se proporciona al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo

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

Asignatura	Programación y guía de itinerarios turísticos			
Código	004G240V01909			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	de Uña Álvarez, Elena Pilar			
Profesorado	de Uña Álvarez, Elena Pilar			
Correo-e	edeuna@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Conocimiento de los conceptos, planificación y tipología de los itinerarios turísticos. Bases metodológicas y diseño de las rutas. Evaluación del territorio y de sus recursos turísticos. Análisis de la explotación turística del Patrimonio Cultural y natural. Rutas e itinerarios turísticos en diversas escalas.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
A4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
A9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
A11	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
A16	Orientación del servicio al cliente
A20	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
A27	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B2	Compromiso ético

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos	saber	A1
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística	saber	A3
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística	saber	A4
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística	saber saber hacer	A9
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo	saber hacer	A11
Orientación del servicio al cliente	saber hacer Saber estar /ser	A16
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer	A20
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer Saber estar /ser	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer Saber estar /ser	A27

Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado saber hacer A28

Compromiso ético Saber estar /ser B2

Contenidos

Tema

1. Fundamentos teórico-prácticos	1.1 Marco conceptual 1.2 Aplicaciones operativas
2. Diagnóstico territorial	2.1 Evaluación de los recursos turísticos 2.2 Integración en los itinerarios
3. Organización y promoción	3.1 Referentes de diseño de los itinerarios 3.2 Formatos de la presentación

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	3	1	4
Sesión magistral	10	15	25
Estudio de casos/análisis de situaciones	5	10	15
Trabajos tutelados	12	20	32
Prácticas autónomas a través de TIC	0	25	25
Eventos docentes y/o divulgativos	4	2	6
Tutoría en grupo	4	2	6
Pruebas de tipo test	4	20	24
Trabajos y proyectos	3	10	13

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Actividades encaminadas a tomar contacto y reunir información sobre el alumnado, así como a presentar la materia.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y prácticas. Presentación de las directrices de los estudios de caso a desarrollar por el estudiante.
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.
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.
Prácticas autónomas a través de TIC	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio. Se desarrollan a través de las TIC de manera autónoma.
Eventos docentes y/o divulgativos	Conferencias, charlas, exposiciones, mesas redondas, debates... realizados por ponentes de prestigio, que permiten afondar o complementar los contenidos de la materia.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje.

Atención personalizada

	Descripción
Tutoría en grupo	Actividad desarrollada por el profesorado, individual o en pequeño grupo, en la resolución de ejercicios y en las salidas de estudio, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con el estudio y/o temas vinculados con la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.

Trabajos tutelados	Actividad desarrollada por el profesorado, individual o en pequeño grupo, en la resolución de ejercicios y en las salidas de estudio, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con el estudio y/o temas vinculados con la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Actividades introductorias	Actividad desarrollada por el profesorado, individual o en pequeño grupo, en la resolución de ejercicios y en las salidas de estudio, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con el estudio y/o temas vinculados con la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Estudio de casos/análisis de situaciones	Actividad desarrollada por el profesorado, individual o en pequeño grupo, en la resolución de ejercicios y en las salidas de estudio, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con el estudio y/o temas vinculados con la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Estudio de casos/análisis de situaciones	Análisis y debate de las alternativas en los casos presentados.	20
Pruebas de tipo test	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	50
Trabajos y proyectos	Asistencia las sesiones y Presentación de las tareas y procedimientos desarrollados en los trabajos tutelados. Entrega en el formato requerido y defensa oral del tratamiento de datos y de los resultados obtenidos.	30

Otros comentarios y segunda convocatoria

La materia será evaluada por un sistema de evaluación continua, a partir de las competencias adquiridas. La calificación final será la suma de los diferentes elementos evaluados teniendo en cuenta aspectos teóricos y prácticos (final numérica de 0 a 10 por la legislación vigente). Casos particulares serán expuestos al profesor/a de la materia. Los alumnos que no sigan la evaluación continua podrán presentarse a los exámenes finales fijados en la programación de exámenes de la Facultad, atendiendo a los siguientes criterios: a) Prueba escrita, examen de carácter teórico que supondrá el 70% de la calificación final; b) Realización de un trabajo, que supondrá el 30% de la calificación final.

Segunda convocatoria: el alumno será evaluado con la realización de un examen final de carácter teórico-práctico que supondrá el 50% de la calificación final, atendiendo a los mismos criterios ya expuestos para la primera convocatoria. Se conservarán las calificaciones del trabajo tutelado y otras actividades de evaluación continua que el alumno ya hubiera realizado. En los casos en que no se cumpla algún supuesto de los mencionados anteriormente, el estudiante deberá compensarlos mediante la realización de un trabajo en relación con la temática de la materia.

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

Fuentes de información

Williams, Stephen, *Tourism Geography*, 2009, Routledge

Varios autores, *Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos*, 2011, Tirant lo Blanch

Varios autores, *Turismo y cambio territorial*, 2006, Prensas Universitarias de Zaragoza

Fariña, José, *Turismo y uso sostenible del territorio*, 1999, Instituto Juan Herrera

Montaña Louzao, José, *Rutas del agua*, 2009, Nigra Trea

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

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

Cànoves, Gemma et al, *Turismo de interior: renovarse o morir*, 2014, Publicaciones de la Universidad de Valencia

De Uña, E. y Villarino, M., *Configuraciones de identidad en territorios del turismo*, 2011, Cuadernos de Turismo, 27

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104

Recursos territoriales/O04G240V01304

Otros comentarios

La PARTE PRÁCTICA DE La MATERIA SERÁ IMPARTIDA POR UN/UNA PROFESOR/A CONTRATARLA POR LISTA DE ESPERA.
La LISTA DE ESPERA SE ENCUENTRA, EN ESTA FECHA, PENDIENTE DE RESOLUCIÓN (CONCURSO DE PROFESORADO).

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de destinos de interior**

Asignatura	Gestión de destinos de interior			
Código	O04G240V01910			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es acercar al alumno a la Gestión y Comercialización del Patrimonio Cultural y Turismo; turismo rural, turismo de espacios naturales, turismo gastronómico y enológico, así como el turismo termal.			

Competencias de titulación

Código			
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

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística	saber saber hacer	A3
Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística	saber saber hacer	A4
Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	saber saber hacer	A5

Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística	saber saber hacer	A9
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo	saber saber hacer	A11
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	saber saber hacer	A14
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	saber hacer	A18
Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	saber saber hacer	A19
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto	saber hacer Saber estar /ser	A20
Capacidad de comunicación oral y escrita	saber hacer Saber estar /ser	A23
Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones	saber hacer Saber estar /ser	A24
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	saber hacer Saber estar /ser	A25
Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo	saber hacer Saber estar /ser	A27
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber hacer Saber estar /ser	A28
Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones	saber hacer Saber estar /ser	A29
Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos	saber hacer Saber estar /ser	B1
Compromiso ético	saber hacer Saber estar /ser	B2
Creatividad	saber hacer Saber estar /ser	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

*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.

Atención personalizada

	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.

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

Otros comentarios y segunda convocatoria

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, de la realización de trabajos tutelados y la realización de un examen final.

Examen final: consistirá en la resolución de ejercicios breves y/o 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 2014-2015.

Fuentes de información

GREG RICHARDS AND JULIE WILSON, TOURISM, CREATIVITY AND DEVELOPMENT, GREG RICHARDS, 2007
GREG RICHARDS, CULTURAL TOURISM: GLOBAL AND LOCAL PERSPECTIVES, GREG RICHARDS, 2007
JOSEP FONT SANTÍAS (COORD), CASOS DE TURISMO CULTURAL: DE LA PLANIFICACIÓN ESTATÉGICA A LA PLANIFICACIÓN DE PRODUCTO, ARIEL, 2004
MARÍA FOSÉ VIÑALS BLASCO, TURISMO EN ESPACIOS NATURALES Y RURALES II, UPV, 2002
MAR GÓMEZ, EL TURISMO ENÓLOGICO DESDE LA PERSPECTIVA DE LA OFERTA, RAMON ARECES, 2001
LUIÍS VICENTE ELÍAS PASTOR, EL TURISMO DEL VINO: OTRA EXPERIENCIA DEL OCIO, DEUSTO, 2006
XULIO PARDELLAS DE BLAS, TURISMO GASTRONÓMICO: RECURSOS E ITINERARIOS, UNIVERSIDAD DE VIGO, 2009
ANNE-METTE AND GREG RICHARDS, TOURISM AND GASTRONOMY, ROUTLEDGE, 2005
JOSEP-FRANCESC VALLS, GESTIÓN DE EMPRESAS DE TURISMO Y OCIO, ESADE, 2000

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística**

Asignatura	Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística			
Código	O04G240V01911			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento	Estadística e investigación operativa Organización de empresas y marketing			
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://fatic.uvigo.es			
Descripción general	Elaboración de encuestas y, muestreo y análisis de datos			

Competencias de titulación

Código	
A6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
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
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
A28	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
A29	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
B2	Compromiso ético

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de los fundamentos del marketing turístico así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	saber	A6
Comprender e interpretar conocimientos al respeto de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística	saber	A9
Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo	saber saber hacer	A11
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información	saber hacer	A18
Ser capaz de analizar, sintetizar y administrar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	saber saber hacer	A19
Capacidad para interpretar críticamente datos y texto.	saber hacer	A20
Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado	saber hacer	A28
Capacidad para tornar un problema empírico en objeto de investigación y elaborar conclusiones	saber hacer	A29

Contenidos	
Tema	
Tema 1. Los estudios cuantitativos	1.1 Introducción 1.2 Tipos de análisis cuantitativos 1.3 Análisis descriptivo y gráfico de los datos
Tema 2. Tipos y estructura de los cuestionarios	2.1. El cuestionario 2.2. Recomendaciones para la elaboración de un buen cuestionario 2.3. Tipos de cuestionarios 2.4. Estructuras de cuestionario
Tema 3. Técnicas para la elaboración de los cuestionarios	3.1. Esquema secuencial para la elaboración de la encuesta y el 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 recogidos	4.1 Estructura y codificación de ítems cualitativos y cuantitativos 4.2 Introducción/modificación de datos por ordenador
Tema 5. Técnicas estadísticas para el análisis de datos	5.1 Introducción a la inferencia: Muestreo, estimación puntual, estimación 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 muestral

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 ejercicios	Resolución de problemas y cuestiones de cada uno de los temas del programa de la materia.
Trabajos de aula	Planteamiento, análisis, resolución y debate de problemas relacionados con la materia.
Otros	Realización de trabajos relacionados con los contenidos.

Atención personalizada	
	Descripción
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	
	Calificación
Descripción	

Pruebas de respuesta corta 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.

Otros comentarios y segunda convocatoria

Habrà un sistema de evaluación alternativo para los alumnos no asistentes consistente en una prueba de respuesta corta (100% de la nota).

El sistema de evaluación de la segunda y sucesivas convocatorias será el de evaluación para no asistentes.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-15

Fuentes de información

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

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

Montiel Torres, Ana M^a et al., Estadística para turismo, Aravaca (Madrid) : McGraw-Hill, 2007

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

López, J.M. Y López, L.M., Investigación de mercados turísticos, Pirámide, Madrid, 2012

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

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 IDENTIFICATIVOS**Planificación económico-financiera de las empresas turísticas**

Asignatura	Planificación económico-financiera de las empresas turísticas			
Código	O04G240V01912			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Idioma	Castellano			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Docampo Parente, Jerónimo			
Profesorado	Docampo Parente, Jerónimo			
Correo-e	jdocampo@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
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

Competencias de materia	Tipología	Competencias
Conocer los principios básicos de la gestión financiera de las empresas turísticas	saber	A1 A5 A7
Conocer la interrelación entre las inversiones y la financiación	saber	A1 A5 A7 A12 A14
Conocer el objetivo financiero	saber	A5 A7 A14

Conocer la situación económica de una empresa a partir de los estados financieros	saber saber hacer	A5 A7 A11 A12 A14 B1 B3 B4
Conocer y aplicar las principales técnicas de análisis de los estados contables de las empresas turísticas	saber saber hacer	A5 A7 A9 A14 A17 A20 A25 B1 B3 B4

Contenidos

Tema	
Tema 1.- FUNCIÓN FINANCIERA	1. Introducción a la gestión financiera 2. La empresa y sus objetivos financieros
Tema 2.- INFORMACIÓN FINANCIERA	1. Información interna de la empresa contenida en las cuentas anuales 2. Información económica 3. Información financiera
Tema 3.- FINANCIACIÓN DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS	1. Fuentes de financiación 2. Estructura financiera de la empresa
Tema 4.- PLANIFICACIÓN FINANCIERA DE EMPRESAS TURÍSTICAS	1. Consideraciones de la planificación 2. Planificación financiera a corto plazo 3. Planificación financiera a largo plazo
Tema 5.- ANÁLISIS FINANCIERO	1. Cálculo de principales ratios económico-financieros 2. Análisis y estudio patrimonial 3. Situación de equilibrio

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas y/o ejercicios	25	65	90
Tutoría en grupo	5	25	30
Sesión magistral	20	10	30

*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	Propuesta de ejercicios y problemas para resolver en clase
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

	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 problemas y/o ejercicios

80

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 ser 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 y segunda convocatoria

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 Á pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2014-2015.

Fuentes de información

CIBRÁN FERRAZ, P., GESTIÓN FINANCIERA, Tórculo , 2005

PISÓN FERNÁNDEZ, Irene, DIRECCIÓN Y GESTIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA, Pirámide, 2002

AGUADO FRANCO, Juan Carlos, LA GESTION FINANCIERA DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS, Thomson Paranonfo, 2006

ARGUEDAS, Raquel, PLANIFICACIÓN, DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS, Ramón Areces, 2007

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Creación y viabilidad de empresas turísticas/O04G240V01907

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Gestión de los recursos financieros/O04G240V01505

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			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Idioma	Castellano Gallego			
Departamento				
Coordinador/a	Mareque Álvarez-Santullano, María Mercedes			
Profesorado	Mareque Álvarez-Santullano, María Mercedes			
Correo-e	chedesmareque@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Actividades realizadas por los estudiantes en empresas, instituciones y entidades ajenas a la Universidad que tienen como objetivo complementar su formación universitaria.			

Competencias de titulación

Código	
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
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipología	Competencias
-------------------------	-----------	--------------

Se adquieren las competencias y habilidades relacionadas con el desempeño de los perfiles profesionales, integrando a los alumnos a la realidad empresarial

saber
saber hacer
Saber estar /ser
A11
A12
A13
A14
A15
A16
A19
A22
A23
A24
A25
A27
B1
B2
B3
B4
B5

Contenidos

Tema

Realización de prácticas externas en entidades públicas/privadas, empresas e instituciones Realización de prácticas externas en entidades públicas/privadas, empresas e instituciones

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	1	2
Prácticas externas	0	290	290
Informes/memorias de prácticas externas o prácticum	0	7.5	7.5
Otras	0	0.5	0.5

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Proceso de selección del puesto de prácticas. Tutoría personalizada. Actividad autónoma del alumno.
Prácticas externas	Ejecución de las prácticas. Actividad autónoma del alumno

Atención personalizada

	Descripción
Actividades introductorias	El tutor académico de las prácticas proporcionará 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
Informes/memorias de prácticas externas o prácticum	El tutor académico de las prácticas proporcionará 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
Informes/memorias de prácticas externas o prácticum	Memoria de las prácticas externas realizada por el alumno/a	60
Otras	Informe del tutor de la empresa/entidad e Informe del estudiante	40

Otros comentarios y segunda convocatoria

Para evaluación del alumno el tutor académico tendrá en cuenta:

- Entrevistas realizadas con el tutor de la universidad
- Elaboración de la memoria por parte del alumno
- Informe realizado por el tutor en la empresa o institución a la finalización de la práctica

- Informe realizado por el alumno a la finalización de la práctica

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

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 IDENTIFICATIVOS**Traballo de Fin de Grao**

Asignatura	Traballo de Fin de Grao			
Código	O04G240V01991			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Idioma	Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Rodríguez-Toubes Muñiz, Diego			
Profesorado	Rodríguez-Toubes Muñiz, Diego			
Correo-e	drtoubes@uvigo.es			
Web				
Descrición general	O Traballo fin de grao consiste na realización dun traballo orixinal e inédito por parte do alumnado que deberá facer de xeito persoal e autónomo, seguindo as orientacións dun titor ou titora académico. Está orientado a que cada estudante amose a capacidade de integración dos diversos contidos formativos recibidos e a adquisición das competencias reflectidas nesta guía docente: definir a metodoloxía dun proxecto e formular un plan de traballo relacionado con un ou varios dos ámbitos de coñecemento presentes no Grao; levar a cabo o traballo proxectado; presentar e defender publicamente o TFG.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A2	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto de políticas públicas, estrutura e evolución dos mercados turísticos: relacións nacionais e internacionais.
A3	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos recursos naturais, culturais e patrimoniais relacionados coa actividade turística.
A4	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das diferentes manifestacións antropolóxicas, culturais e sociais que incentivan a 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
A6	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos do marketing turístico así como obxectivos, estratexias e políticas comerciais
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.
A9	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto das técnicas básicas de investigación e prospectiva en materia turística.
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
A12	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
A13	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A15	Desempeñar actividades profesionais en inglés dentro do sector turístico
A16	Orientación do servizo ao cliente
B1	Responsabilidade e capacidade para asumir compromisos.
B2	Compromiso ético
B3	Creatividade
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Competencias de materia	Tipoloxía	Competencias
-------------------------	-----------	--------------

O Traballo Fin de Grao deberá verificar adecuadamente a adquisición polo estudante de todas as competencias da titulación.

saber A1
saber facer A2
Saber estar / ser A3
A4
A5
A6
A7
A8
A9
A10
A11
A12
A13
A14
A15
A16
B1
B2
B3
B4
B5

Contidos

Tema

Traballo fin de grao

Traballo fin de grao

Planificación docente

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Estudos/actividades previos	0	85	85
Titoría en grupo	7	0	7
Proxectos	0	207	207
Outras	1	0	1

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Estudos/actividades previos	Busca, lectura e traballo de documentación, recopilación, descrición e análise de fontes e bibliografía de forma autónoma por parte do alumno.
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe.
Proxectos	Realización de actividades que permiten a cooperación de varias materias e enfrontan aos alumnos, traballando en equipo, a problemas abertos. Permiten adestrar, entre outras, as capacidades de aprendizaxe en cooperación, de liderado, de organización, de comunicación e de fortalecemento das relacións persoais.

Atención personalizada

	Descrición
Titoría en grupo	Atención personalizada por parte do titor/a na realización do TFG.

Avaliación

Descrición	Calificación
Outras Defensa pública do TFG ante Tribunal Avaliador designado pola Comisión de Docencia da FCETOU	100

Otros comentarios y segunda convocatoria

- O acto de presentación será realizado polo alumno/a diante dun Tribunal Avaliador en sesión pública na data e hora asignada.
- O/a estudante deberá estar na súa correspondente aula con suficiente anterioridade á hora á que foi convocado/a.
- Na realización do TFG, o plaxio e a utilización de material non orixinal, (incluído aquel obtido a través de internet) sen

indicación expresa da súa procedencia e, se é o caso, permiso do seu autor, será considerada causa de suspenso da materia (cualificación 0) e de perda do dereito á exposición pública (defensa) do mesmo.

- O/a alumno/a exporá nun tempo máximo de quince minutos un resumo do TFG e dos principais resultados e conclusións acadadas. Posteriormente, os membros do Tribunal avaliador realizarán as observacións e consideracións oportunas.
- O/a alumno/a deberá subir o ficheiro da súa presentación á plataforma faitic un día antes da data de defensa pública. Se nunha convocatoria o número de alumnado presentado fose tan elevado que este modo de avaliación resultase inasumible, a Comisión de docencia podería considerar modificar a estrutura e a duración máxima da exposición.
- O tribunal avaliará o estudantado empregando unha plantilla tipo baseada nas competencias incluídas nesta guía docente. Esta guía se pondrá a disposición do estudante.
- Finalizada a presentación pública dos TFG, o Tribunal avaliador deliberará sobre a cualificación a porta pechada. Unha vez finalizada a deliberación, o Tribunal fará pública a cualificación.

Bibliografía. Fontes de información

A propia e específica da proposta temática elixida polo estudante.

Recomendacións

Otros comentarios

- Recomendase a lectura do Regulamento do Traballo Fin de Grao disponible en http://www.fcetou.uvigo.es/index.php?option=com_content&view=article&id=249&Itemid=95&lang=gl
 - Recómendase o emprego das plataformas informáticas habilitadas para a xestión do Traballo Fin de Grao.
 - Recómendase a asistencia activa nos cursos e obradoiros dirixidos á realización do TFG
-