



Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo

Presentación

La oferta educativa para el próximo curso **2026-2027** es la siguiente:

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**
- **Programa Conjunto de Estudios Turismo + Geografía e Historia**
- **Grado en Administración y Dirección de Empresas con Reconocimiento Mutuo de Estudios por la Universidad de Vigo y la Hochschule Bremerhaven (Alemania)**
- **Grado en Turismo con Especialización en Termalismo**

Desde el curso 2015-2016, gracias a un acuerdo de cooperación interinstitucional con la Hochschule Bremerhaven, la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo oferta el **Programa de Doble Grado Internacional en Administración y Dirección de Empresas (Business Administration & Management)** de la Universidad de Vigo y el **Bachelor of Arts in Business Administration de la Hochschule Bremerhaven**.

Además, por tercer año consecutivo se ofrece el programa **ADE Internacional**, con más de 60 créditos impartidos en inglés. En el curso 2016-2017 se inició la oferta del programa **Turismo Internacional**. Actualmente, se ofrece la especialización en termalismo en colaboración con el **Institut du Thermalisme de la Universidad de Burdeos**.

Con estos acuerdos y programas, la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo apuesta por la internacionalización de los estudios y por la participación del estudiantado en programas de movilidad e intercambio, abriendo un amplio abanico de nuevos horizontes y oportunidades de futuro. En cuanto a la oferta de posgrado de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo:

- **Máster Oficial en Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud**
- **Máster Oficial en Gestión Empresarial del Deporte**
- **Máster Oficial en Economía Circular**

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

¡Ven a visitarnos!

Organigrama

EQUIPO DECANAL

Decano

Jesús Vázquez Abad

Teléfono: 988 368 800

Correo electrónico: decano.eto@uvigo.gal

Secretaría/Vicedecanado Calidad

Trinidad Domínguez Vila

Teléfono: 988 368 746

Correo electrónico: calidade.fcetou@uvigo.gal

Vicedecanado Estudiantado y Relación con Empresas

Mercedes Mareque Álvarez-Santullano

Teléfono: 988 368 728

Correo electrónico: practicascfetou@uvigo.gal

Vicedecana de Relaciones Internacionales e Innovación

Elena Shakina

Correo electrónico: internacional.fcetou@uvigo.gal

Vicedecano de Organización Académica y Captación

Manuel Alfredo Mosquera Rodríguez

Teléfono: 988 368 765

Correo electrónico: organizacion.academica.fcetou@uvigo.gal

Coordinadora del Grado en Turismo y PCEO Turismo + Geografía e Historia

Noelia Araújo Vila Teléfono: 988 368 865

Correo electrónico: naraujo@uvigo.gal

Coordinadora del Grado en ADE, PCEO ADE + Derecho, PCEO ADE + Ingeniería Informática

Ana Pérez González

Teléfono: 988 368 768

Correo electrónico: anapg@uvigo.gal

Localización

Edificio Jurídico-Empresarial
Campus Universitario Las Lagunas
32004 Ourense

Conserjería: + 34 988 368 700

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

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

Relaciones Internacionales: bgonzale@uvigo.es

Información general: info.eto@uvigo.es

Fax: + 34 988 368 923

Página web: www.fcetou.uvigo.es

Grado en Turismo

Asignaturas			
Curso 1			
Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01101	Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I	1c	6
004G240V01102	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I	1c	6
004G240V01103	Economía: Introducción a la economía	1c	6
004G240V01104	Geografía: El turismo en el mundo actual	1c	6
004G240V01105	Sociología: Sociología del turismo	1c	6
004G240V01201	Derecho: Legislación turística	2c	9
004G240V01202	Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II	2c	6
004G240V01203	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II	2c	6
004G240V01204	Idioma moderno: Inglés para turismo	2c	9
Curso 2			
Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01301	Economía aplicada al turismo	1c	6
004G240V01302	Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés	1c	3
004G240V01303	Marketing turístico	1c	6
004G240V01304	Recursos territoriales	1c	6
004G240V01305	Gestión de recursos humanos en empresas turísticas	1c	6
004G240V01306	Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés	1c	3
004G240V01307	Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán	1c	3
004G240V01308	Lenguas extranjeras para el turismo ID: Portugués	1c	3
004G240V01401	Distribución turística	2c	6
004G240V01402	Estadística	2c	6
004G240V01403	Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés	2c	3
004G240V01404	Patrimonio cultural	2c	6
004G240V01405	Promoción turística	2c	6
004G240V01406	Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés	2c	3
004G240V01407	Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán	2c	3
004G240V01408	Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués	2c	3
Curso 3			
Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales

004G240V01501	Turismo y desarrollo económico territorial	1c	6
004G240V01502	Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés	1c	3
004G240V01503	Sistemas de información para la gestión turística	1c	6
004G240V01504	Gestión de restauración	1c	6
004G240V01505	Gestión de los recursos financieros	1c	6
004G240V01506	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances	1c	3
004G240V01507	Lenguas extranjeras para el turismo IIIC: Alemán	1c	3
004G240V01508	Lenguas extranjeras para el turismo IIID: Portugués	1c	3
004G240V01601	Fiscalidad de empresas turísticas	2c	6
004G240V01602	Investigación de mercados turísticos	2c	6
004G240V01603	Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés	2c	3
004G240V01604	Planificación pública del desarrollo turístico	2c	6
004G240V01605	Gestión de alojamientos	2c	6
004G240V01606	Lenguas extranjeras para el turismo IVB: Francés	2c	3
004G240V01607	Lenguas extranjeras para el turismo IVC: Alemán	2c	3
004G240V01608	Lenguas extranjeras para el turismo IVD: Portugués	2c	3

Curso 4

Código	Nombre	Cuatrimestre	Cr.totales
004G240V01901	Arte y turismo cultural	1c	6
004G240V01902	Atención al cliente	1c	6
004G240V01903	Calidad de procesos turísticos	1c	6
004G240V01904	E-marketing en el sector turístico	1c	6
004G240V01905	Comercio internacional y turismo	1c	6
004G240V01906	Derecho turístico laboral e internacional	1c	6
004G240V01907	Creación y viabilidad de empresas turísticas	1c	6
004G240V01908	Planificación y dirección de espacios turísticos	1c	6
004G240V01909	Programación y guía de itinerarios turísticos	1c	6
004G240V01910	Gestión de destinos de interior	1c	6
004G240V01911	Diseño, elaboración de cuestionarios y análisis de datos en investigación turística	2c	6

O04G240V01912	Planificación económico-financiera de las empresas turísticas	2c	6
O04G240V01981	Prácticas en empresas	2c	12
O04G240V01991	Trabajo de Fin de Grado	2c	12

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I				
Asignatura	Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I			
Código	O04G240V01101			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
	Inglés			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	González Sánchez, María Beatriz			
Profesorado	González Sánchez, María Beatriz Graña Álvarez, Roberto			
Correo-e	bgonzale@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Con esta materia pretendiera que los estudiantes adquirieran los conocimientos necesarios para comprender el proceso de elaboración de la información contable			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Conocer el funcionamiento básico de un sistema contable como instrumento informativo al servicio del proceso de toma de decisiones	A1 A2 A3 A4 A5	C13	D1 D4
Conocer las bases conceptuales de la contabilidad como ciencia social, su carácter de sistema de información de características especiales, así como el concepto de utilidad de la información económico- financiera	A2 A3 A4	C7	
interpretar la información para la toma de decisiones		C13	
interpretar la informaion economico-financiera de las empresas turisticas		C13	

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
Trabajo tutelado	15	42	57
Lección magistral	25	0	25
Examen de preguntas objetivas	2	40	42
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	21	23
Examen de preguntas objetivas	3	0	3

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

Metodologías	
	Descripción
Trabajo tutelado	Se realizarán diversas actividades relacionadas con los contenidos impartidos y objetivos a alcanzar en el estudio de esta materia.
Lección 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	
Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	En el aula y en las horas de tutorías

Evaluación					
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Examen de preguntas objetivas	Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.	40	A2 A3 A4	C7 C13	
Resolución de problemas y/o ejercicios	El alumno debe realizar una serie de ejercicios en un tiempo y condiciones establecido/as por el profesor.	20	A1 A2 A3 A4 A5	C7 C13	D1 D4
Examen de preguntas objetivas	Se realizará una prueba sobre los contenidos impartidos.	40	A2 A4	C7 C13	D1 D4

Otros comentarios sobre la Evaluación

La evaluación puede ser continua o global. El/La estudiante que no solicite el cambio de evaluación continua a evaluación global en un plazo de 30 días hábiles desde el inicio del cuatrimestre mediante notificación por escrito al coordinador/a de la asignatura, será evaluado/a a través del sistema de evaluación continua.

En la evaluación continua se realizarán varias pruebas teórico-prácticas a lo largo del cuatrimestre, que supondrán el 60% de la nota final. El 40% restante corresponderá al examen final.

Los estudiantes que opten por el sistema de evaluación global realizarán un único examen teórico-práctico, que representará el 100% de la calificación final.

Las normas de evaluación son las mismas para la primera que para la segunda oportunidad.

En la evaluación de la asignatura se tendrá en cuenta lo establecido en el **Protocolo de integridad académica de la FCETOU**. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación para las distintas convocatorias serán los que figuren en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso académico en vigor.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

O'Donoghue, Donncha, **Financial accounting for the hospitality, tourism, leisure and event sectors**, Orpen Press, 2015

Bibliografía Complementaria

MUÑOZ MARCHANTE, A., **Prácticas de Introducción a la Contabilidad**, Sanz y Torres, 2019

MUÑOZ MERCHANTE, A., **Introducción a la Contabilidad**, Sanz y Torres, 2019

Atkinson, H., Berry, A., & Jarvis, R, **Business accounting for hospitality and tourism**, Chapman & Hall, 1995

Wanden-Berghe, J.L. Fdez Dazo, E, **Introducción a la Contabilidad**, 3ª, Pirámide, 2021

Recomendaciones

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

Asignatura	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I			
Código	004G240V01102			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Rodríguez de la Fuente, Marta			
Profesorado	Rodríguez de la Fuente, Marta			
Correo-e	marta@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	Se profundiza en los fundamentos teóricos que integran el sistema conceptual de la Economía de la Empresa. Subsistemas Funcionales de la empresa (dirección, político, cultural, humano y técnico). Materia del programa English Friendly: Los/as estudiantes internacionales podrán solicitar al profesorado: a) materiales y referencias bibliográficas para el seguimiento de la materia en inglés, b) atender las tutorías en inglés, c) pruebas y evaluaciones en inglés.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Obtener los conocimientos necesarios que le capacitan para el desarrollo de la actividad profesional en el ámbito de la Gestión de Empresas Turísticas	A1	C1 C5	
Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos	A2	B3 B8	C11
Utilizar las TICs necesarias para el manejo y obtención de información y datos relevantes para la toma de decisiones	A3	B1	
Manejar adecuadamente las capacidades adquiridas relacionadas con el desarrollo de sus aptitudes, necesarias para ejercer la profesión en el sector turístico	A4 A5	B5 B7 B8	D1 D3

Contenidos
Tema
TEMA 1: LA EMPRESA TURÍSTICA
TEMA 2: EL ENTORNO DE LA EMPRESA TURÍSTICA
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
TEMA 7: TIPOLOGÍAS TURÍSTICAS Y TENDENCIAS DEL MERCADO

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	15	0	15
Lección magistral	28	0	28
Examen de preguntas objetivas	2	81	83
Estudio de casos	0	24	24

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

Metodologías	
	Descripción
Resolución de problemas	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, 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.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada	
Pruebas	Descripción
Estudio de casos	Tras cada entrega del alumnado, la docente corregirá el contenido del documento y acercará propuestas de avances y correcciones para su desarrollo. El alumnado deberá tener en cuenta estas sugerencias para las siguientes entregas.

Evaluación					
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Examen de preguntas objetivas	Evaluación de la asimilación de conocimientos. 3 pruebas.	70	A1		C1 C5 C11
Estudio de casos	Realización de dos casos prácticos o análisis de situaciones.	30	A2 A4	B1 B3 B5	C1 C5 C11

Otros comentarios sobre la Evaluación

Existen dos forma de evaluar: evaluación continua y evaluación global. El plazo para cambiar de evaluación continua a global son los 30 primeros días hábiles del cuatrimestre. Debe enviarse mail al coordinador de la materia con dicha solicitud y recibir respuesta al mismo para que la solicitud sea efectiva. - No presencial (sistema de evaluación no continua y segunda convocatoria), con un examen final que podrá incluir contenidos teóricos y/o prácticos mediante preguntas de opción múltiple, cortas o de casos prácticos. El examen constará de una parte teórica (preguntas cortas y/o prueba) (70%), práctica (30%). - Aula (Sistema de evaluación continua), la aplicación de un sistema de evaluación continua supone que la cualificación final se obtendrá de la evaluación de tres pruebas de conocimientos, resolución de ejercicios breves y casos. Las pruebas de conocimientos: consistirán en la resolución de tres pruebas de conocimientos, que contendrán ejercicios y preguntas cortas y/o de respuesta múltiple. Parte teórica (preguntas cortas y/o tipo test) (70%), práctica (30%). - Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las distintas convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2026-2027. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de

los exámenes, prevalecerán las indicadas en la página web de la FCETOU. Segunda convocatoria (Xulio): se evaluará con un examen final, de todos los contenidos de la materia que podrá incluir contenidos teóricos y/o prácticos mediante preguntas que podrán ser de opción múltiple, cortas, de desarrollo o casos prácticos. El examen constará de una parte teórica (preguntas cortas y/o prueba) (70%), práctica (30%). No se pedirán mínimos por partes.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Arguedas Sanz, R.; Nogueras Lozano, M.T., **Planificación, dirección y gestión financiera de empresas turísticas.**, 13. 978-8480047746, Universitaria Ramón Areces, 2007

Gallego Águeda, M.A.; Casanueva Rocha, C., **Dirección y organización de empresas turísticas**, 978-8436835212, Pirámide, 2016

Garrigós Simón, F.J.; Cruz Ros, S.; Narangajavana Kaosiri, Y., **Dirección estratégica de empresas turísticas**, 9788491711025, Editorial Pirámide, 2017

Guerras Martín, L.A.; Navas López, J.E., **La Dirección Estratégica de la Empresa: Teoría y Aplicaciones**, 978-84-1125-542-4, 6, Thomson Civitas, 2022

Martín Rojo, I., **Dirección y Gestión de Empresas del sector Turístico**, 978-84-368-4326-2, Pirámide, 2020

Bibliografía Complementaria

Guerras L. y Navas, J. E., **Casos de Dirección Estratégica de la Empresa**, 978-84-1308-975-1, 6, Thomson-Reuters Civitas, 2020

Recomendaciones

Otros comentarios

- Esta guía de enseñanza anticipa las líneas de acción que deben llevarse a cabo con el alumno en la asignatura y está concebida de forma flexible. En consecuencia, puede requerir reajustes a lo largo del año académico promovidos por la dinámica de la clase y el grupo objetivo real o por la relevancia de las situaciones que puedan haber surgido. Asimismo, los estudiantes recibirán información específica y pautas necesarias en todo momento del proceso de aprendizaje.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Economía: Introducción a la economía				
Asignatura	Economía: Introducción a la economía			
Código	O04G240V01103			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Álvarez Díaz, Marcos			
Profesorado	Álvarez Díaz, Marcos			
Correo-e	marcos.alvarez@uvigo.gal			
Web				
Descripción general	Introducción a la Economía está diseñada para ofrecer una visión general de los principios básicos de la ciencia económica y de su aplicación al sector turístico. Al largo del curso, los estudiantes adquirirán los conocimientos necesarios para comprender el funcionamiento de los mercados, la toma de decisiones de los agentes económicos, así como el papel de las políticas públicas en el contexto económico. Esta base permitirá interpretar la realidad económica actual y analizar con criterio los factores que influyen en el desarrollo turístico desde una perspectiva global y sostenible.			

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos

Resultados previstos en la materia				
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Ser capaz de interpretar la relación de los agentes económicos que participan en el sector turístico.	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1
Ser capaz de analizar los impactos de las instituciones en el sector turístico usando fundamentos técnicos cuantitativos.	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1
Poseer conocimientos para realizar un análisis crítico de aspectos relativos al sector turístico.	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1
Ser capaz de transmitir de manera efectiva ideas sobre el funcionamiento de la economía tanto de forma escrita como oral.	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1

Contenidos	
Tema	
1.- La actividades económica	1.1 La actividades económica

2.- Los agentes económicos	2.1 Familias 2.2 Empresas 2.3 sector Público
3.- Mercado: Oferta y Demanda	3.1 Demanda 3.2 Oferta 3.3 Equilibrio de mercado
4.- La Empresa y Estructuras de Mercado	4.1 Competencia 4.2 Monopolio 4.3 Oligopolio
5.- Macroeconomía: Contabilidad Nacional	5.1 La contabilidad nacional 5.2 Producto interior y nacional 5.3 La Renta Nacional
6.- Mercado monetario	6.1 El dinero 6.2 El mercado monetario 6.3 Las Instituciones financieras
7.- La política económica	7.1 Objetivos de la política económica 7.2 La política fiscal 7.3 La política monetaria
8.- Comercio Internacional y Sector exterior	8.1 Comercio Internacional 8.2 Política comercial; aranceles 8.3 Balanza de pagos 8.4 Tipo de cambio

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	90	110
Resolución de problemas	10	8	18
Estudio de casos	10	7	17
Examen de preguntas objetivas	1	0	1
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	0	2
Estudio de casos	2	0	2

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición oral complementada con el uso de medios audiovisuales e introducción de algunas preguntas dirigidas a los estudiantes con la finalidad de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje.
Resolución de problemas	Metodología que permite al alumnado aprender de forma efectiva a través de la realización de **actividades de carácter práctico tales como ejercicios y supuestos mediante lo uso del aprendido en las lecciones magistrales. Los objetivos de esta técnica son: alcanzar unas mayor competencias de los contenidos aprendidos en la teoría e ilustrar sus potenciales aplicaciones.
Estudio de casos	Permite al estudiante aplicar conceptos económicos a las situaciones reales del sector turístico, como cambios en la demanda o políticas públicas. Esta técnica favorece el aprendizaje activo, el pensamiento crítico y la conexión entre teoría y práctica.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	El estudiante podrá comentar al profesor cualquier duda que le *surxa en *titorías bajo la modalidad de cita concertada.
Resolución de problemas	El estudiante podrá comentar al profesor cualquier duda que le *surxa en *titorías bajo la modalidad de cita concertada.
Estudio de casos	El estudiante podrá comentar al profesor cualquier duda que le *surxa en *titorías bajo la modalidad de cita concertada.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
-------------	--------------	---------------------------------------

Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la 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.	40	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución en clase de listas de problemas/preguntas.	40	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1
Estudio de casos	Realización, análisis, preguntas y debate de casos de estudio.	20	A3	B3 B7 B8 B9 B10	C1	D1

Otros comentarios sobre la Evaluación

La **evaluación continua** es el sistema preferente de evaluación. A mitad del curso se realizará un examen parcial que supondrá el 40 % de la nota final. Se realizará un examen final que supondrá el 40 % de la nota final. El 20 % restante de la nota se obtendrá por la asistencia a clase y la entrega, a lo largo del curso, de ejercicios propuestos y estudios de casos.

La **evaluación global** se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico. Supondrá el 100 % de la nota final.

El alumnado puede renunciar a la evaluación continua y pasar a la evaluación global comunicándolo por escrito al coordinador o coordinadora de la asignatura dentro de los 30 días hábiles tras el inicio del primer cuatrimestre. El alumno o alumna deberá recibir respuesta positiva del coordinador/a por correo electrónico para que dicha solicitud se considere tramitada.

En la prueba de **segunda oportunidad** se seguirá el mismo criterio que el sistema de evaluación global.

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

En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Krugman, P. R., Obstfeld, M. y Melitz, M. J., **Economía Internacional: teoría y política**, 978-84-9035-296-0, 10, Pearson, 2016

Mochón Morcillo, F., **Economía y Turismo**, 978-84-481-6097-5, 2, McGraw Hill, 2008

Castejón Montijano, R. y Méndez Pérez, E., **Introducción a la economía para turismo**, 978-84-8322-914-9, Pearson Prentice Hall, 2012

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

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

Asignatura	Geografía: El turismo en el mundo actual			
Código	004G240V01104			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
	Inglés			
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	Somoza Medina, Xosé			
Profesorado	Somoza Medina, Xosé			
Correo-e	xose.somoza@uvigo.gal			
Web	http://moovi.uvigo.es			
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.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo

D1 Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos

D2 Compromiso ético

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Comprender e interpretar los componentes básicos del turismo como sistema	A1 A3	B3 B9	C1 C3 C4	D1
Conocer y asimilar los rasgos del desarrollo histórico y de la distribución geográfica del turismo en el mundo	A1 A3 A5	B3 B6 B8	C10	D1
Conocer y asimilar los elementos y los factores de la localización y el desarrollo de la actividad turística, así como de sus implicaciones en el territorio	A1 A2 A3 A4	B3 B5 B9	C1 C3 C4 C10	D1 D2
Conocer las peculiaridades espaciales de los territorios dinamizados por el turismo y las implicaciones sobre el territorio, el medio ambiente, la economía y la sociedad	A1 A3	B3 B5 B9	C9 C10	D2
Dominar el acceso a las fuentes de información geográfica relacionadas con la temática turística	A2 A3 A5	B1 B3 B6 B7 B8	C9	D1 D2
Demostrar capacidad de comunicación oral y escrita de los conocimientos adquiridos	A4 A5	B3 B5 B6	C1 C3 C4	D2

Contenidos

Tema	
1. Aproximación general a la Geografía del turismo.	1.1. Conceptos, evolución y principales líneas de investigación. 1.2. El turismo como sistema: Agentes económicos, políticos y sociales.
2. El desarrollo de la Geografía del Turismo.	2.1. Factores de localización de la actividad turística. 2.2. Recursos y desarrollo turístico: Conceptos, clasificaciones y sus implicaciones en el territorio. 2.3. Materiales, fuentes documentales y técnicas de investigación de la actividad turística.
3. Modelización teórica de la relación entre espacio y turismo.	3.1. Modelos teóricos sobre los desplazamientos motivados por el ocio y el turismo. 3.2. Modelos teóricos evolutivos del territorio turístico.
4. La dimensión regional y modal de la actividad turística.	4.1. Los flujos turísticos mundiales. Principales regiones emisoras y receptoras. 4.2. Tipologías turísticas: Características y formas de organización del espacio turístico según su modalidad.
5. Impactos y planificación del turismo.	5.1. Repercusiones territoriales, económicas y socioculturales de la actividad turística. Los impactos del turismo. 5.2. La planificación territorial del turismo. Enfoques y modelos.
6. La evolución histórica del espacio turístico.	6.1. Los antecedentes del uso turístico del territorio. 6.2. Factores explicativos del auge del turismo en el mundo actual.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	13	0	13
Resolución de problemas	13	11	24
Trabajo tutelado	4	16	20
Seminario	3	0	3
Estudio de casos	3	0	3
Design Thinking	2	0	2
Debate	2	0	2
Gamificación	2	0	2
Flipped Learning	2	0	2
Aprendizaje colaborativo.	2	0	2
Salidas de estudio	0	35	35
Examen de preguntas de desarrollo	3	36	39
Trabajo	3	0	3

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

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Clase teórica en la que el personal docente explica contenidos a través de conceptos, modelos, teorías y ejemplos prácticos, con la ayuda de presentaciones digitales y páginas específicas de internet.
Resolución de problemas	Planteamiento, análisis, resolución y debate de un problema o ejercicio, relacionado con la temática de la asignatura impartida en la hora teórica anterior.
Trabajo tutelado	Storytelling. Cada estudiante debe crear una narrativa digital, empleando herramientas de creación audiovisual, para explicar desde la perspectiva de la Geografía del turismo el destino que más le había impresionado de los que haya visitado en su vida. Los videos se visionarán en clase y la mitad de la evaluación de esta tarea será responsabilidad de los propios estudiantes.
Seminario	Trabajo en profundidad sobre un tema. Ampliación y relación de los contenidos dados en el aula con el trabajo autónomo del estudiante. Puede ser codirigido por una persona diferente al responsable de la asignatura.
Estudio de casos	Planteamiento de un caso donde se debe dar respuesta a una situación concreta. El caso no proporciona soluciones sino datos para reflexionar, analizar y discutir en grupo las posibles salidas al problema.
Design Thinking	Resolución cooperativa de retos o problemas siguiendo las fases de un proceso racionalizado expuesto por el personal docente.
Debate	Actividades donde dos o más grupos defienden posturas contrarias sobre un tema determinado.
Gamificación	Uso de juegos para conseguir competencias y fomentar el interés y la participación.
Flipped Learning	Buscará maximizar el tiempo en clase para la interacción y la aplicación activa del conocimiento, mientras que el contenido básico se estudia fuera del aula con la guía del personal docente.
Aprendizaje colaborativo.	Basado en la realización de actividades en pequeños grupos en las que es necesaria la participación y la colaboración de todos para resolver las tareas encomendadas.
Salidas de estudio	Realización de visitas a lugares concretos guiados por el personal docente, que muestran, <i>in situ</i> , conceptos y contenidos vistos en el aula.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	El trabajo que deberá elaborar cada estudiante matriculado en la asignatura de manera individual, storytelling, será guiado de manera también personal por el profesorado. En las tutorías presenciales o virtuales que se establezcan se ofrecerá información al estudiante sobre herramientas de creación audiovisual y estructura de contenidos para el trabajo.
Resolución de problemas	Las prácticas y ejercicios que se plantearán después de cada sesión magistral serán desarrolladas de manera individual por los estudiantes, pero guiadas por el personal docente, paso a paso.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Resolución de problemas	Evaluación del trabajo del estudiante en las prácticas y ejercicios realizados en clase a través de la elaboración de un Portafolio de la asignatura o Carpeta de aprendizaje, donde recopilarán todas las prácticas del curso. Esta técnica de recopilación y organización de evidencias promueve la reflexión del estudiante sobre su evolución y demuestra el logro de competencias profesionales.	5	A2 B1 C1 D1 A3 B3 C3 D2 A4 B5 C4 B6 C9 B7 C10 B9
Trabajo tutelado	La mitad de la evaluación de esta tarea será hecha por el docente atendiendo la rúbrica específica mostrada en el aula en el momento de explicar las características del trabajo. La otra mitad será resultado de la votación de los estudiantes hecha sobre todos los videos visionados.	10	A2 B5 C1 A3 B9 C3 A4 C4 C9 C10
Seminario	Se evaluará la participación de los estudiantes en la tarea desarrollada en el aula, atendiendo a los criterios de rigor académico, capacidades de análisis y discursiva, y actitud propositiva.	5	A1 B1 C1 D1 A2 B3 C3 D2 A3 B5 C4 A4 B7 C9 B9 C10

Estudio de casos	Se evaluará la participación de los estudiantes en la tarea desarrollada en el aula, atendiendo a los criterios de rigor académico, capacidades de análisis y discursiva, y actitud propositiva.	5	A1 B1 C1 D1 A2 B3 C4 D2 A3 B5 A4 B6 A5 B7 B9
Design Thinking	Se evaluará la participación de los estudiantes en la tarea desarrollada en el aula, atendiendo a los criterios de rigor académico, capacidades de análisis y discursiva, y actitud propositiva.	5	A1 B1 C1 D1 A2 B3 D2 A4 B5 B6 B7 B8 B9
Debate	Se evaluará la participación en la tarea desarrollada en el aula, atendiendo a los diferentes roles seguidos por cada estudiante y a los criterios de rigor académico, capacidades de análisis y discursiva, y actitud propositiva.	5	A3 B1 C3 D1 A4 B3 C4 D2 B5 C10 B6 B7 B8 B9
Gamificación	Los juegos que se hagan en el aula establecerán al inicio la evaluación de cada una de las "partidas" que se desarrollen.	5	A1 B1 C1 D1 A3 B3 C3 C4
Flipped Learning	Se evaluará el seguimiento de las instrucciones dadas por el personal docente y la realización concreta de los ejercicios planteados en el aula, valorando tanto los aciertos como la actitud empática y colaborativa de los estudiantes.	5	A2 B3 C1 D1 A3 B5 A4 B6 A5 B8
Aprendizaje colaborativo.	Se evaluará la participación en la tarea desarrollada en el aula, atendiendo a los diferentes roles seguidos por cada estudiante y a los criterios de rigor académico, capacidades de análisis y discursiva, y actitud propositiva.	5	A1 B1 C3 D1 A2 B3 C4 D2 A3 B6 C10 A4 B7 A5 B9
Salidas de estudio	Las salidas de estudio serán evaluadas a partir del comportamiento y actitud del estudiante en las mismas y de la entrega de las memorias de cada excursión, que seguirán las pautas marcadas por el personal docente.	10	A3 B6 C10 D1 B7 D2
Examen de preguntas de desarrollo	El examen general constará de un listado de conceptos para definir, una serie de preguntas teóricas concretas a desarrollar, un ensayo planteado partiendo de los debates y discusiones llevadas a cabo en el aula y el comentario de una imagen, extraída de las visionadas en el aula en las presentaciones teóricas.	40	A1 B3 C1 D2 A4 B5 C3 A5 B8 C4 B9 C9 C10

Otros comentarios sobre la Evaluación

Según establece la Memoria del título de Graduado en Turismo de la Universidad de Vigo, serán evaluadas las competencias y conocimientos adquiridos por la alumna/o conforme a un sistema de evaluación continua. Calificación final numérica de 0 a 10 siguiendo la legislación vigente.

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: 1) Prueba escrita. Examen general de carácter teórico que supondrá el 70% de la calificación final. 2) Realización de un trabajo original sobre la percepción personal de un espacio turístico desde la perspectiva de la geografía del turismo que supondrá el 20% de la calificación final. El trabajo práctico se entregará el día del examen general.

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. Se conservarán las calificaciones de los trabajos prácticos desarrollados en el aula y las salidas de campo. 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.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

LOZATO GIOTART, J. P., **GEOGRAFÍA DEL TURISMO. DEL ESPACIO CONTEMPLADO AL ESPACIO CONSUMIDO**, Masson, 1991

VERA REBOLLO, J.F (Coord.) et al., **ANÁLISIS TERRITORIAL DEL TURISMO**, Ariel, 1997

Bibliografía Complementaria

BARRADO, D. A. e CALABUIG, J. (Eds.), **GEOGRAFÍA MUNDIAL DEL TURISMO**, Síntesis, 2001

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

CAZES, G., **FONDEMENTS POUR UNE GÉOGRAPHIE DU TOURISME ET DES LOISIRS**, Breal, 1992

CRESPI, M. e PLANELLS, M., **DESTINOS TURÍSTICOS**, Síntesis, 2011

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

HERNÁNDEZ LUIS, J. A., **EL TURISMO DE MASAS: EVOLUCIÓN Y PERSPECTIVAS**, Síntesis, 2008

LÓPEZ- GUZMÁN GÚZMAN, T.J. e LARA DE VICENTE, F., **TURISMO SOSTENIBLE: UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINAR E INTERNACIONAL.**, Universidad de Córdoba, 2005

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Sociología: Sociología del turismo/O04G240V01105

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Sociología: Sociología del turismo				
Asignatura	Sociología: Sociología del turismo			
Código	O04G240V01105			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	1c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Sociología, ciencia política y de la administración y filosofía			
Coordinador/a	Casado Neira, David			
Profesorado	Casado Neira, David Lamas Valcarce, Guillén			
Correo-e	dcneira@uvigo.gal			
Web	http://https://www.uvigo.gal/universidade/administracion-persoal/pdi/guillen-lamas-valcarce			
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.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Conocer y comprender la importancia de la sociología en el turismo como fenómeno de masas en la sociedad actual.	A1	C4	D3	D4
Identificar los problemas en el ámbito turístico con el objetivo de lograr una mejora en la calidad de los diversos servicios turísticos.	A3	B5 B6 B8	D3 D4 D5	
Reunir los conocimientos necesarios para comprender el impacto medioambiental del fenómeno turístico.	A1 A2 A5	B6 B8	C4 C10	D1 D2 D5
Asumir una responsabilidad social y ética con los impactos del turismo en las sociedades receptoras.	A2 A3	C10	D1 D2	
Reunir las capacidades necesarias que permitan defender y debatir argumentos relacionados con los impactos turísticos tanto de forma oral como escrita.	A4	B5 B8	C4 C10	D1 D4 D5

Contenidos	
Tema	
TEMA 1: SOCIOLOGÍA Y TURISMO	1.1.- Sociología: objeto y método. Relación con otras disciplinas. Tipos y aplicaciones 1.2.- El fenómeno turístico y su interpretación sociológica
TEMA 2.- SOCIOLOGÍA GENERAL	2.1.- Teorías clásicas y contemporáneas 2.2.- Temas tratados por la Sociología
TEMA 3: SOCIODEMOGRAFÍA DEL TURISMO	3.1.- Teorías del turismo, agentes, motivaciones 3.2.- Fuentes y técnicas 3.3.- Caracterización de la demanda turística: tipos y flujos
TEMA 4: LA EVOLUCIÓN DEL FENÓMENO TURÍSTICO	4.1.- Contexto español y turismo de masas 4.2.- El turismo en Galicia
TEMA 5: ÚLTIMAS TENDENCIAS Y EFECTOS DEL TURISMO	5.1.- El turismo emergente en la sociedad de la información 5.2.- Turismo, desarrollo y acción social

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Trabajo tutelado	15	45	60
Lección magistral	30	27	57
Examen de preguntas objetivas	3	30	33

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

Metodologías	
	Descripción
Trabajo tutelado	Elaboración de un trabajo sobre el potencial turístico de un ayuntamiento o comarca
Lección magistral	Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Tutorización y orientación personalizada y grupal al alumnado

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo tutelado	Se tutelar la realización de trabajos sobre el potencial turístico de un geodestino (30%). Dichos trabajos serán expuestos al final del cuatrimestre (10%)	40	A3	B5	C4	D1
			A4	B8	C10	D2
			A5			D3
Examen de preguntas objetivas	Se realizarán tres pruebas tipo test a lo largo del cuatrimestre, eliminatorias de materia. Cada prueba representará un 20% del total de la nota.	60	A1	B5	C4	D1
			A2	B6	C10	D2
			A3	B8		D3
			A4			D4
			A5			D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La descripción de esta guía está pensada para la modalidad presencial (asistencia al 75% de las clases como mínimo). La calificación final se obtendrá del promedio de las notas obtenidas en la evaluación continua y el trabajo grupal. Alternativamente al sistema de evaluación continua, el estudiantado podrá optar a ser evaluado con un examen final que supondrá el 50% de la calificación. El 50% restante será el resultado de evaluar un trabajo-resumen de la materia elaborado individual o grupalmente. Se realizará el mismo tipo de prueba en todas las convocatorias. *Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de las pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso actual.*

El estudiantado puede renunciar a la aevaliación continua y pasarse a la global comunicándolo por escrito a la coordinación de la asignatura hasta 30 días hábiles tras el inicio del primer cuatrimestre. El estudiantado deberá comunicar a su renuncia a la evaluación continua por escrito vía mail durante los 30 días indicados. El alumnado que lo solicite, deberá recibir respuesta positiva por parte de la coordinación via mail para dar por tramitada dicha solicitud.

Fuentes de información	
Bibliografía Básica	

ALVAREZ SOUSA, P., **SOCIOLOGÍA DEL OCIO Y DEL TURISMO**, 2009,

MAZÓN, TOMAS, **SOCIOLOGÍA DEL TURISMO**, 2001,

RUBIO GIL, A, **SOCIOLOGÍA DEL TURISMO**, 2003,

LAZOVSKY, O., SACO, A., **DESPOBLACIÓN, TURISMO Y DESARROLLO RURAL EN EL INTERIOR DE GALICIA**, 2015,

Bibliografía Complementaria

AMAT LLOMBART, P, **CURSO DE SOCIOLOGÍA DEL TURISMO**, 2004,

GOLDSTONE, P, **TURISMO. MAS ALLÁ DEL OCIO Y DEL NEGOCIO**, 2003,

GONZÁLEZ, J.J., **TRES DÉCADAS DE CAMBIO SOCIAL EN ESPAÑA**, 2006,

LUCAS MARÍN, A., **LA REALIDAD SOCIAL. TRANSFORMACIONES RECIENTES EN ESPAÑA**, 2010,

SANTANA, M., **MANUAL DE SOCIOLOGÍA DEL OCIO TURÍSTICO**, 2009,

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	Selección	Curso	Cuatrimestre
	9	FB	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Derecho privado Derecho público especial			
Coordinador/a	Couto Calviño, Roberto Fernández Prieto, Marta			
Profesorado	Constenla Vega, Javier Couto Calviño, Roberto Fernández Prieto, Marta González Gil, Eduardo			
Correo-e	rcouto@uvigo.es mfprieto@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La asignatura Legislación Turística constituye una materia cuya responsabilidad docente está atribuida actualmente a tres áreas de conocimiento: Derecho Mercantil, Derecho del trabajo y Derecho financiero y tributario. El Derecho Mercantil estudia la regulación de la actividad económica constitutiva de la empresa; el Derecho laboral, la relación individual y colectiva de trabajo; el Derecho tributario, la ordenación jurídica de los tributos. Por eso, el temario 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 se centra en la ordenación de las relaciones laborales en el sector turístico. El tercero afronta las diferentes figuras tributarias que afectan a las empresas y usuarios de servicios turísticos. De este modo, se proporciona al alumnado una formación académica especializada y a la vez útil para su futuro profesional, ya que se analiza desde una triple perspectiva jurídica el sector del turismo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje

Conocimiento de las normas que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1 A2	B8	C1 C8 C12	
Comprensión e interpretación de las normas que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A3 A4 A5	B8	C1 C8 C12	
Aplicación práctica y manejo de las normas que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A3 A4 A5	B8 B9 B10	C13	D1 D2 D4
Conocimiento de las instituciones con competencias vinculadas al marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A3 A4 A5	B8 B9	C12	D4

Contenidos

Tema	
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. 8.- La oferta turística complementaria.	1. El Derecho y sus ramas. El Ordenamiento Jurídico y sus normas. 2. El turismo y su regulación. El Derecho empresarial turístico. 3. El estatuto del empresario turístico. El empresario turístico social: tipos sociales básicos. La protección del empresario turístico y de su actividad en el mercado. Incidencia de la regulación administrativa sobre el empresario turístico. 4. El turista y su estatuto jurídico. Derechos del turista como consumidor. Derechos derivados de la legislación sectorial turística 5. Concepto y elementos del contrato en general. Los contratos turísticos y sus características. Clasificación de los contratos turísticos. 6. Contratos relativos al alojamiento y la explotación de los establecimientos hoteleros. Contrato de aprovechamiento por turnos de bienes de uso turístico. Contrato de viaje combinado y paquetes dinámicos. Contratos relativos al transporte turístico. Contratos de restauración. Otros contratos y servicios turísticos. 7. La Sociedad de la Información y su impacto en la contratación turística. Regulación de los Servicios de la Sociedad de la Información y comercio electrónico. El empresario turístico como prestador de Servicios de la Sociedad de la Información. Comunicaciones comerciales electrónicas. Particularidades de la contratación turística electrónica. Aspectos formales de los contratos turísticos electrónicos. 8. La noción de oferta turística complementaria: breve referencia (remisión a las figuras contractuales básicas).
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 extinciones. 8.- Prevención de riesgos laborales.	1: Notas características: dependencia, cuenta ajena, voluntariedad, carácter personal 2: Concepto, elementos subjetivos y objetivos 3: Contratación indefinida, temporal estructural, contratos formativos, contratos de fomento de empleo. 4: Servicios públicos de empleo y agencias de colocación. Fomento del empleo. Subvenciones y bonificaciones. 5: Jornada de trabajo común y máxima. Tiempo de descanso y tiempo y trabajo. Jornadas especiales y horas extraordinarias. 6: Las retribuciones en el sector turístico. 7: Concepto y efectos. Clases de suspensión. La extinción: concepto, causas. Clases de extinción. El despido
Régimen 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.	1. El tributo. Características y clases. 2. Obligados tributarios 3. Elementos del tributo: 4. Hecho imponible 5. Exenciones y no sujeción 6. Base imponible y tipo de gravamen 7. La deuda tributaria 8. Concepto y modos de extinción de la deuda tributaria 9. Tributos que inciden sobre la actividad turística 10. Impuesto sobre la renta de las personas físicas 11. Impuesto sobre sociedades 12. Impuesto sobre el valor añadido

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	10	30	40

Presentación	8	24	32
Seminario	5	10	15
Lección magistral	42	0	42
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	32	33
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	32	33
Examen de preguntas objetivas	1	29	30

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	Formulación, análisis, resolución y/o debate en el aula de los supuestos, problemas o ejercicios que se planteen.
Presentación	Exposición oral y/o presentación escrita por parte de un alumno, o grupo de alumnos, de un tema propuesto.
Seminario	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.
Lección magistral	Exposición de los contenidos de la asignatura.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	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	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.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los alumnos deben responder de manera directa y breve sobre la base de los conocimientos que tienen sobre la materia. Pueden incluir preguntas de tipo test. El alumnado sujeto al sistema de evaluación continua realizará dos pruebas a lo largo del cuatrimestre, que representarán un 30% de la calificación cada una de ellas, siendo la primera de carácter no liberatorio.	60	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9 C8 C13	C1 C8 C13	D2
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas en las que los alumnos deben solucionar una serie de problemas y/o ejercicios, realizar pruebas tipo test, realizar y/o exponer un trabajo sobre un tema determinado en un tiempo/condiciones establecido/las por el profesor, etc.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9 B10	C12 D2 D4	D1

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Primera oportunidad de examen:

- 1.- Durante los 30 primeros días hábiles del cuatrimestre, el/la alumno/a deberá manifestar su intención de acogerse al sistema de evaluación continua. A tal fin, el profesorado de la materia le proporcionará un documento que el/la alumno/a deberá cubrir y firmar. No obstante, durante los 30 primeros días hábiles del cuatrimestre, el alumnado podrá comunicar por escrito a las personas coordinadoras de la materia, vía correo electrónico, la renuncia a la evaluación continua, de la que deberá recibirse respuesta positiva por el mismo medio para tenerse por tramitada tal solicitud de renuncia.
- 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 indicaron más arriba (distintas pruebas a lo largo del curso -40% de la calificación- y dos pruebas objetivas -que representan cada una de ellas un 30% de la calificación, siendo la primera de carácter no liberatorio-); no será evaluado/a 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 y será evaluado mediante una prueba final objetiva que representará el 100% de su calificación final.

Segunda oportunidad de examen:

En el examen de julio sólo se realizará una prueba final objetiva. Al alumnado que se sometió al sistema de evaluación continua se le conservará la nota de dicho sistema; esto es, si el/la alumno/a no aprobara la materia en la primera oportunidad de examen, se le conservará la nota del proceso de evaluación continua para julio. Si no aprobase la materia en los dos citados exámenes del curso académico, tendrá obligatoriamente que someterse de nuevo a todo el proceso de evaluación.

Examen fin de carrera:

Para el examen de fin de carrera no se conservará en ningún caso la calificación de la evaluación continua si se obtuvo alguna en cursos anteriores. El examen consistirá en una prueba final objetiva que representará el 100% de la calificación final.

Las competencias evaluadas y los resultados del aprendizaje serán los mismos para todo el alumnado, acogido o no al sistema de evaluación continua, o sujeto a evaluación en examen de fin de carrera.

NOTA MUY IMPORTANTE: Todas las evaluaciones y los distintos exámenes se dividirán en tres partes, relativas a cada uno de los bloques temáticos de la asignatura. La nota final será la que resulte de la suma (ponderada) de las tres, pero no se aprobará la asignatura si no se obtiene una puntuación mínima de 3 en cada parte de los exámenes. Además, dado que los créditos de docencia atribuidos a cada uno de los tres bloques temáticos es diferente, también lo será el peso de la calificación obtenida en cada uno de ellos respecto de la calificación final. Así, los aspectos jurídico-mercantiles del turismo tienen atribuidos 4 de los 9 créditos totales de la materia, de modo que la calificación obtenida en este bloque representará el 44,44% de la nota final. La ordenación de las relaciones laborales en el sector turístico tiene asignados tres créditos de los 9 totales de la materia, por lo que la calificación obtenida en este bloque temático representará un 33,33% de la nota final. Para finalizar, el régimen tributario del sector turístico tiene atribuidos 2 de los 9 créditos totales de la materia, así que la calificación obtenida en este tercer bloque representará el 22,23% de la nota final.

INTEGRIDAD ACADÉMICA Y GESTIÓN DEL FRAUDE: En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de la inteligencia artificial, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

AURIOLES MARTÍN, A. J., **Introducción al Derecho Turístico: Derecho privado del turismo**, Tecnos, 2005

CUESTA RUTE, J. M. de la, **Derecho Mercantil para grados no jurídicos**, Última edición, Huygens,

FRANCH FLUXÀ, J. (dir.), **Manual de contratación turística**, 3ª, Atelier, 2024

RAMÍREZ MARTÍNEZ, J.M., **Curso básico de Derecho del Trabajo para Titulaciones no Jurídicas**, Última edición, Tirant lo Blanch,

FERREIRO LAPATZA, J.J., **Instituciones de Derecho Financiero y Tributario**, Última edición, Marcial Pons,

MERINO JARA, I.(DIRECTOR), **Derecho tributario. Parte especial. Lecciones adaptadas al EEES**, Última edición, Tecnos, 2024

Bibliografía Complementaria

DÍAZ ALABART, Silvia, **Manual de Derecho Privado del Turismo**, Reus, 2017

ORTEGA BURGOS, E. (dir.), **Manual de Derecho Privado del Turismo**, 2ª, Dykinson, 2020

MARTÍN VALVERDE, A., **Derecho del Trabajo**, Última edición, Tecnos,

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

TEJERIZO LÓPEZ, J.M.; MARTÍN DÉGANO, I.; RUIZ GARIJO, M., **Especialidades fiscales del turismo**, UNED, 2004

CRUZ VILLALÓN, J., **Compendio de Derecho del Trabajo**, Última edición, Tecnos,

ROCA, Y.; CEBALLOS, M.; PÉREZ, R., **Código de Turismo**, Última edición, Aranzadi-Thompson,

Código Civil, Última edición,

Código de Comercio y leyes complementarias, Última edición,

Legislación laboral, Última edición, Aranzadi, Tecnos, Civitas, etc., 2017

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Derecho turístico laboral e internacional/O04G240V01906

Fiscalidad de empresas turísticas/O04G240V01601

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II				
Asignatura	Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II			
Código	O04G240V01202			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
	Inglés			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	López-Valeiras Sampedro, Ernesto			
Profesorado	Graña Álvarez, Roberto Ilie , Vasilica-Cristina López-Valeiras Sampedro, Ernesto			
Correo-e	elvaleiras@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La materia introduce al alumnado en el análisis de las cuentas anuales con el objetivo de que adquiera una metodología básica para interpretar la información contable y financiera presentada por las empresas turísticas. A partir de la comunicación de la información contable, se aborda el análisis económico-financiero, el análisis de los resultados y la determinación de costes, prestando especial atención a su aplicación en la toma de decisiones en el ámbito de las organizaciones turísticas.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
El estudiante debe conocer los procedimientos de elaboración de las cuentas anuales	A2 A3 A4	C7	
El estudiante debe conocer las herramientas y técnicas que permitan analizar la información proporcionada por las cuentas anuales	A2 A3 A4	C13	D1 D2 D5
El alumno debe ser capaz de determinar los costes en una empresa turística	A1 A5		D2 D4

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	21.5	20	41.5
Lección magistral	21.5	16	37.5
Examen de preguntas objetivas	1	27	28
Trabajo	1	30	31
Examen de preguntas objetivas	0	12	12

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

Metodologías

	Descripción
Estudio de casos	Estudio y análisis de casos reales.
Lección magistral	Exposición de forma clara y concisa los contenidos de la materia.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	estudio de casos reales

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Examen de preguntas objetivas	Realización de una prueba escrita sobre la materia impartida	30	A4	C7 C13	
Trabajo	Presentación de los trabajos por los diferentes grupos configurados para tal fin.	40	A1 A2 A3 A4 A5	C7 C13	D1 D2 D4 D5
Examen de preguntas objetivas	Realización de una prueba escrita sobre la materia impartida	30	A1 A3 A4	C13	D1 D4 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

1. La evaluación puede ser continua (AC) o global (AG).

□ Evaluación Continua (AC): Es el sistema preferente de evaluación. El calendario de pruebas de AC se incluirá en el cronograma que se publica en la página web del centro. Aquellos/as estudiantes que sigan el sistema de AC y no aprueben la materia en la primera oportunidad podrán ser evaluados/as nuevamente en la segunda oportunidad mediante una prueba teórico-práctica, que supondrá el 100% de la calificación final.

□ Evaluación Global (AG): Se realizará en las fechas oficiales de exámenes para cada oportunidad de evaluación establecidas en el calendario académico. Aquellos/as estudiantes que opten por la AG realizarán un examen sobre toda la materia, que supondrá el 100% de la calificación final, por valor de 10 puntos. Aquellos/as que no aprueben la materia en la primera oportunidad podrán ser evaluados/as nuevamente en la segunda oportunidad mediante una prueba teórico-práctica, que supondrá el 100% de la calificación final.

2. Se presume que el estudiantado seguirá el sistema de AC, pero existe la opción de renunciar a la AC y optar por la AG. Para ello, será imprescindible notificarlo por escrito a la persona coordinadora de la materia dentro de los 30 días hábiles posteriores al inicio del cuatrimestre. El/la estudiante deberá recibir respuesta positiva por correo electrónico para dar por tramitada dicha solicitud.

3. Convocatoria fin de carrera: La prueba supondrá el 100% de la calificación final, por valor de 10 puntos.

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

5. En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta [copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.] podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

O'Donoghue, D., **Management Accounting for the Hospitality, Tourism and Retail Sectors**, Blackhall, 2006

O'Donoghue, D, **Financial accounting for the hospitality, tourism, leisure and event sectors**, Orpen Press, 2015

Bibliografía Complementaria

Atkinson, H., Berry, A., & Jarvis, R., **Business accounting for hospitality and tourism**, Chapman & Hall, 1995

Camacho-Miñano, M.; Akpinar, M.; Rivero-Menéndez, M.J.; Urquía-Grances, E. and Eskola, A., **Beyond Figures:**

Introduction to Financial Accounting: European Financial Accounting Manual, Pirámide, 2012

DEL CAMPO MORENO, P, **Contabilidad Financiera**, Ediciones Académicas,

Garrido Miralles, P.; Iñiguez Sanchez R., **Análisis de estados contables**, Pirámide,

Jones et al., **Strategic managerial accounting : hospitality, tourism and events applications**, Goodfellow, 2012

SEGOVIA SAN JUAN,A., **Contabilidad General**, Ediciones Académicas,

SEGOVIA SAN JUAN,A., **Contabilidad Básica**, Editorial Ramón Areces,

WANDEN-BERGHE, J.L., **Introducción a la Contabilidad**, Pirámide,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101

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 busca 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 ajustes a lo largo del curso académico. Se le acercará al alumno a información y pautas que sean necesarias en cada momento a lo largo del curso académico.

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

Asignatura	Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II			
Código	004G240V01203			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	FB	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Pérez Bouzas, María Pilar			
Profesorado	Pérez Bouzas, María Pilar			
Correo-e	pilarperezbouzas@hotmail.com			
Web				
Descripción general	Comprensión de los conceptos relacionados con la Administración de Empresas, Planificación, Organización, Gestión y Control y su aplicación a decisiones reales. Naturaleza, contenidos y finalidad del trabajo de un directivo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Obtener los conocimientos necesarios que le capaciten para la Gestión Estratégica (estrategia, producción y aprovisionamiento) y Gestión financiera de la Empresa Turística	A1	C1 C5

Identificar los valores, recursos y capacidades de la empresa que *permitan la creación de ventajas sostenibles				C1 C5 C10 C11 C12 C13
Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos	A2	B3		C10 C11 C12 C13
Utilizar los Tics necesarias para el manejo y obtención de datos relevantes para la toma de decisiones	A3	B1		
Manejar adecuadamente las capacidades adquiridas relacionadas con el desarrollo de sus aptitudes, necesarias para ejercer la profesión en el sector turístico.	A4 A5	B5 B6 B7 B8		D1 D3 D4

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 EN LAS EMPRESAS TURÍSTICAS.	TEMA 4: MÉTODOS DE ANÁLISIS Y SELECCIÓN DE INVERSIONES. APLICACIÓN A LA EMPRESA TURÍSTICA. TEMA 5: FUENTES FINANCIERAS EN LA EMPRESA TURÍSTICA.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	26	15	41
Resolución de problemas	12	18	30
Estudio de casos	3	3	6
Examen de preguntas objetivas	4	69	73

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor/a de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio que la estudiante o el estudiante tiene que desarrollar.
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. El alumno o la alumna debe desarrollar las soluciones idóneas 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 emplear como complemento de la lección magistral.
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Supervisión y atención al proceso de adquisición de las competencias de la materia. La atención personalizada, con el fin de resolver dudas se desarrollarán tanto a través de actividades presenciales (tutorías y en el aula) como no presenciales (consultas vía e-mail).
Estudio de casos	Atención personalizada, con el fin de resolver dudas tanto a través de actividades presenciales (tutorías y en el aula) como no presenciales (consultas vía e-mail)

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
-------------	--------------	---------------------------------------

Resolución de problemas	Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/as por el profesor	20	A2 A3 A4 B7 B8	B1 B3 B5 C13	C1 C5 C11	D1 D3 D4
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.	20	A2 A4	B3 B5	C10 C11 C12 C13	D1 D3 D4
Examen de preguntas objetivas	Pruebas que evalúan el conocimiento que incluye preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos...). Los alumnos/as seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades. Se realizarán a lo largo del curso 3 pruebas que tendrán un peso en la nota total del 20% cada una.	60	A2 A3 B8	B3 B5 C11	C1 C5 C13	D1 D3 D4

Otros comentarios sobre la Evaluación

EVALUACIÓN CONTINUA: La realización de las actividades dependerá en gran medida del número de alumnos, medios para trabajo en grupo, etc. Estas pruebas de evaluación continua estarán dirigidas a evaluar las actividades desarrolladas por las alumnas y alumnos en las sesiones presenciales en las que se valorará la correcta realización de las tareas encomendadas, que pueden incluir la resolución de cuestionarios, estudios de caso, trabajos individuales o en grupo, realización y exposición oral de trabajos de algunos temas acordado con las profesoras. En este bloque presencial se tiene en cuenta la participación del alumnado.

- Para seguir la Evaluación Continua es obligatorio presentarse a los exámenes parciales de la materia, y tener un mínimo de asistencia de un 80% a las clases prácticas. Las prácticas que conlleven hacer presentaciones en el aula sólo serán evaluadas si el alumno o alumna las presenta y defiende en el aula, a menos que exista una justificación de su ausencia en el aula ese día con lo cual se computaría la práctica entregada igualmente por la plataforma.

- EL plazo para cambiar de Evaluación Continua a Global será los 30 primeros días hábiles del cuatrimestre, enviando un mail al coordinador de la materia y siendo necesario recibir respuesta al mismo para que el cambio sea efectivo.

- Se entiende que los estudiantes que tengan alguna calificación en alguna de las actividades objeto de evaluación siguen la evaluación continua y optan, por tanto, por este sistema de evaluación.

Se contempla la realización de tres exámenes parciales de la materia, lo que se anunciaría en las clases y a través de la plataforma de teledocencia. Los exámenes parciales constan de dos partes teoría y práctica, y deben aprobarse las dos partes para eliminar la materia correspondiente con una nota mínima de 5 puntos. Las características concretas del examen final, tanto en la evaluación continua como en la no continua serán detalladas por parte de la profesora de la materia (en la clase y a través de la plataforma) con anticipación al mismo.

Los estudiantes para aprobar la materia deben obtener una nota igual o superior a 5 puntos, siendo obligatorio en todos los casos aprobar el examen final o los parciales.

- Las notas de las actividades de evaluación continua se guardarán hasta la 2ª convocatoria oficial de julio.

- En todos los exámenes es obligatorio identificarse de forma oficial (DNI, pasaporte) y está prohibido el uso de dispositivos móviles, smartphone o cualquier otro dispositivo electrónico, aunque permanezcan apagados o en reposo. Incumplir estas dos condiciones invalida la convocatoria para la que se está concurriendo.

- En el caso de que un alumno sea visto copiando en un examen parcial será motivo de la pérdida de la evaluación continua y la nota del examen será 0.

- Fechas y horarios de pruebas de evaluación de las diferentes llamadas se especifican en el programa de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2026-2027.

- En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de las pruebas prevalecerán las señaladas en la web de la FCETOU.

EVALUACIÓN NO CONTINUA: Examen final que incluirá contenidos teóricos y prácticos mediante preguntas que pueden ser tipo test, cortas, de desarrollo o estudios de casos. El examen consta de una parte teórica que representa el 50% de la nota y de una parte práctica que representa el otro 50% de la nota y deben aprobarse las dos partes. Esta prueba es destinada a evaluar la comprensión de los conceptos adquiridos en la materia, asumiendo el 100% de la nota y evaluar así tanto los conceptos de materia, como la claridad de la exposición y el uso gramatical y ortográfico correcto.

- Fechas y horarios de pruebas de evaluación de las diferentes llamadas se especifican en el programa de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso 2026-2027.

Para evaluación continua e no continua:

- Las características concretas del examen final, tanto en la evaluación continua como en la no continua, serán detalladas por parte de la coordinadora de la materia (en clase y a través de la plataforma de teledocencia), con anticipación al mismo.

- Los estudiantes para aprobar la materia deben obtener una nota igual o superior a 5 puntos, siendo obligatorio en todos los casos superar el examen final o los tres parciales.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Raquel Arguedas y M^a Teresa Noguera, **Planificación, Dirección y Gestión Financiera de Empresas**, Editorial Universitaria Ramón Areces,, 2007

Inmaculada Martín Rojo,, **Dirección y Gestión de Empresas del sector Turístico**,, Pirámide,, 2000

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

Bibliografía Complementaria

Urbano Medina Hernández, **Gestión financiera de Actividades Turísticas**, Pirámide, 2010

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

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, pueden requerirse reajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica del curso y /o del grupo de destinatarios real o por la relevancia de las situaciones que pudiesen surgir.

Se acercará al alumnado la información y las pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Idioma moderno: Inglés para turismo				
Asignatura	Idioma moderno: Inglés para turismo			
Código	004G240V01204			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	9	FB	1	2c
Lengua	Otros			
Impartición				
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena González Mujico, Flor de Lis			
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			

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Descodificar e interpretar mensajes en inglés procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 B4 C14 D5 A2 B6 C15 A3 B8 A5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en inglés, sobre diversos temas y experiencias.	A1 B4 C14 D3 A2 B5 C15 D5 A4 B6 A5 B8
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 B4 C14 D3 A2 B5 C15 D5 A3 B6 A4 B8 A5

Gestionar la relación con los clientes en inglés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5
Una vez superada la materia, el nivel de inglés adquirido de acuerdo con el marco común europeo de referencia para las lenguas (MCER) es un B1.				
Nueva	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5

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
Lección magistral	21	0	21
Actividades introductorias	7	0	7
Resolución de problemas	32	80	112
Seminario	5	0	5
Trabajo	0	27	27
Resolución de problemas y/o ejercicios	3	50	53
*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado			

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos.
Actividades introductorias	Preparación para la materia 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	Práctica a través de ejercicios de distinto tipo de las diferentes destrezas comunicativas tanto en su faceta receptiva como productiva.
Seminario	Trabajo personalizado sobre los contenidos de la materia y las prácticas comunicativas. Atención individualizada para corrección de posibles errores.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción

Resolución de problemas	Revisión de las dudas relacionadas con los contenidos del programa y aclaración de los conceptos teóricos que necesiten explicaciones adicionales y su aplicabilidad contextual práctica.
Seminario	Práctica extensiva de las destrezas orales con referencia a los contenidos del programa

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Resolución de problemas	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura.	40	A3 A4	B4 B5 B8		
Trabajo	El estudiante presenta el resultado obtenido en la elaboración de un documento sobre la 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 escritura	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

El alumnado se podrá acoger a la evaluación continua (A.1) o a la evaluación única (A.2). El alumnado deberá poner en conocimiento del docente a cuál de las dos opciones se acoge y comunicarlo hasta 30 días hábiles antes del inicio del segundo cuatrimestre.

Se recomienda la evaluación continua, siendo el sistema más adecuado para el aprendizaje de la materia. Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá entregar el 80% de las tareas programadas y realizar las pruebas descritas en el apartado A.1

La Evaluación Global se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

A.1) Evaluación continua

Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá realizar las siguientes pruebas:

- Speaking (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Writing (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Listening (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Reading (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Use of English (40%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

Las fechas de las pruebas de evaluación continua serán anunciadas en el cronograma publicado en la página web de la Facultad.

Para superar la materia será necesario:

1) Obtener una nota mínima de 5 como resultado de la media de las pruebas escritas, con arreglo a la siguiente ponderación: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).

2) Obtener una nota mínima de 5 en la prueba de speaking (20%).

Los exámenes y pruebas de la evaluación continua no realizadas contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación continua. Para la segunda edición de las actas (julio) se conservarán las partes aprobadas de la materia: a) parte escrita de la materia (incluyendo Use of English, writing, reading y listening) b) parte oral de la materia (speaking).

A.2) Evaluación única

El alumnado que no asista a las clases con regularidad ni realice ninguna prueba parcial podrá presentarse a la evaluación única, que consistirá en una única prueba global final que computará el 100% de la calificación final. El examen final escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

El examen oral final (solo para el alumnado de evaluación final) tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito final y supondrá el 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesaria una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de evaluación única no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación única.

La fecha de esta prueba de evaluación única de la primera edición de las actas será fijada por la facultad y publicada en su página web. Para la segunda edición de actas (julio) se conservarán las partes aprobadas: a. examen oral (speaking) o b. examen escrito (incluyendo use of English, writing, reading y listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

El alumnado que suspenda o no se presente a la primera edición de las actas será evaluado en la segunda edición en julio mediante una prueba única que tendrá las mismas características que la prueba única de la primera edición de actas:

- El examen escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).
- El examen oral tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito y supondrá un 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesario obtener una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de la segunda edición de los actas no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias.

La fecha de esta prueba de julio será fijada por la facultad y publicada en su página web. De no superar la materia en julio, los/las alumnos/as deberán examinarse de la totalidad de la materia en cursos académicos posteriores, ya que las partes superadas carecerán de validez para fechas posteriores.

Protocolos generales en todas las convocatorias:

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

En todos los casos, en la evaluación de la materia se tendrá en cuenta el establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente. En caso de dudas sobre la autoría, se realizarán pruebas orales complementarias, que sustituirán la nota alcanzada con anterioridad.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Strutt, P., **English for International Tourism**, Longman, 2013

De Prada Creo, E., **Contrastive Grammar in Contrast**, T & T, 2013

The Immersion Crew, **Travel, Leisure and Socializing for Spanish Speakers**, T & T, 2012

De Prada Creo, E., **Fluffballs**, T & T, 2011

Bibliografía Complementaria

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.

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

DATOS IDENTIFICATIVOS**Economía aplicada al turismo**

Asignatura	Economía aplicada al turismo			
Código	O04G240V01301			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal/course/view.php?id=10537			

Descripción general Economía Aplicada al Turismo es una materia básica que se imparte en el primero semestre 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 aproximadamente 50 son actividades presenciales, mientras que el resto serán actividades no presenciales.

La *lengua de impartición será el gallego.

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.

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Adquirir conocimientos básicos para entender el funcionamiento de la economía mundial y española, y de la importancia del sector turístico dentro de la misma.	A1 B1 A2 B3 A3

Acceder a las fuentes estadísticas y bibliográfica de la Economía Mundial y de España, así como del sector turístico enmarcado en su contexto económico.

B1
B2
B3
B7
B8
B9
B10

Sintetizar información estadística en el ámbito económico y social en Indicadores Económicos relevantes e interpretar indicadores.	A3 A4	B1 B2 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C2
Elaboración y exposición de los resultados, empleando en un nivel básico los programas informáticos de cálculo, realización de gráficos y presentaciones.	A3 A4 A5	B2 B3 B5 B7 B8 B9 B10	D3
Someter a contraste y discusión las ideas expuestas en las lecciones magistrales.	A4 A5	B3 B5 B7	C1 C2 C10

Contenidos

Tema	
Parte I: Introducción	La actividad económica y el crecimiento económico. Crecimiento y Desarrollo. Indicadores del impacto económico y social de la actividad turística. La Cuenta Satélite del Turismo. Externalidades y fallos de mercado del turismo. Instrumentos directos e indirectos de corrección.
Tema 1: Técnicas e instrumentos de análisis y regulación de la actividad económica turística.	
Parte II: Economía Mundial y Turismo	Globalización y dinámicas en la economía mundial Principales flujos turísticos internacionales: mercados emisores y receptores. El papel de los organismos internacionales (OMT, OCDE). Evolución y tendencias recientes del mercado turístico global.
Tema 2: La economía mundial y el mercado turístico internacional.	
Tema 3: Las economías emergentes y el turismo.	Características de las economías emergentes. Los BRICS+ y las nuevas potencias turísticas. El doble papel como mercados emisores y receptores en expansión. Integración en los flujos turísticos globales.
Tema 4: El turismo en los países en vías de desarrollo	Características estructurales de los países en desarrollo. Estrategias de crecimiento económico. El turismo como oportunidad y como riesgo: potencialidades y limitaciones. Dependencia turística y vulnerabilidad económica.
Parte III: Economía Española y turismo	Crecimiento económico y evolución de la Economía Española. Etapas y factores del desarrollo. Integración europea.
Tema 5: El desarrollo económico español.	
Tema 6. El turismo en la Economía Española	Importancia del turismo en la Economía Española. El caso de Galicia. El peso del turismo en la economía española: PIB, empleo, BP. Evolución y tendencias del sector turístico español. El turismo en la economía gallega.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas de forma autónoma	8	24	32
Actividades introductorias	1	6	7
Prácticas con apoyo de las TIC	8	13	21
Lección magistral	18	22	40
Examen de preguntas objetivas	2	10	12
Resolución de problemas y/o ejercicios	4	20	24
Estudio de casos	4	10	14

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

Metodologías

Descripción

Resolución de problemas de forma autónoma	Durante lo curso, se propondrán al alumnado un conjunto diverso de ejercicios complementarios, que pueden incluir problemas de cálculo, análisis de casos, lectura de artículos científicos, lectura de artículos de prensa, videos, etc. Estas actividades serán realizadas individualmente o en grupo, según proceda, y contarán con una parte no presencial, de trabajo autónomo. Este tipo de ejercicio requiere que el estudiante tenga acceso a Internet para acceder a las Bases de Datos Oficial, y uno manejo básico de Excel (u hoja de cálculo similar).
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 con apoyo de las TIC	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.
Lección magistral	En las sesiones magistrales, el profesorado desarrollará los contenidos del Programa. Se explicarán las ideas centrales, del temario, con apoyo de datos y herramientas analíticas y de síntesis. Las sesiones magistrales podrán apoyarse en problemas y análisis de casos.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas de forma autónoma	Asistencia y apoyo al alumnado, tanto de forma presencial como no presencial, para la realización de los problemas y ejercicios planteados para cada tema.
Pruebas	Descripción
Examen de preguntas objetivas	Ayuda al alumnado para resolver dudas respecto de los contenidos de las pruebas tipo test, así como corrección y revisión posterior de las pruebas (feedback para el alumnado).
Resolución de problemas y/o ejercicios	Ayuda al alumnado para orientar y resolver dudas respecto de los contenidos de problemas y ejercicios prácticos a realizar.
Estudio de casos	Ayuda al alumnado para plantear cuestiones, orientar en la búsqueda de información y resolver dudas sobre los estudios de casos a realizar.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Examen de preguntas objetivas	Se realizarán dos exámenes. Cada uno representará el 25% de la nota final de la evaluación continua Consistirán en la realización de pruebas sobre los contenidos de las sesiones Magistrales, Prácticas de Laboratorio, Lecturas, Debates y demás ejercicios complementarios propuestos.	50	A1 A3 A4 A5	B3 B8 C10	C1 C2
Resolución de problemas y/o ejercicios	Consistirán en la realización de tareas vinculadas con las prácticas que se indicarán al largo del curso y que el alumnado deberá realizar de forma autónoma con base a los materiales disponibles y los contenidos explicados en las clases.	25	A2 A3 A4 A5	B3 B5 B8 B9 B10	D3
Estudio de casos	Consistirán en el análisis de alguno caso o problema real basado en los conocimientos impartidos en la materia, que el alumnado deberá redactar, entregar, y presentar y defender en el aula (o de forma virtual se hay circunstancias justificables que impidan la presentación presencial).	25	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C2 C10

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrà dos posibilidades de evaluación: Evaluación Continua (AC) y Evaluación Global (AG):

A) La evaluación de la materia por defecto será AC . El alumnado podrá renunciar a la AC explícitamente en los plazos legalmente establecidos (hasta treinta días hábiles desde lo inicio del curso; el alumnado deberá recibir respuesta positiva por parte de la coordinadora de la materia). Es preciso presentarse a las dos pruebas evaluables o exámenes de preguntas objetivas (25% de la nota cada examen), y entregar y presentar el estudio de caso (25% de la nota), para tener la posibilidad de ser evaluado/la mediante evaluación continua. La presentación del estudio de caso tendrá un peso elevado en

la nota final del estudio de caso (incluirá presentación y examen oral del dominio del contenido del trabajo). El resto de las actividades evaluables (resolución de problemas y/o ejercicios, 25% de la nota) no entregadas no impiden ser evaluado/la por evaluación continua, pero implican una nota de cero para estas entregas. Es necesario conseguir una nota mínima de 3 en cada una de las pruebas/exámenes parciales de AC y en el estudio de caso para realizar la ponderación y cálculo de la nota final de AC integrando las notas de la resolución de los problemas y/o ejercicios (clases prácticas). La nota mínima para aprobar la materia será un 5. Se considerará que el alumnado se ha presentado a la evaluación continua cuando se presente a alguna de las dos pruebas de evaluación (exámenes de preguntas objetivas).

B) Cuando proceda la AG (porque el alumno así lo haya decidido y comunicado a la coordinadora, porque no reúna los requisitos establecidos en el apartado La para seguir AC, o por no haber superado a AC), se realizarán un examen final, tanto en la primera oportunidad como en la segunda oportunidad. En ambos casos, el examen tendrá dos partes, una con preguntas de tipo test y otra con preguntas de respuesta corta/problemas sobre el contenido de las clases magistrales y 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%. Se exigirá una nota mínima de 3 puntos en cada parte a cara descubierta al cálculo de la nota final. La nota mínima para aprobar la materia será un 5. El examen correspondiente a posteriores convocatorias seguirá el mismo modelo que el examen final (de primera y segunda oportunidad).

Los estudiantes que no participen en la AC ni en la AG figurarán en las actas como no presentados. El alumnado que suspenda la AC y no se presenten a la AG de la primera convocatoria, figurará en las actas como suspenso, con la nota obtenida en AC. El alumnado que apruebe la AC y desee subir nota, podrá presentarse a la AG en primera convocatoria (la nota final de la evaluación de esta primera convocatoria será la mayor entre las obtenidas en la AG de primera convocatoria y la final de AC).

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

El horario y lugar de la realización de tutorías estará publicado en la plataforma de teledocencia (MooVi) así como el procedimiento de solicitud de las mismas.

Se recomienda al alumnado tener en cuenta el Título VII (Del uso de medios ilícitos), del Reglamento sobre la Evaluación, la calificación y la calidad de la docencia y del proceso de aprendizaje del estudiantado

(<https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/normativa/public/normativa/documento/downloadbyhash/4904ced4d24eb81fe5715ddde2c48c59c0a7c4d624cd0y7491df7a753985ccfa>)

Fuentes de información

Bibliografía Básica

García Delgado, Jose Luís e Rafael Myro (directores), **Lecciones de Economía Española**, 978-84-1085-284-6, 18ª Edición, Civitas, 2025

Jaime Requeijo González, **Economía Mundial**, 978-84-486-4150-4, 7ª Edición rev e act, McGraw-Hill, 2025

Todaro, Michael P.; Smith, Stephen C., **Economic Development**, 978-12-92477-32-9, 13ª Edición, Pearson, 2025

Ramón, Ana; Such, María Jesús, **La Economía del Turismo**, 978-84-18979-24-8, 1ª Edición, Universidad de Alcalá, 2022

Magadán Díaz, M. e Rivas García, J., **Estructura, Economía y Política Turística**, 978-84-92536-84-9, 1ª Edición, Septem, 2012

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Planificación y dirección de espacios turísticos/O04G240V01908

Planificación pública del desarrollo turístico/O04G240V01604

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Estadística/O04G240V01402

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104

Otros comentarios

En esta materia es muy recomendable a asistencia regular a las clases teóricas y prácticas. Se trata de una materia muy extensa y que trata de perfilar un marco para la comprensión del sector turístico dentro de la economía mundial y española. Por tanto, es una materia básica útil para posteriormente *profundizar en los diferentes aspectos del turismo. Se recomienda también la participación en las actividades voluntarias propuestas, pues *además de puntuar para la nota final (en el caso de la evaluación continua), facilitan la reflexión y comprensión de conceptos explicados al largo del temario.

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 reajustes al 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 pudieran surgir.

*Asimismo, *aportarase al alumnado a información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés			
Código	O04G240V01302			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua Impartición	Inglés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena Dunne , Ciaran			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación en el sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en inglés procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1	B4	C14	D5
	A2	B6	C15	
	A3	B8		
	A5			
Expresar oralmente y por escrito mensajes en inglés, sobre diversos temas y experiencias.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A4	B6		
	A5	B8		
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Gestionar la relación con los clientes en inglés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5
Una vez superada la materia, el nivel de inglés adquirido de acuerdo con el marco común europeo de referencia para las lenguas (MCER) es un B1.				

Contenidos

Tema

1. Destinations.	1. Destinations. Vocabulary: Weather, climate, features and attractions, statistics for economic development. Professional skills: offering advice. Grammar: Articles.
2. Things to do.	2. Things to do. Vocabulary: Describing attractions, geographical features, activities, works of art, calculating entrance fees and prices. Professional skills: Speaking to a group. Grammar: Conditional structures with if.
3. Accommodation.	3. Accommodation. Vocabulary: Types of accommodation, facilities and services. Professional skills: Dealing with complaints. Grammar: Modal verbs.
4. Running a hotel.	4. Running a hotel. Vocabulary: -ed/-ing adjectives, hotel statistics. Professional skills: Making presentations. Grammar: Have/get something done.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Aprendizaje basado en proyectos	2.5	10	12.5
Lección magistral	5	2	7
Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Seminario	1	4	5
Examen de preguntas de desarrollo	2	0	2
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1

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

Metodologías

Descripción

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

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender a 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.
Aprendizaje basado en proyectos	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender a las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la realización de los proyectos de la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de realización de los mismos.
Resolución de problemas	Actividad académica desarrollada de forma individual o en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la resolución de problemas y o ejercicios de la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Actividades introductorias	Actividad académica desarrollada en la clase, que tiene como finalidad presentar la materia y realizar unas actividades introductorias, atendiendo a 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.
Prácticas de laboratorio	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la realización de las prácticas de laboratorio, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Aprendizaje basado en proyectos	Realización y presentación de un tema	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Lección magistral	Análisis de la adquisición de contenidos globales presentados en estas sesiones	10	A3 A4	B4 B5 B8		
Resolución de problemas	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso	10		B4 B5	C14	D5
Actividades introductorias	Evaluación de competencias comunicativas	5	A4 A5			D5
Prácticas de laboratorio	Realización de ejercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4	B7	C14 C15	D3
Examen de preguntas de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura	20		B1 B4 B5 B8	C14	D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	15		B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

El alumnado se podrá acoger a la evaluación continua (A.1) o a la evaluación única (A.2). El alumnado deberá poner en

conocimiento del docente a cuál de las dos opciones se acoge.

Se recomienda la evaluación continua, siendo el sistema más adecuado para el aprendizaje de la materia. Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá entregar el 80% de las tareas programadas y realizar las pruebas descritas en el apartado A.1

El plazo para cambiar de evaluación continua a global es de un mes desde el comienzo del período de docencia.

La Evaluación Global se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

A.1) Evaluación continua

Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá realizar las siguientes pruebas:

- Speaking (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Writing (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Listening (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Reading (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Use of English (40%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

Las fechas de las pruebas de evaluación continua serán anunciadas en el cronograma publicado en la página web de la Facultad.

Para superar la materia será necesario:

1) Obtener una nota mínima de 5 como resultado de la media de las pruebas escritas, con arreglo a la siguiente ponderación: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).

2) Obtener una nota mínima de 5 en la prueba de speaking (20%).

Los exámenes y pruebas de la evaluación continua no realizadas contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación continua. Para la segunda edición de las actas (julio) se conservarán las partes aprobadas de la materia: a) parte escrita de la materia (incluyendo Use of English, writing, reading y listening) b) parte oral de la materia (speaking).

A.2) Evaluación única

El alumnado que no asista a las clases con regularidad ni realice ninguna prueba parcial podrá presentarse a la evaluación única, que consistirá en una única prueba global final que computará el 100% de la calificación final. El examen final escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

El examen oral final (solo para el alumnado de evaluación final) tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito final y supondrá el 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesaria una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de evaluación única no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación única.

La fecha de esta prueba de evaluación única de la primera edición de las actas será fijada por la facultad y publicada en su página web. Para la segunda edición de actas (julio) se conservarán las partes aprobadas: a. examen oral (speaking) o b. examen escrito (incluyendo use of English, writing, reading y listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

El alumnado que suspenda o no se presente a la primera edición de las actas será evaluado en la segunda edición en julio

mediante una prueba única que tendrá las mismas características que la prueba única de la primera edición de actas:

- El examen escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).
- El examen oral tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito y supondrá un 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesario obtener una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de la segunda edición de los actas no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias.

La fecha de esta prueba de julio será fijada por la facultad y publicada en su página web. De no superar la materia en julio, los/las alumnos/as deberán examinarse de la totalidad de la materia en cursos académicos posteriores, ya que las partes superadas carecerán de validez para fechas posteriores.

Protocolos generales en todas las convocatorias:

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

En todos los casos, en la evaluación de la materia se tendrá en cuenta el establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente. En caso de dudas sobre la autoría, se realizarán pruebas orales complementarias, que sustituirán la nota alcanzada con anterioridad.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

Jones, Leo, **Welcome! : English for the travel and tourism industry**, Cambridge University Press, 2005

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Marketing turístico				
Asignatura	Marketing turístico			
Código	O04G240V01303			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición	#PortuguêsAmigável			
	Castellano			
	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Alén González, María Elisa			
Profesorado	Alén González, María Elisa			
	Rodríguez Comesaña, Lorenzo			
Correo-e	alen@uvigo.es			
Web				
Descripción general	La materia conecta al estudiante con aspectos del marketing básicos para conocer y entender el mercado y a los consumidores. En concreto, la materia Marketing turístico pretende profundizar en el estudio del marketing estratégico y de las herramientas de análisis y planificación del mercado para desarrollar estrategias exitosas.			
	Materia del programa English Friendly y Português Amigável. Los/ las estudiantes internacionales podrán solicitar al profesorado: la) materiales y referencias bibliográficas para el seguimiento de la materia en inglés/português, b) atender las tutorías en inglés/português, c) pruebas y evaluaciones en inglés/português.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
RANA2. Identificar los problemas comerciales y saber encontrar y utilizar los principales instrumentos existentes para su resolución	A1	B1	C9	D1
	A2	B3	C13	D5
	A3	B7	C15	
	A4	B8		
RANA3. Estructurar un plan de marketing turístico	A1	B1	C6	D1
	A2	B3	C13	D3
		B5	C15	

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
Lección magistral	22	45	67
Estudio de casos	21	5	26
Aprendizaje-servicio	21	5	26
Examen de preguntas objetivas	1.5	40	41.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	0.5	14	14.5
Portafolio/dossier	0.5	7	7.5
Observación sistemática	0	7	7

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

Metodologías

	Descripción
Lección 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. EVALUACIÓN CONTINUA Carácter: Obligatorio Asistencia: No Obligatoria EVALUACIÓN GLOBAL Carácter: Obligatorio Asistencia: No Obligatoria
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución. EVALUACIÓN CONTINUA Carácter: Obligatorio Asistencia: Obligatoria (permitidas 3 faltas como máximo) EVALUACIÓN GLOBAL Carácter: Obligatorio Asistencia: No Obligatoria
Aprendizaje-servicio	Combina procesos de aprendizaje y de servicio a la comunidad en un sólo proyecto articulado donde los/las participantes aprenden a trabajar en las necesidades reales del entorno con la finalidad de mejorarla. EVALUACIÓN CONTINUA Carácter: Obligatorio Asistencia: Obligatoria

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	Casos prácticos relativos a situaciones reales y/o empresas turísticas. El alumnado tendrá seguimiento continuo y una atención personalizada y de grupo.
Aprendizaje-servicio	Participación voluntaria en un proyecto de aprendizaje en colaboración con otra organización
Pruebas	Descripción
Resolución de problemas y/o ejercicios	Se pueden establecer acciones especialmente dirigidas al alumnado en segunda o sucesivas matrículas en la materia entre las que se encontrarían: - Un programa de reuniones de tutoría regladas (presenciales o virtuales) en fechas previamente definidas de asistencia obligatoria, en las que el alumnado exponga sus progresos y consulte las dudas. - Programación bajo petición de actividades adicionales o complementarias a las previstas ordinariamente que ayuden a este alumnado al estudio y que permitan el seguimiento y control de su progreso en la materia.

Evaluación				
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Estudio de casos	En el caso de evaluación continua se entregarán casos y ejercicios que habrá que resolver durante las sesiones prácticas. Para la liberación de esta parte el alumnado debe conseguir una calificación global en el conjunto de las prácticas entregadas igual o superior a cinco puntos (sobre 10) y no haber faltado a más de 3 sesiones de prácticas. En el caso de evaluación global se resolverá un caso práctico global el día del examen.	40	A1 A2 A3 A4	B1 C6 D1 B3 C9 D2 B5 C13 D3 B6 C15 D5 B7 B8
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test	35	A1 A2 A3	B8
Resolución de problemas y/o ejercicios	Preguntas cortas acerca del temario	25	A1 A2 A3 A4	B3 C6 B5 C13 B8 C15
Portafolio/dossier	Realización de una carpeta con los aprendizajes derivados de la experiencia de ApS. Consiste en la recopilación del trabajo del/la estudiante en el que muestra sus esfuerzos, progresos y logros. La recopilación debe incluir contenidos elegidos por el alumno/a, los criterios de selección y evidencias de autoreflexión.	20	A1 A2 A3	B1 C13 D1 B5 C15 D2 D3 D5
Observación sistemática	Percepción atenta, racional, planificada y sistemática para describir y registrar las manifestaciones del comportamiento del alumnado participante en ApS	20	A1 A2 A3	B1 C13 D1 B5 C15 D2 D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

El alumnado podrá elegir ser evaluado mediante el sistema de Evaluación Continua (EC), o alternatively optar por una prueba de Evaluación Global (EG). La evaluación por defecto es la EC. El alumnado podrá elegir EG según el procedimiento y el plazo establecido por el centro (escrito a la coordinadora de la materia durante el primer mes natural desde el inicio de curso. Es necesario recibir respuesta positiva de la coordinadora vía email para dar por tramitada dicha solicitud). La elección de EG supone la renuncia al derecho de seguir evaluándose mediante las actividades de EC que resten y a la calificación obtenida hasta ese momento en cualquiera de las pruebas que ya tuvieron lugar.

EC. En caso de no renunciar a la evaluación continua:

La concreción de las actividades a realizar dependerá en gran medida del número de estudiantes y los medios para trabajar en grupo. Se indican dos alternativas excluyentes en función de que el alumnado participe en el programa de ApS o no (alumnado general).

====ALUMNADO GENERAL====

En la evaluación continua la nota final será el resultado de:

a) Realización de varios ejercicios/casos prácticos individuales y/o en grupo durante la asistencia a las sesiones prácticas. Esta nota pondera un 40% en la calificación final siempre que sea superior o igual a 5 puntos sobre 10 para lo cual es condición indispensable no haber faltado a más de 3 sesiones prácticas.

- b) Un examen parcial durante el cuatrimestre para evaluar el progreso en la materia (20%)
- c) Un examen al finalizar la materia en el que se medirán los conocimientos teóricos alcanzados (40%)

Es necesario alcanzar un mínimo de un 4.5 en el examen para poder compensar la nota con la de evaluación continua y superar la materia.

====ALUMNADO QUE PARTICIPE EN EL ApS====

En la evaluación continua la nota final será el resultado de:

la) Realización de una Carpeta/dossier de aprendizaje y observación sistemática por parte de la docente. Para a evaluación podrá exigirse una defensa oral. Esta nota pondera un 40% en la calificación final siempre que sea superior o igual a 5 puntos sobre 10.

- b) Un examen parcial durante el cuatrimestre para evaluar el progreso en la materia (20%)
- c) Un examen al finalizar la materia en el que se medirán los conocimientos teóricos alcanzados (40%)

Es necesario alcanzar un mínimo de un 4.5 en el examen para poder compensar la nota con la de evaluación continua y superar la materia.

EG en primera oportunidad

Seguirán este proceso los estudiantes que no sigan la evaluación continua. Una vez superado el periodo de un mes desde el comienzo del cuatrimestre el decanato de la FCETOU habilitará el procedimiento e informará a los estudiantes del plazo para que los matriculados manifiesten formalmente su intención de acogerse a la modalidad de evaluación global. En este caso, el examen consistirá en una prueba en la que se contestarán preguntas teóricas (60%) y otra en la que habrá un caso práctico (40%).

Convocatoria extraordinaria y fin de carrera:

Se emplearán los sistemas de evaluación continua y global expuestos anteriormente.

Proceso de calificación de actas:

Independientemente del sistema de evaluación y la convocatoria, en caso de no superar alguna parte de la evaluación pero si la puntuación global es superior a 4 (sobre 10), la calificación en actas será de 4.

Las calificaciones de todas las pruebas, parciales o finales, prácticas y actividades solo tendrán efectos en el curso académico en el que se realicen.

Fechas de evaluación:

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. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Consulta y/o solicitud de tutorías:

La docente tiene una oferta de tutorías presenciales o virtuales en horario concertado. Para concertar una cita puede hacerse desde la Secretaría Virtual online.

Otros:

La plataforma de aula virtual cuenta con herramientas para detectar posibles comportamientos anómalos y deshonestos, así como para detectar posibles plagios en trabajos escritos. La evaluación de la asignatura tendrá en cuenta lo dispuesto en el Protocolo de Integridad Académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copia, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá conllevar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que puedan adoptarse de conformidad con la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

P. Kotler e outros, **Marketing turístico**, 6ª, Pearson, 2015

P. Kotler e outros, **Marketing for hospitality and tourism**, 7th, Pearson, 2016

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Promoción turística/O04G240V01405

Investigación de mercados turísticos/O04G240V01602

Atención al cliente/O04G240V01902

E-marketing en el sector turístico/O04G240V01904

Distribución turística/O04G240V01401

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 estudiante en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir reajustes al 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 pudieran surgir. Asimismo, se facilitará a los estudiantes la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

Ante cualquier contradicción que se hubiera podido dar entre las distintas versiones de la guía, motivadas por algún fallo en la traducción, la versión que prevalecerá es la que está en gallego.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Recursos territoriales				
Asignatura	Recursos territoriales			
Código	004G240V01304			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	Patiño Romarís, Carlos Alberto			
Profesorado	Patiño Romarís, Carlos Alberto			
Correo-e	carlosalberto.patino@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	Los recursos territoriales turísticos: definición, clasificación y relevancia para la actividad turística. Técnicas de inventario de recursos turísticos. Los recursos territoriales turísticos como fundamento de las Unidades Territoriales Turísticas. Evaluación y diagnóstico de recursos turísticos. Procesos y tipologías de desarrollo turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C15	Orientación del servicio al cliente
D2	Compromiso ético

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Comprender los fundamentos geográficos de la variedad de recursos territoriales turísticos en el globo	A1 A2 A4	B3	C3 C4	D2
Conocer, interpretar y valorar los recursos turísticos de las distintas regiones de España y de Galicia	A1 A3 A4	B3	C3 C4 C15	D2
Asimilar y explicar la variedad de recursos territoriales turísticos de las diferentes áreas regionales del mundo desarrollado	A1 A3 A4	B3 B8	C3 C4	D2

Asimilar y explicar la variedad de recursos territoriales turísticos de las diferentes áreas regionales del mundo *subdesenvolvido y los países emergentes	A1 A3 A4	B3 B8 C9	C3 C4 C9	D2
Conocer y aplicar los métodos y técnicas propios del análisis geográfico, así como utilizar correctamente el vocabulario geográfico básico, para aplicarlos al estudio de los recursos territoriales turísticos	A1 A3 A4 A5	B3 B7 B9	C3 C4 C10	D2
Demostrar capacidad de comunicación oral y escrita de los conocimientos adquiridos	A4 A5		C1 C3 C15	D2

Contenidos

Tema	
1. Los recursos territoriales turísticos	Definición, clasificación y relevancia para la actividad turística
2. Técnicas de inventario de recursos turísticos	Evaluación Inventario *Xerarquización
3. El relieve: Estructura física del territorio en turismo y espacio turístico	Formas del relieve de mayor potencial turístico Criterios de valoración y exposición del relieve Puesta en valor turístico del relieve
4. Los diferentes climas de la Terra cómo condicionantes turísticos	El tiempo, el clima y sus variables más influyentes Productos turísticos y su relación con el clima El clima como factor de localización El clima como recurso turístico El clima como factor de atracción turística Turismo y cambio climático
5. Turismo y ecosistemas de la Terra	Indicadores de análisis de los ecosistemas como recursos turísticos Experiencias de éxito *Ecoturismo
6. Las Aguas continentales y marítimas y los diferentes tipos de turismo que originan	Agua y turismo: Principales productos

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	30	20	50
Trabajo tutelado	5	30	35
Presentación	1	10	11
Salidas de estudio	3	15	18
Examen de preguntas de desarrollo	2	15	17
Práctica de laboratorio	4	15	19

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición de los contenidos teóricos de la materia, con apoyo de material audiovisual y ejemplos prácticos
Trabajo tutelado	Resolución de ejercicios individualmente o en grupo bajo la dirección del profesor. Debates. Seminarios
Presentación	Presentación, exposición y debate sobre actividades prácticas de la materia
Salidas de estudio	Análisis, estudio y reflexión sobre aspectos relacionados con la materia, en la realidad

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Realizar seguimiento y evaluación del trabajo, tanto del proceso como del resultado final, en el aula y el laboratorio de informática de la Facultad, Campus Remoto (enlace en *Moovi) y correo electrónico.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
-------------	--------------	---------------------------------------

Trabajo tutelado	Presentación del trabajo realizado por el alumnado de acuerdo a las pautas propuestas. Se requiere participación activa.	30	A1 A2 A3 A4	B3 B7 B8	C3 C4	D2
Presentación	Exposición por parte del alumnado de manera *grupal ante lo/la docente y/o un grupo de estudiantes del trabajo tutelado acorde a las pautas propuestas.	10	A1 A3 A4	B3 B7	C3 C4	D2
Examen de preguntas de desarrollo	Prueba que incluye preguntas abiertas sobre un tema. Los alumnos deben desarrollar, relacionar, organizar y presentar los conocimientos que tienen sobre la materia en una respuesta argumentada.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B7 B9	C1 C3 C4 C9 C10 C15	D2
Práctica de laboratorio	Pruebas y ejercicios prácticos	20	A1 A3 A5	B3 B9	C3 C4 C9 C10	D2

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

Existen dos formas de evaluación: Evaluación Continua y Evaluación Global.

En la evaluación continua, 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.

Las actividades prácticas desarrolladas en clase son de carácter obligatorio para poder obtener una evaluación positiva dentro del apartado de la evaluación (Pruebas y ejercicios prácticos).

La asistencia a las clases es obligatoria, no se admitirá un máximo de tres faltas sin justificar debidamente.

Para superar la materia el alumno deberá de obtener por lo menos una calificación de 5.0 puntos tanto en el "Examen de preguntas de desarrollo" como en el "Trabajo tutelado" para *conquerir una evaluación positiva en la materia.

En la realización del [Examen de preguntas de desarrollo] no está permitido la utilización de dispositivos electrónicos y herramientas de IA. Advertirse al alumnado de que cualquier actuación fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, suplantación, uso de IA, etc.) implica la calificación de cero en la prueba o actividad, sin perjuicio de otras medidas.

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: la) Prueba escrita. Examen general de carácter teórico que supondrá el 60% de la calificación final. *b) Realización de un trabajo obligatorio que supondrá el 40% de la calificación final.

El plazo para mudar de evaluación continua a no continua: 30 primeros días hábiles del cuatrimestre. Se debe mandar un email al coordinador de la materia con tal solicitud y recibir respuesta al mismo para que la solicitud sea efectiva.

La evaluación global se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico.

En la 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 tutelado 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 en relación con el temario de la materia.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Alonso Fernández, J., **Geografía de los recursos y actividades turísticas**, Editorial Universitaria Ramón Areces, 2008

Crespi, M. e Planells, M., **Recursos turísticos**, Síntesis, 2014

Pardo Abad, C. J., **Territorio y recursos turísticos: Análisis geográfico del turismo en España**, Editorial Universitaria Ramón Areces, 2013

Vera Rebollo, J. F (Coord.) et al., **Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos**, Tirant lo Blanch, 2011

Bibliografía Complementaria

Antón Clavé, S. e González Reverté, F., **Planificación territorial del turismo**, UOC, 2005

Azcárate, B. et al., **Geografía regional del mundo desarrollado, subdesarrollado y países emergentes**, UNED, 2010

Besancenot, J. P., **Clima y Turismo**, Masson, 1991

Hernández Torres, S., **Recursos territoriales turísticos I y II**, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 2006

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Patrimonio cultural/O04G240V01404

Promoción turística/O04G240V01405

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104

Otros comentarios

Esta guía docente describe las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia de Recursos Territoriales y se concibe de forma flexible. En consecuencia puede requerir reajustes al largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios o por la relevancia de las situaciones que puedan surgir. Asimismo se acercará al alumnado a información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Gestión de recursos humanos en empresas turísticas				
Asignatura	Gestión de recursos humanos en empresas turísticas			
Código	004G240V01305			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Salgado Barandela, Jesyca María			
Profesorado	Salgado Barandela, Jesyca María			
Correo-e	j.salgado@uvigo.gal			
Web				
Descripción general	La asignatura estudia el proceso de gestión de los Recursos Humanos a través de conceptos, estrategias, procesos y técnicas que permitan la correcta dirección de los mismos.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Analizar las oportunidades y amenazas que plantea el entorno externo para la toma de decisiones en un sector específico	A1	B1	C5	D1
	A2	B3	C8	
	A3	B5	C12	
	A4	B7		
	A5	B8		

Contenidos

Tema	
TEMA 1: Gestión de los RRHH	Evolución de la gestión de RRHH, Análisis de actividades, el departamento de RRHH
TEMA 2: Planificación estratégica de los RRHH	Diagnóstico estratégico de RRHH, Objetivos, Actuaciones
TEMA 3: Retribución	Elementos de los sistemas de retribución, modelos retributivos
Tema 4: Desarrollo	Formación, Gestión del desempeño
TEMA 5: Reclutamiento y selección	Técnicas e instrumentos de reclutamiento y selección

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	40	60
Estudio de casos	25	65	90

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

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Explicación del profesorado de los contenidos básicos de la materia, fuentes de información y pautas para alcanzar los resultados de aprendizaje. Interacción con los estudiantes.
Estudio de casos	Resolución de casos y ejercicios prácticos, búsqueda de soluciones para problemas concretos

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	Atención personalizada para la resolución de dudas sobre contenidos de la materia o resolución de actividades en el despacho y por email

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	El alumnado realizará dos pruebas escritas evaluables en relación al contenido teórico-práctico de la materia. Cada prueba representa 25% de la nota.	50	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8	C5 C8 C12	D1
Estudio de casos	Actividades de evaluación consistentes en resolución de situaciones y toma de decisiones sobre problemas concretos y aplicaciones al ámbito de empresas del ámbito turístico. Se proponen cinco casos prácticos evaluables representando cada uno el 10% de la nota.	50	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8	C5 C8 C12	D1

Otros comentarios sobre la Evaluación

Primera convocatoria (enero)

Alternativa la) Evaluación continua. Se superará la materia siempre y cuando la suma ponderada de los resultados de todas las pruebas y actividades evaluables efectuadas al largo del período lectivo sea mayor o igual a 5 puntos sobre 10. No se integrará en la calificación el resultado de las actividades y pruebas de evaluación en las que no se llegue al 5.

Alternativa b) Evaluación no continua. En cuyo caso la evaluación se realiza con un examen global de los contenidos de la materia. La calificación del examen será el 100% de la nota final.

Segunda convocatoria (junio-julio):

Alternativa la) Evaluación continua. En caso de no superar la materia en la primera convocatoria, se guardará la nota correspondiente a las actividades prácticas para la convocatoria extraordinaria de junio-julio (50 % de la nota). Será necesario realizar un examen del contenido teórico de la materia que representa el 50% restante.

Alternativa b) Evaluación no continua. Examen del 100% de los contenidos de la materia. La calificación del examen será el 100% de la nota.

Por defecto se considera que todo el alumnado matriculado en la materia pertenece a la modalidad de evaluación continua. El alumnado podrá renunciar a la evaluación continua, avisando a la coordinadora de la materia vía email hasta 30 días hábiles tras el comienzo del cuatrimestre. El profesorado de la materia responderá al correo aceptando el cambio de la modalidad de evaluación. Si no se recibe un correo de aceptación, el cambio no será válido.

Cualquier evidencia de trabajos y/o pruebas plagiados o copiados supondrá una calificación de suspenso en las dos convocatorias.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Pardo, M; Luna R., **Recursos Humanos para turismo**, Prentice Hall, 2006

Martin I., Gaspar A., **Administración de los recursos humanos en las empresas turísticas**, Pirámide, 2010

Martín I., Gaspar A., **Administración de los recursos humanos en empresas turísticas**, Pirámide, 2026

Bibliografía Complementaria

García Isa, Isabel, **Gestión de recursos humanos en empresas turísticas**, Pirámide, 2013

Recomendaciones**Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente**

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés			
Código	O04G240V01306			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	La materia tiene como objetivo introducir al alumno a lengua francesa en el contexto turístico (nivel A1).			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Gestionar la relación con los clientes en francés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1	B1	C14	D5
	A2	B4		
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.

A1 B1 C14 D3
A2 B4 D5
A3 B5
A4 B6
A5 B7
B8

Contenidos

Tema	
1. Dar y presentar información sobre sí incluso y presentar un profesional del turismo.	Las nacionalidades. Los sectores del turismo. Gramática: 0 presente del indicativo (1).
2. Hablar de las cualidades y de sus gustos. Entender informaciones.	Las cualidades profesionales. Gramática: género y número de los adjetivos calificativos.
3. Descubrir las profesiones del turismo y establecer un cuestionario.	Las profesiones del turismo. Gramática: el presente del indicativo (2); la interrogación directa.
4. Entender y redactar un mail de petición de prácticas.	La comunicación escrita profesional (1). Gramática: los verbos modales (pouvoir, vouloir, devoir).
5. Identificar los soportes informáticos y contestar a las peticiones de información.	La documentación turística. Las preguntas frecuentes. Gramática: los adjetivos demostrativos y posesivos.
6. Entender un desplegable turístico. Proponer actividades personalizadas.	Las actividades turísticas. Gramática: los artículos contractos y partitivos.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Seminario	1	0	1
Resolución de problemas	11	12	23
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Lección magistral	4	0	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4
Resolución de problemas y/o ejercicios	0	3	3
Práctica de laboratorio	0	4	4
Trabajo	0	3	3

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

Metodologías

	Descripción
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje.
Resolución de problemas	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.
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 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.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Se abrirá pequeños debates al finalizar cada bloque de contenidos
Seminario	Consistirá en sesiones colectivas sobre dudas.
Prácticas de laboratorio	Se ofrecerá evaluación retroactiva al finalizar cada práctica.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
-------------	--------------	---------------------------------------

Examen de preguntas objetivas	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.	20	A1		D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	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.	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1	D3 D5
Práctica de laboratorio	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.	40		B1	C14 C15 D3 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades de la asignatura	20	A1	B4 B5 B6 B7 B8	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse de la evaluación continua (con más de 3 faltas se perderá el derecho a evaluación continua) que consistirá en la recogida de tareas y actividades de clase o casa (40%), 1 control al finalizar el cuatrimestre (40%, mínimo 5) y la entrega de un glosario bilingüe (20%).

Aquellos alumnos que no superen la materia durante lo curso tendrán que presentarse al examen final escrito (80%, mínimo un 5) y entregar el glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

En la segunda convocatoria los alumnos deberán realizar un examen final (80%, mínimo un 5) y presentar un glosario (20%) que corresponda a cada una de las unidades del temario.

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. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Laygues, A; Coll, A., **Le français en contexte tourisme**, Maison des langues, Lexitour, **Les 1700 mots des métiers du tourisme**, tv5 monde,
Calmy, A. M., **Le français du tourisme**,
Aragon, M; Eurrutia, M., **Diccionario del Turismo**,

Recomendaciones

Otros comentarios

Si bien no es necesario tener conocimientos previos de francés, conviene asistir con regularidad a clase y realizar un trabajo continuo para superar los contenidos de la materia, comprar con antelación el Método de lengua francesa (Le Français en contexte: Tourisme, ed. Maison des Langues, 2014) y llevarlo a clase diariamente.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán			
Código	O04G240V01307			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua Impartición	Alemán Castellano Gallego			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Otero Villena, Almudena			
Profesorado	Otero Villena, Almudena			
Correo-e	almudena.otero.villena@uvigo.gal			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	Se parte de un nivel A.1.2. de conocimientos en lengua alemana. Se explicarán y practicarán las destrezas básicas de comprensión y producción oral y escrita en lengua alemana, junto con vocabulario cotidiano. Al superar la materia el/la estudiante alcanzará un nivel A.2.1. en alemán según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código				
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.			
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.			
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.			
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información			
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera			
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita			
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones			
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual			
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo			
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico			
C15	Orientación del servicio al cliente			
D3	Creatividad			
D5	Motivación por la calidad			

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en alemán procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en alemán, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Gestionar la relación con los clientes en alemán, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Unidad 1. Und was machst du?	Presentarse. Hablar del pasado. Quedar. Fundamentar algo. Comprender informaciones en una página web. Tiempo libre. Actividades.
	Genitivo. Perfecto. Frases con WEIL
Unidad 2. Nach der Schulzeit.	Tareas y experiencias en la escuela. Materias. Sistema escolar alemán. Expresar la propia opinión.
	Verbos modales en pasado. Verbos de posición. Artículos posesivos en dativo.
Unidad 3. Medien im Alltag.	Los medios, actividades con los medios, las películas. Expresar una opinión.
	El Comparativo. Frases comparativas con ALS, WIE. Frases con DASS. Superlativo

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Resolución de problemas	11.25	16	27.25
Lección magistral	1	3.5	4.5
Práctica de laboratorio	2	6	8
Examen de preguntas objetivas	1	3	4
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	3	4

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

Metodologías

	Descripción
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 equipación especializada (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. 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 emplear como complemento de la lección magistral.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Prácticas de laboratorio	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con las prácticas de laboratorio. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).
Resolución de problemas	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los problemas y/o ejercicios realizados. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Práctica de laboratorio	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.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5
Examen de preguntas objetivas	Dos exámenes parciales de contenido léxico y gramatical, que se realizarán a mediados y finales de cuatrimestre.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para la 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.	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Es condición obligatoria para ser evaluado/a de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia inferior, que deberán ser comunicados al profesorado cuanto antes.

La práctica de laboratorio (40%) consiste en una **participación activa** en todas las actividades que se desarrollan en clase - y su adecuada preparación en casa - con atención especial a la producción oral.

La resolución de problemas/ejercicios (20%) consiste tanto en la redacción de breves textos como presentaciones orales adaptados al nivel de aprendizaje del alumnado sobre aspectos relacionados con el sector turístico, especialmente de "Landeskunde".

El examen de preguntas objetivas (40%) consiste en evaluar las competencias adquiridas en clase incluida la comprensión oral mediante un examen escrito. Este control final se realiza en la última clase del cuatrimestre y es necesario obtener como mínimo un 5 para hacer la media con las otras partes y aprobar la evaluación continua. El profesorado podrá solicitar la realización de una prueba oral si lo considera necesario.

En el caso de optar por la evaluación global es necesario comunicárselo por escrito al profesorado en los primeros 30 días hábiles tras el inicio del cuatrimestre. En el caso de la evaluación global, el 100% de la nota es la obtenida en el examen final (el alumno/a deberá recibir respuesta positiva de la coordinadora vía email para dar por tramitada su solicitud) . El alumnado que opte por esta modalidad realizará un examen escrito final sobre todos los contenidos de la materia en las fechas oficiales fijadas por cada centro; además será obligatorio que realice una prueba oral individual en la fecha acordada con el profesorado de la materia. La prueba escrita puntuará un 70% de la nota y la prueba oral un 30%.

SEGUNDA EDICIÓN DE ACTAS (EXÁMENES DE RECUPERACIÓN) Examen escrito (70% de la nota) y oral (30%).

IMPORTANTE: La realización fraudulenta de las pruebas de evaluación de acuerdo con lo descrito en el título VII del "Reglamento sobre a avaliación, a calificación e a calidade da docencia e do proceso de aprendizaxe do estudantado" aprobado por el claustro el 18 de abril de 2023 resultará necesariamente en la nota final 0 (suspense). En caso de duda se podrá realizar una prueba adicional de carácter oral o escrito. Las calificaciones se publicarán en la plataforma interna o la aula virtual de la Universidade de Vigo.

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

En el caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Stefanie Dengler, Tanja Mayr-Sieber y otros, **Netzwerk A.2.1. Hybride Ausgabe Allango**, 978-3-12-607286-1, Klett, 2024
<https://dict.leo.org/spanisch-deutsch/>,

Bibliografía Complementaria

Brigitte Braucek/ Andreu Castell, **Gramática básica del alemán con ejercicios A1-B1**, 978-3-19-811735-4, Idiomas/Hueber, 2017

Grammatik aktiv. Deutsch als Fremdsprache. 2. aktualisierte Ausgabe (A1-B1), 978-3-06-122964-1, Cornelsen, 2023

Stefanie Dengler, Tanja Mayr-Sieber, **Netzwerk neu A1-B1. Grammatik A1-B1**, 978-3-12-607178-9, Klett, 2021

Stefanie Dengler, Sarah Fleer, Tanja Mayr-Sieber, **Jetzt!**, 978-3-12-607331-8, Klett, 2026

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIIC: Alemán/O04G240V01507

Otros comentarios

La asignatura tendrá continuación en los siguientes cuatrimestres.

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo ID: Portugués			
Código	O04G240V01308			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	1c
Lengua Impartición	Gallego			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Dacosta Pérez, Fernando			
Profesorado	Dacosta Pérez, Fernando			
Correo-e	fernando.dacosta.perez@uvigo.gal			
Web				
Descripción general	En esta materia el alumnado adquirirá conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesas. Una vez superada la asignatura, el alumnado alcanzará el nivel A1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL)			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en portugués procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en portugués, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Gestionar la relación con los clientes en portugués, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.)	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética; Ortografía; Verbo (presente de indicativo); Artículo; Pronomes personales; 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. - Los colores. - Actividades de la vida diaria. - Partes del día. Días de la semana. Meses. Horas. - Tiempo libre y ocio: Juegos, deportes. - Viajes y transportes: Medios de transporte. - Relaciones humanas y sociales: Invitaciones y encuentros; - Salud y cuidados físicos: Estado físico (dolor, malestar) y necesidades corporales (hambre, cansancio, frío, ..). - Compras y actividades comerciales: Establecimientos comerciales. - Alimentación: Comidas del día. Alimentos básicos. - Bienes y servicios. - Clima, condiciones atmosféricas y ambiente: Estaciones del año. Fenómenos atmosféricos (calor, frío, lluvia, sol...).
Contenidos pragmáticos	- Comer fuera: encomendar; bebidas y comidas; pedir la cuenta; elogiar el servicio, reclamar.
Elementos de cultura portuguesa	Tratamiento; Falsos amigos.
	- Atractivos de Portugal como destino turístico. - Presentación de los países de lengua oficial portuguesa.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	16	22	38
Foros de discusión	1	3	4
Trabajo tutelado	10	20	30
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas de desarrollo	1	0	1
Práctica de laboratorio	1	0	1

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Sesiones teóricas
Foros de discusión	Práctica oral
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo

Atención personalizada

Metodologías Descripción

Trabajo tutelado Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual tanto en las sesiones de clase como en el horario de tutorías.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral Prueba teórica escrita	40	A1 A3 A5	B4 B5 B8	C14 C15	D3 D5
Foros de discusión Prueba práctica oral	30	A5	B4 B5	C14 C15	D3 D5
Trabajo tutelado Realización/presentación de trabajos varios	30	A2 A3 A4	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Las/os estudiantes deberán escoger en el inicio del curso entre dos opciones: un sistema de evaluación continua o un sistema de evaluación única.

EVALUACIÓN CONTINUA Se recomienda optar por esta modalidad de evaluación. La/o estudiante será evaluado teniendo en consideración: La asistencia y participación no deberá ser inferior al 80%.

Trabajo escrito/oral obligatorio (individual). Valoración: 20% Trabajo escrito/oral obligatorio (individual, en pareja o grupo). Valoración: 20%

Prueba escrita teórico-práctica: 1. Expresión escrita y conocimientos gramaticales: 15% 2. Comprensión escrita: 15% 3. Comprensión oral: 15% 4. Expresión oral: 15%

EVALUACIÓN ÚNICA Evaluación única de carácter presencial. Quien opte de forma directa por la evaluación única será examinado al final del primer período, en la primera edición de las actas:

Prueba escrita teórico-práctica: Expresión escrita y conocimientos gramaticales: 20% Comprensión escrita: 20% Comprensión oral: 20% Expresión oral: 20% Trabajo escrito: 20%

Es preciso superar ambas pruebas [escrita y oral] para superar la materia. La copia o el plagio en los respectivos exámenes será penalizado con un suspenso (nota numérica: 0) en las mismas. La convocatoria de las pruebas de expresión oral deberá acordarse con el profesorado con la antelación necesaria (mínimo 2 días antes de la fecha oficial de la prueba escrita), siendo responsabilidad del alumnado contactar con el profesorado. A no presentación a la prueba de expresión oral supondrá la obtención de una calificación de 0 (cero) puntos en la misma. Los mismos criterios de evaluación se aplicarán en la segunda edición de las actas (julio). 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. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información**Bibliografía Básica**

Ana Tavares, **Português XXI. Nível A1**, 2011,

Robert Kuzka, José Pascoal, **Passaporte para Português. Livro do Aluno. Níveis A1/A2**, 2014, Lidel, 2014

Sara Gonçalves dos Santos, **Falar pelos cotovelos**, 2015, Lidel, 2015

Luísa Coelho, Carla Oiveira, **Português em Foco I**, 2015, Lidel, 2015

Bibliografía Complementaria**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 de lengua portuguesa.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Distribución turística**

Asignatura	Distribución turística			
Código	004G240V01401			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
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.			
	En la impartición de los contenidos se emplearán de manera indistinta tanto el español como el gallego. En cuanto al inglés, podrá emplearse tanto en materiales audiovisuales como escritos. Además, se utilizará como lengua auxiliar para aquel alumnado Erasmus que pueda matricularse en la materia y presente dificultades para comprender tanto el español como el gallego.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Analizar el papel que desempeñan los intermediarios en el mercado turístico	A1	B1	C1
	A2	B5	C5
	A3	B7	C6
	A4	B8	
	A5	B9	
Familiarizar al alumno con el funcionamiento de los sistemas de distribución turística	A1	B1	C1
	A2	B5	C5
	A3	B7	C6
	A4	B8	
	A5	B9	

Analizar el impacto de Internet y de las nuevas tecnologías en los canales de distribución turísticos	A1	B1	C1
	A2	B5	C5
	A3	B7	C6
	A4	B8	
	A5	B9	

Contenidos

Tema	
1. La distribución comercial del sector turístico	1.1. La Distribución en el Marco del Business Model. 1.2.- La distribución comercial y el marketing turístico 1.2.1. Distribución comercial y producto turístico 1.2.2. La distribución comercial y el resto de elementos de Marketing Turístico. 1.3. El sistema de distribución en el sector turístico 1.4. 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. Tipología y papel de las AAVV en la distribución turística 3.3. Online Travel Agencies.
4. Los touroperadores en la distribución turística	4.1. Los touroperadores en la distribución turística 4.2. Tipología y papel de los touroperadores en la distribución turística
5. La Distribución turística en tiempos de Redes	5.1. Impacto de Internet en la Distribución Turística 5.2. Desintermediación e Intermediación. 5.3. Web, e commerce y distribución Turística. 5.4. SENO y Distribución Turística 5.5. Redes Sociales y Distribución Turística.
7. Las centrales de reservas en la distribución turística	7.1. Los CRS en la distribución turística 7.2. Los GDS en la distribución turística

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	15	21	36
Resolución de problemas	9.5	20	29.5
Trabajo tutelado	10	30	40
Estudio de casos	10	29	39
Trabajo	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
Lección magistral	Explicaciones detalladas de los contenidos del programa docente por parte del profesor en el aula
Resolución de problemas	Resolución y presentación por parte del alumno de ejercicios y casos planteados por el profesor
Trabajo tutelado	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
Estudio de casos	

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Se trabajara de manera personalizada y específica a partir del trabajo realizado por cada grupo/alumno
Trabajo tutelado	Se trabajara de manera personalizada y específica a partir del trabajo realizado por cada grupo/alumno
Estudio de casos	Se trabajara de manera personalizada y específica a partir del trabajo realizado por cada grupo/alumno

Evaluación

Descripción		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Lección magistral	Examen	30	A1 A2	B5	
Resolución de problemas	Consiste en la resolución de ejercicios y de trabajos bien de forma individual o en grupo	5	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9	C1 C5 C6
Trabajo tutelado	Realización de ejercicios y casos en el propio aula	25	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9	C1 C5 C6
Trabajo	Realización y exposición de trabajos en grupo	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9	C1 C5 C6

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

1) EVALUACIÓN CONTINUA

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

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

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

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

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Marketing turístico/O04G240V01303

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Estadística				
Asignatura	Estadística			
Código	004G240V01402			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Estadística e investigación operativa			
Coordinador/a	González Rodríguez, Brais			
Profesorado	González Rodríguez, Brais			
Correo-e	brais.gonzalez.rodriguez@uvigo.gal			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal			
Descripción general	La materia estadística es una materia de carácter obligatorio donde se estudiarán los conceptos estadísticos básicos recorriendo los temas de estadística descriptiva, cálculo de probabilidades, variables *aleatorias, *inferencia estadística y números índice.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Organizar y analizar datos desde un punto de vista descriptivo	A3	B2 B3	C10
Aprender a manejar la probabilidad como medida de incertidumbre y a utilizar reglas de asignación de probabilidades.	A5	B9	
Entender la necesidad de trabajar con muestras. Comprender la necesidad de que toda estimación debe ir acompañada de una medida de él fallo de muestreo.	A4	B9 B10	
Aplicar e interpretar el proceso de obtención de Intervalos de confianza y de Contrastes de Hipótesis.		B1 B2 B10	C10
Manejar los números índices e interpretar los resultados obtenidos.		B3 B9	C10

Contenidos

Tema	
Tema 1. Estadística Descriptiva	1.1 Distribución de frecuencias. 1.2 Medidas de posición, dispersión y forma. 1.3 Representaciones gráficas. 1.4 Números Índices
Tema 2. Introducción al cálculo de probabilidades	2.1 Conceptos básicos del cálculo de probabilidades. 2.2 Probabilidades condicionadas y concepto de independencia.
Tema 3. Variables Aleatorias. Principales Distribuciones Discretas y Continuas.	3.1 Definición de una variable aleatoria . 3.2 Características de unas variables aleatoria. 3.3 Principales distribuciones de probabilidad. 3.4 Aplicaciones del Teorema Central del Límite.
Tema 4. Conceptos y principios metodológicos de la inferencia estadística	4.1 Población, muestra y sus características. Muestreo aleatorio simple. Distribuciones asociadas al muestreo en poblaciones normales. 4.2 Estimación puntual. Concepto de estimador y sus propiedades. 4.3 Estimación mediante intervalos de confianza en poblaciones normales. 4.4 Contrastes de hipótesis. Planteamiento de las hipótesis. Contrastes clásicos en poblaciones normales.

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	15	40	55
Prácticas con apoyo de las TIC	18	30	48
Resolución de problemas de forma autónoma	7.5	33	40.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	3	0	3
Examen de preguntas objetivas	1.5	0	1.5
Práctica de laboratorio	2	0	2

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

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor o a través de material puesto a disposición del alumnado en la plataforma de Campus Remoto, 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.
Prácticas con apoyo de las TIC	Actividades de aplicación de los conocimientos y adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia. Se desarrollarán mediante TIC y de forma autónoma.
Resolución de problemas de forma autónoma	El alumno dispondrá de ejercicios para resolver de forma autónoma.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Resolución de problemas de forma autónoma	Los estudiantes resolverán problemas que el profesor les proponga y podrán plantear dudas sobre la materia al profesor. Las sesiones de tutoría podrán realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, videoconferencia, foros de moovi, etc.) mediante cita previa.

Evaluación					
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Lección magistral	Realización de pruebas tipo test	20	A3	B3	C10
Prácticas con apoyo de las TIC	Realización de pruebas similares a las prácticas realizadas	40	A4 A5	B1 B9 B10	C10
Resolución de problemas de forma autónoma	Los alumnos/as tendrán que resolver problemas similares a los realizados en clase	40	A3 A4 A5	B2 B3 B9 B10	C10

Otros comentarios sobre la Evaluación

Al comienzo del curso, en el período fijado por el centro (hasta 30 días hábiles tras el inicio del segundo cuatrimestre), el estudiantado deberá decidir su método de evaluación entre Evaluación Continua y Evaluación Global. Por defecto, se entenderá que el alumno/a sigue la evaluación continua. El alumno/a deberá recibir respuesta positiva del coordinador/a vía correo electrónico para dar por tramitada dicha solicitud.

EVALUACIÓN CONTINUA: Constará de varias pruebas que se realizarán durante el curso

- La calificación final del estudiante por Evaluación Continua será la nota ponderada de las distintas pruebas realizadas durante el curso.
- Las actividades de evaluación continua a realizar dependerán del número de estudiantes, medios disponibles, etc. El estudiantado será adecuadamente informado de cualquier cambio que pudiera producirse debido a situaciones imprevistas.
- Se podrán implementar metodologías alternativas para determinar si el estudiante puede o no continuar con la evaluación continua.
- Para la convocatoria de Segunda Oportunidad se realizará un examen final que valdrá el 100% de la materia y constará de tres partes: una parte de cuestiones teóricas, otra de resolución de problemas y, finalmente, una parte

práctica de la materia con el software utilizado en clase. La ponderación de estas partes será del 20%, 40% y 40% respectivamente.

EVALUACIÓN GLOBAL: Constará de un examen final, con un peso del 100% que constará de tres partes: una parte de cuestiones teóricas, otra de resolución de problemas y finalmente una de práctica de la materia con el software impartido en clase. La ponderación de estas partes será de 20%, 40% y 40% respectivamente.

Para la convocatoria de Fin de Carreira se seguirá el método de EVALUACIÓN GLOBAL.

Aquel estudiante que utilice o coopere en procedimientos fraudulentos (copiar, presentarse por otro alumno, plagio, ...) en alguna de las actividades de evaluación tendrá una calificación final de suspenso en este curso académico. Este hecho le será comunicado a la autoridad competente para que tome las correspondientes acciones disciplinarias que considere oportunas.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Levin, Rubin, Balderas, Del Valle y Gómez, **Estadística para Administración y Economía**, Prentice Hall,,
Julián Santos Peñas, Ángel Muñoz Alamillos, Azahara Muñoz Martínez, **Estadística para estudios de turismo**, Ediciones Académicas,

Alberto Muñoz Cabanes, **INTRODUCCION A LA ESTADISTICA PARA TURISMO**, Ediciones Académicas,

Espejo Miranda, I.; Fernández Palacín, F.; López Sánchez, M. A.; Muñoz Márquez, M.; A. M. Rodríguez,, **Estadística Descriptiva**, Universidad de Cádiz,, http://knuth.uca.es/repos/l_edyp/pdf/febrero06/,

Gonick, L. y Smith, W., **A Estadística en Caricaturas**, SGAPEIO,

Bibliografía Complementaria

Martín Pliego, F. J. e Ruiz-Maya, L., **Estadística I: Probabilidad**, Thomson,

Martín-Pliego López, F. J. e Ruiz-Maya Pérez, L., **Fundamentos de Inferencia Estadística**, Thomson,,

Parra, E.; Ramos Domínguez, A.;Trujillo Ramírez, R.;Arriaga Estévez, M. L., **ESTADÍSTICA PARA TURISMO**, McGraw-Hill,

Casas Sánchez, J.M.; Martos Gálvez, E. I. y Tejera Martín, I., **Estadística aplicada al turism**, Editorial Universitaria Ramón Areces,

Espejo Miranda, I.; Fernández Palacín, F.; López Sánchez, M. A.; Muñoz Márquez, M.; A. M. Rodríguez,, **Inferencia Estadística**, Universidad de Cádiz,, http://knuth.uca.es/repos/l_inf_est/pdf/actual/,

Mirás Calvo, M. A. y Sánchez Rodríguez, M. E., **Técnicas estadísticas con hoja de cálculo y R. Azar y variabilidad en las ciencias naturales**, (<http://hdl.handle.net/11093/970>), Universidade de Vigo,

Recomendaciones

Otros comentarios

Se recomienda disponer de:

* Conocimientos básicos de informática en general.

* Conocimientos básicos de matemáticas, operaciones básicas, representación de funciones, etc.

* Ordenador personal, preferiblemente con sistema operativo Windows (en otros sistemas operativos no se garantiza el funcionamiento del software necesario).

* Conexión a internet lo suficientemente rápida para poder consultar MOOVI, Campus Remoto y vídeos en baja resolución.

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés			
Código	O04G240V01403			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua Impartición	Inglés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena Dunne , Ciaran			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación en el sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Expresar oralmente y por escrito mensajes en inglés, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Gestionar la relación con los clientes en inglés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5

Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5
Una vez superada la materia, el nivel de inglés adquirido de acuerdo con el marco común europeo de referencia para las lenguas (MCER) es un B2.				

Contenidos

Tema

1. Niche tourism	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
2. Cultural tourism	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
3. Festivals and parties	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
4. Exotic destinations	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
5. Low-cost holidays	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
6. The tourism industry	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción

Planificación

Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
----------------	----------------------	---------------

Aprendizaje basado en proyectos	2.5	10	12.5
Lección magistral	5	2	7
Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Seminario	1	4	5
Examen de preguntas de desarrollo	2	0	2
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1

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

Metodologías

	Descripción
Aprendizaje basado en proyectos	Profundización en los contenidos de los bloques temáticos complementado con el trabajo on-line, familiarización con las Tics y desarrollar competencias como el trabajo en equipo.
Lección magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos
Resolución de problemas	Práctica a través de ejercicios de distinto tipo en las diferentes destrezas comunicativas tanto en su faceta receptiva como productiva
Actividades introductorias	Preparación para la asignatura tanto a nivel gramatical como léxico. Consolidación de las principales funciones comunicativas necesarias para el ejercicio profesional en el sector turístico
Prácticas de laboratorio	Práctica contextualizada de las diferentes destrezas comunicativas emulando situaciones habituales en el desarrollo de la actividad profesional en el ámbito del turismo
Seminario	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

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender a 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.
Aprendizaje basado en proyectos	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender a las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la realización de los proyectos de la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de realización de los mismos.
Resolución de problemas	Actividad académica desarrollada de forma individual o en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la resolución de problemas y o ejercicios de la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Actividades introductorias	Actividad académica desarrollada en la clase, que tiene como finalidad presentar la materia y realizar unas actividades introductorias, atendiendo a 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.
Prácticas de laboratorio	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la realización de las prácticas de laboratorio, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Aprendizaje basado en proyectos	Realización y presentación de un tema	15	A1 B1 C14 D3 A2 B4 C15 D5 A3 B6 A4 B7 A5
Lección magistral	Análisis de la adquisición de contenidos globales presentados en estas sesiones	5	A3 B4 A4 B5 B8
Resolución de problemas	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso	10	B4 C14 B5 C15
Actividades introductorias	Evaluación de competencias comunicativas	10	A4 A5 D5
Prácticas de laboratorio	Realización de ejercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4 B7 C14 D3 C15

Examen de preguntas de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura	20	B1 B4 B5 B8	C14	D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	20	B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

El alumnado se podrá acoger a la evaluación continua (A.1) o a la evaluación única (A.2). El alumnado deberá poner en conocimiento del docente a cuál de las dos opciones se acoge.

Se recomienda la evaluación continua, siendo el sistema más adecuado para el aprendizaje de la materia. Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá entregar el 80% de las tareas programadas y realizar las pruebas descritas en el apartado A.1

El plazo para cambiar de evaluación continua a global es de un mes desde el comienzo del período de docencia.

La Evaluación Global se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

A.1) Evaluación continua

Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá realizar las siguientes pruebas:

- Speaking (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Writing (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Listening (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Reading (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Use of English (40%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

Las fechas de las pruebas de evaluación continua serán anunciadas en el cronograma publicado en la página web de la Facultad.

Para superar la materia será necesario:

1) Obtener una nota mínima de 5 como resultado de la media de las pruebas escritas, con arreglo a la siguiente ponderación: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).

2) Obtener una nota mínima de 5 en la prueba de speaking (20%).

Los exámenes y pruebas de la evaluación continua no realizadas contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación continua. Para la segunda edición de las actas (julio) se conservarán las partes aprobadas de la materia: a) parte escrita de la materia (incluyendo Use of English, writing, reading y listening) b) parte oral de la materia (speaking).

A.2) Evaluación única

El alumnado que no asista a las clases con regularidad ni realice ninguna prueba parcial podrá presentarse a la evaluación única, que consistirá en una única prueba global final que computará el 100% de la calificación final. El examen final escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

El examen oral final (solo para el alumnado de evaluación final) tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito final y

supondrá el 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesaria una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de evaluación única no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación única.

La fecha de esta prueba de evaluación única de la primera edición de las actas será fijada por la facultad y publicada en su página web. Para la segunda edición de actas (julio) se conservarán las partes aprobadas: a. examen oral (speaking) o b. examen escrito (incluyendo use of English, writing, reading y listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

El alumnado que suspenda o no se presente a la primera edición de las actas será evaluado en la segunda edición en julio mediante una prueba única que tendrá las mismas características que la prueba única de la primera edición de actas:

- El examen escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).
- El examen oral tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito y supondrá un 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesario obtener una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de la segunda edición de los actas no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias.

La fecha de esta prueba de julio será fijada por la facultad y publicada en su página web. De no superar la materia en julio, los/las alumnos/as deberán examinarse de la totalidad de la materia en cursos académicos posteriores, ya que las partes superadas carecerán de validez para fechas posteriores.

Protocolos generales en todas las convocatorias:

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

En todos los casos, en la evaluación de la materia se tendrá en cuenta el establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente. En caso de dudas sobre la autoría, se realizarán pruebas orales complementarias, que sustituirán la nota alcanzada con anterioridad.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

De Prada Creo, Elena, **Travel, Leisure and Socializing for Spanish Speakers**, T&T, Travel & Training solutions, 2013

Strutt, P., **English for International Tourism, Intermediate**, Person Education,

Bibliografía Complementaria

Jones, Leo, **Welcome! English for the travel and tourism industry**, Cambridge University Press,

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés/O04G240V01502

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Patrimonio cultural				
Asignatura	Patrimonio cultural			
Código	004G240V01404			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	2	2c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Análisis e intervención psicosocioeducativa			
Coordinador/a	Braña Rey, Fátima			
Profesorado	Braña Rey, Fátima			
Correo-e	fatimab@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Materia de carácter *introdutorio al patrimonio cultural como *construcción social y proceso de trabajo con bienes culturales.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Adquisición de conocimientos tanto a nivel profesional como en la vanguardia de los estudios de patrimonio cultural y museos y podrán poner en práctica las principales técnicas de trabajo con el patrimonio cultural, así como conocer las aportaciones antropológicas en este ámbito del conocimiento y de la práctica.	A1	B3	D2
	A2	B7	
	A3	B8	
	A4		
	A5		

Serán capaces de analizar la realidad social y cultural relacionada con el patrimonio cultural y natural de forma que puedan elaborar, emitir, difundir y defender argumentos y resolver problemas en relación con el trabajo patrimonial.	A3	B1 B5	C1 C3 C4 C9 C10	D1 D2 D3 D5
Saber trabajar de forma autónoma y en equipo aplicando los conocimientos teóricos, con capacidad crítica y de acuerdo la consideraciones éticas propias del trabajo patrimonial.	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B7 B8 B9		D2

Contenidos

Tema

El patrimonio cultural como construcción social.	Definición del concepto de patrimonio cultural. Proceso de activación patrimonial o patrimonialización. Patrimonio etnológico y cultura. Memoria social, tradición y patrimonio cultural.
Perspectivas críticas en el patrimonio cultural.	Patrimonio cultural y derechos culturales. Patrimonio cultural crítico. Patrimonio cultural y sesgo de género.
La construcción socio-histórica del patrimonio cultural.	Criterios tipológicos. Tipologías del patrimonio cultural. Patrimonio cultural y grupos minorizados.
Trabajar con el patrimonio cultural. Introducción a la legislación y ámbitos de gestión.	Organizaciones internacionales relacionadas con la gestión del patrimonio cultural. Legislación estatal y autonómica. La gestión del patrimonio cultural. Difusión e interpretación.
El patrimonio cultural como recurso turístico.	Bien patrimonial y recurso turístico. Conservación y difusión. Turismo y desarrollo.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	23	26	49
Aprendizaje-servicio	19	32	51
Trabajo	1	20	21
Presentación	1	10	11
Examen de preguntas objetivas	1	17	18

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesorado 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 rompecabezas o análisis de textos que ayuden y dinamicen la comprensión y asimilación de los conceptos teóricos de la materia.

Aprendizaje-servicio	El alumnado trabajará en grupos aplicando los contenidos teóricos de la materia para realizar un trabajo de investigación sobre bienes del patrimonio cultural, su gestión y los presentarán las instituciones colaboradoras del ApS. Los estudiantes trabajan por equipos, y guiados por un plan de trabajo que concreta las actividades, las entregas y los plazos. Las fase y actividades del trabajo tutelado son cuatro: 1º) revisión bibliográfica; 2º) diseño del producto que se ponen al servicio de la comunidad. 3º) Verificación del producto. 4º) De exposición y presentación del producto. Este plan de trabajo adaptara al tema y población que se va a estudiar y con la que se va a intervenir.
----------------------	---

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	El alumnado podrá contactar con el profesorado de la materia a través de correo electrónico solicitando una tutoría virtual o presencial.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo	El trabajo tutelado basado en la evidencia científica, y contextualizado en el APS [Educa en la diversidad, transforma la sociedad], responden a una demanda que nos acerca la entidad o entidades colaboradoras para proporcionar un servicio o producto (ej.: taller, material audiovisual, entre otros) al colectivo con diversidad (ej.: social, académica, cultural), con el que trabajamos al largo del cuatrimestre. Este trabajo debe ser aplicado en la población diana del APS y además debe ser defendido en la sesión que concluye del APS.	30	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8	C1 C3 C4 C9 C10	D1 D2 D3 D5
Presentación	El alumnado resolverá pequeños retos que se incluyen dentro del aprendizaje de los contenidos de la materia. Estos problemas o ejercicios facilitarán la adquisición de conceptos teóricos y su aplicación en la metodología APS.	30	A1 A3 A4 A5	B1 B7 B9	C1 C3 C4 C9	D5
Examen de preguntas objetivas	Prueba de evaluación de competencias adquiridas que incluye preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B8 B9		

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la **evaluación continua**, la nota final será el resultado de la suma de las metodologías descritas para la evaluación, siempre y cuando se aprueben el examen y el trabajo. Incluso aprobando el examen y el trabajo, será necesaria una nota mínima de 5 para superar la asignatura. En esta evaluación es obligatorio la asistencia al aula salvo causa justificada.

El estudiantado que renuncie a la evaluación continua podrá pasarse a la **evaluación global** comunicándolo por escrito al/a coordinador/a de la asignatura hasta 30 días hábiles después del inicio del segundo cuatrimestre. Para optar a la evaluación global, el/la alumno/a deberá recibir una respuesta positiva del/de la coordinador/a vía correo electrónico para dar por tramitada dicha solicitud.

La evaluación global consistirá en una prueba con preguntas objetivas, de acuerdo con el horario oficial disponible en la web de la Facultad de CC Empresariales y Turismo.

=====

La plataforma de aula virtual cuenta con herramientas para detectar posibles comportamientos anómalos y *deshonestos, así como para detectar posibles plagios en trabajos escritos. En el caso de detección de plagio en alguna prueba/trabajo/test/examen/actividad a calificación final de la materia será Suspenso (0) y el hecho será comunicado al Decanato del Centro para que adopte las medidas oportunas.

Al inicio del curso se indicará, a través de Moovi, las características del trabajo, ejercicios, pruebas, así como la bibliografía completa. Esta guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el estudiante en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir reajustes al largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y grupo de destinatarios real o por la relevancia de las situaciones que pudieran surgir. Asimismo, se acercará a los estudiantes la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo. Moovi será la plataforma utilizada para la difusión de esta información.

Ante cualquier contradicción que se había podido dar entre las distintas versiones de la guía, por mor de alguno fallo en la traducción, la versión que prevalecerá es en la lengua gallega.

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

fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquiera conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la cualificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

García Cuetos, María Pilar, **El patrimonio cultural. Conceptos básicos**, 1ª, Universidad de Zaragoza, 2011

Tugores, F. & Planas, R., **Introducción al patrimonio cultural**, 1ª, Trea, 2006

Bibliografía Complementaria

Howard, p., **Heritage. Management, interpretation, identity**, 1ª, Continuum, 2003

Prats, LL., **Patrimonio cultural y antropología**, 1ª, Ariel, 1997

Recomendaciones

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 acoplamiento al 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 pudieran aparecer.

Asimismo, se acercará al alumnado a información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

La bibliografía será completada a través de la plataforma Moovi.

Se recomienda al alumnado que tenga presentes en todo momento las normas APA pues la omisión de citas y referencias

*bibliográficas en los ejercicios y trabajo será considerada plagio y por tanto se evaluará la prueba con una nota de 0.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Promoción turística				
Asignatura	Promoción turística			
Código	004G240V01405			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimstre
	6	OB	2	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Araújo Vila, Noelia			
Profesorado	Araújo Vila, Noelia			
Correo-e	naraujo@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El proceso de comunicación/ promoción. La publicidad. Las promociones de ventas. Las relaciones públicas. El Márketing directo e interactivo. La fuerza de ventas y la imagen de la empresa.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Capacidad para entender y desarrollar el mix de comunicación de la empresa, a partir de los objetivos generales de la misma y de los específicos del departamento de marketing	A1	B9	C6 C13	D1 D4 D5
Conocer y demostrar lo manejo de las herramientas de la promoción turística	A2	B5 B7 B8 B9	C6 C13	D4
Capacidad para la aplicación y puesta en marcha de actividades promocionales que se corresponde con las competencias adquiridas	A3 A5	B5 B7 B8 B9 B10	C6 C13	D1 D2 D4

Ser capaz de definir objetivos publicitarios y promocionales así como aplicar técnicas publicitarias y de promoción de ventas a los públicos objetivo de ambas herramientas de promoción, tanto individualmente como en grupos de trabajo	A3	B5	C6	D1
	A4	B7	C13	D2
	A5	B8		D3
		B9		D4
		B10		D5
Comprender el alcance y la utilidad de las relaciones públicas, así como gestionar la fuerza de ventas, y ponerlos en práctica, tanto individualmente como en grupos de trabajo	A3	B5	C6	D1
	A4	B7	C13	D2
	A5	B8		D3
		B9		D4
		B10		D5
Ser capaz de exponer a través del debate, la opinión sobre la aplicación de las Tics a la promoción turística y a la imagen de la empresa o del destino	A1	B5	C6	D1
	A2	B7	C13	D3
	A3	B8		D4
	A4	B9		D5
	A5			

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 Márketing 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. Cuando 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 márketing directo e interactivo en turismo	Definición y Características del MK Directo. Funciones, Ventajas y Limitaciones. Las Bases de Datos. Formas del márketing 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	22.5	51	73.5
Lección magistral	22.5	40	62.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	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	Planteamiento, análisis, resolución y debate de un problema o ejercicio, relacionado con la temática de la materia, por parte del alumno
Lección magistral	Exposición de los contenidos de la materia

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	El alumnado podrá solicitar tutorías en las que será atendido de forma personal para solucionar dudas. También vía online a través de correo electrónico. No forma parte de la evaluación.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
-------------	--------------	---------------------------------------

Estudio de casos	Se resolverán 3 casos a lo largo del curso, valiendo cada uno de ellos el 20% de la nota.	60	A3 A4 A5	B5 B7 B8 B9 B10	C6 C13	D1 D2 D3 D4 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Prueba de respuesta corta	40	A1 A5	B5 B8 B9	C6	D1 D2 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En el caso de evaluación continua, los alumnos deberán obtener al menos un 5 sobre 10 en la parte práctica de la materia y un 5 sobre 10 en la parte teórica para poder superar la materia. La parte práctica se irá entregando a lo largo del cuatrimestre en las fechas fijadas en el cronograma de la materia para el presente curso y la parte teórica será evaluada el día fijado oficialmente para examen por la Junta de Facultad.

La calificación obtenida por el estudiante en las diferentes partes de la evaluación continua igual o superior a 5 será guardada para la segunda convocatoria (convocatoria extraordinaria de junio-julio), pero no para cursos posteriores.

El alumnado que decida optar por seguir la evaluación no continua, deberá presentarse al examen final con todo el contenido (teórico y práctico), es decir, como alternativa al sistema de evaluación continua, el estudiante podrá optar por ser evaluado con un examen final que supondrá el 100% de la calificación, siendo necesario obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las partes. En el caso de renunciar a la evaluación continua y optar por ser evaluado en un examen final, el estudiante deberá comunicar esta decisión vía correo electrónico a naraujo@uvigo.es durante los primeros 30 días hábiles del 2º cuatrimestre. La profesora responderá al correo aceptando el cambio de modalidad de evaluación. Si no se recibe un correo electrónico de aceptación, el cambio no será válido.

Los estudiantes que participen en el programa ApS (Aprendizaje Servicio) deberán completar una ficha sistemática de aprendizaje y observación sobre la temática del programa. Podrá ser necesaria una defensa oral para la valoración. Esta nota representa el 60% de la nota final de la asignatura (equivalente a la nota de evaluación continua de los estudiantes que se presentan a la modalidad presencial y/o al examen práctico). Por lo tanto, es necesario realizar el examen teórico para alcanzar el 40% restante.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son los especificados en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Facultad. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las indicadas en la página web de FCETOU.

Será necesario que el alumno suba una foto estilo carné a moovi en su perfil.

En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Pilar González Molina, **Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales**, Editorial Tutor Formación, 2016

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Marketing turístico/O04G240V01303

Otros comentarios

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

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés			
Código	O04G240V01406			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	Introducción a la lengua francesa en contexto turístico sobre la base de la asignatura IB: francés			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Gestionar la relación con los clientes en francés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1	B1	C14	D5
	A2	B4		
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Contenidos**Tema**

1. Conocer la ciudad y orientar a los turistas.	La ciudad. Situar en el espacio. Gramática: el imperativo.
3. Conocer el ámbito de las agencias de viaje y sus profesiones.	Las tareas en las agencias de viaje. Tipo de agencias. Gramáticas: los pronombres demostrativos.
4. Identificar los detalles de una oferta y los diferentes productos turísticos.	Los productos turísticos. Gramática: los pronombres relativos qui/que.
5. Comparar ofertas, argumentar y crear un producto turístico.	Las características de una oferta. Gramática: los comparativos.
6. Recapitular y concluir una venta. Gestionar la posventa y anular un expediente.	La venta y la posventa. Gramática: el futuro.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	11	12	23
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Seminario	1	0	1
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Lección magistral	4	0	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4
Resolución de problemas y/o ejercicios	0	3	3
Práctica de laboratorio	0	4	4
Trabajo	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	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).
Seminario	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 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.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Prácticas de laboratorio	se ofrecerá evaluación retroactiva al finalizar cada práctica.
Seminario	Se ofrecerá sesiones de grupo para resolver dudas.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Examen de preguntas objetivas	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.	20	A1 B1 D3 D5

Resolución de problemas y/o ejercicios	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	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1	D3 D5
Práctica de laboratorio	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	40	A1	B1 C14 C15	D3 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades del programa	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria, los estudiantes deben asistir a clase para beneficiarse de la evaluación continua (con más de 3 faltas injustificadas se perderá el derecho a la evaluación continua), la cual consistirá en la recogida de tareas y actividades realizadas en clase o en casa (40%), un control al final del semestre (40%, nota mínima de 5) y la entrega de un glosario bilingüe (20%). Para la evaluación continua, será necesario adquirir el método de lengua utilizado en clase (*Le Français en contexte: tourisme*. Edición: Maison des langues, 2014) y traerlo diariamente.

El alumnado puede renunciar a la evaluación continua y pasarse a la evaluación global comunicándolo por escrito al coordinador hasta 30 días hábiles tras el inicio del primer cuatrimestre.

Aquellos estudiantes que no superen la asignatura durante el curso deberán realizar un examen final escrito (80%, nota mínima de 5) y entregar el glosario (20%). Los estudiantes que deseen mejorar su nota también podrán presentarse al examen final.

En la segunda convocatoria, los estudiantes deberán presentar el glosario (20%) correspondiente a cada una de las unidades del temario y realizar un examen final de la asignatura (80%, nota mínima de 5).

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación para las distintas convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas aprobado por la Junta de Centro. En caso de conflicto o discrepancia entre fechas de exámenes, prevalecerán las indicadas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Laygues, A; Coll, A., **Le français en contexte tourisme**,
Lexitour, **Les 1700 mots des métiers du tourisme**,
Aragon, M; Eurrutia, M., **Diccionario del Turismo**,
tv5 monde,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés/O04G240V01306

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés/O04G240V01306

Otros comentarios

Se recomienda haber cursado Francés I y seguir la modalidad de la evaluación continua para superar los contenidos de la materia.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán			
Código	O04G240V01407			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua Impartición	Alemán			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Otero Villena, Almudena			
Profesorado	Otero Villena, Almudena			
Correo-e	almudena.otero.villena@uvigo.gal			
Web	http://Moovi			
Descripción general	Continuación da introducción a la lengua alemana con especial aplicación al sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en alemán procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en alemán, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Gestionar la relación con los clientes en alemán, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Unidad 4 · Guten Appetit	· Planificar la compra, conversaciones a la hora de comprar y comer, hablar de alimentos y comidas, hablar de preferencias relacionadas con la comida (en la cafetería, el restaurante, el hotel etc.) · El Akkusativ, los verbos con Akkusativ, los verbos *mögen y *möchten, la estructura de la oración
Unidad 5 · Alltag und Familie	· La hora, hablar de la familia, quedar, concertar una cita por teléfono, pedir disculpas por un retraso, la rutina diaria en distintos ámbitos (diario, turístico, académico), la puntualidad · Las preposiciones temporales *am, um, von ... bis, los pronombres posesivos (Nominativ, Akkusativ), los verbos modales *müssen, *können, *wollen, la posición de los verbos modales en la oración (Satzklammer)
Unidad 6 · Zeit mit Freunden	· Hablar de tiempo libre, hablar de fechas y acontecimientos especiales como el cumpleaños, redactar una invitación, pedir y pagar comida y bebidas, hablar de un evento, entender recomendaciones culturales en la radio; intercambio de información en el mundo turístico · Los números ordinales, indicar una fecha con *am, verbos separables, los pronombres personales en Akkusativ *mich, *dich ..., la preposición *für + Akkusativ, el Präteritum de *haben y *sein

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Resolución de problemas	11.25	16	27.25
Lección magistral	1	3.5	4.5
Práctica de laboratorio	2	6	8
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	3	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4

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

Metodologías

	Descripción
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 equipación especializada (laboratorios, aulas informáticas, etc.).
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. 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 emplear como complemento de la lección magistral.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

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

Prácticas de laboratorio	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con las prácticas de laboratorio. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula de laboratorio).
Resolución de problemas	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los problemas y/o ejercicios realizados. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).

Evaluación		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
	Descripción					
Práctica de laboratorio	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.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen la redacción de breves textos y la preparación de presentaciones orales sobre aspecto del sector, especialmente de "Landeskunde".	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la 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.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Es condición obligatoria para ser evaluado/a de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia inferior, que deberán ser comunicados al profesorado cuanto antes.

La práctica de laboratorio (40%) consiste en una **participación activa** en todas las actividades que se desarrollan en clase - y su adecuada preparación en casa - con atención especial a la producción oral.

La resolución de problemas/ejercicios (20%) consiste tanto en la redacción de breves textos como presentaciones orales adaptados al nivel de aprendizaje del alumnado sobre aspectos relacionados con el sector turístico, especialmente de "Landeskunde".

El examen de preguntas objetivas (40%) consiste en evaluar las competencias adquiridas en clase incluida la comprensión oral mediante un examen escrito. Este control final se realiza en la última clase del cuatrimestre y es necesario obtener como mínimo un 5 para hacer la media con las otras partes y aprobar la evaluación continua. El profesorado podrá solicitar la realización de una prueba oral si lo considera necesario.

En el caso de optar por la evaluación global es necesario comunicárselo por escrito al profesorado en los primeros 30 días hábiles tras el inicio del cuatrimestre. En el caso de la evaluación global, el 100% de la nota es la obtenida en el examen final (el alumno/a deberá recibir respuesta positiva de la coordinadora vía email para dar por tramitada su solicitud) . El alumnado que opte por esta modalidad realizará un examen escrito final sobre todos los contenidos de la materia en las fechas oficiales fijadas por cada centro; además será obligatorio que realice una prueba oral individual en la fecha acordada con el profesorado de la materia. La prueba escrita puntuará un 70% de la nota y la prueba oral un 30%.

SEGUNDA EDICIÓN DE ACTAS (EXÁMENES DE RECUPERACIÓN) Examen escrito (70% de la nota) y oral (30%).

IMPORTANTE: La realización fraudulenta de las pruebas de evaluación de acuerdo con lo descrito en el título VII del "Reglamento sobre a avaliación, a calificación e a calidade da docencia e do proceso de aprendizaxe do estudantado" aprobado por el claustro el 18 de abril de 2023 resultará necesariamente en la nota final 0 (suspense). En caso de duda se podrá realizar una prueba adicional de carácter oral o escrito.

Las calificaciones se publicarán en la plataforma interna o la aula virtual de la Universidade de Vigo.

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

En el caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIIC: Alemán/O04G240V01507

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IC: Alemán/O04G240V01307

Otros comentarios

Se podrá seguir estudiando esta materia en los sucesivos cuatrimestres.

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués			
Código	O04G240V01408			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	2	2c
Lengua Impartición				
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Dacosta Pérez, Fernando			
Profesorado	Dacosta Pérez, Fernando			
Correo-e	fernando.dacosta.perez@uvigo.gal			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia el alumnado completará los conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa adquiridas en Lengua para turismo ID para alcanzar el nivel A2. Se hará de manera fundamentalmente práctica para adquirir competencias orales y escritas de un modo ameno y con la comunicación -orientada a Turismo- como objetivo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en portugués procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1	B4	C14	D5
	A2	B6	C15	
	A3	B8		
	A5			
Expresar oralmente y por escrito mensajes en portugués, sobre diversos temas y experiencias.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A4	B6		
	A5	B8		
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Gestionar la relación con los clientes en portugués, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.)	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Sustantivo y adjetivo (género y número); Verbo: revisión; Verbo: presente de subjuntivo, imperativo, futuro de indicativo. Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación ortográfica; Preposiciones. (Complementa Português I)
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 (cafés, 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). (Complementa Português I)
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. ADEMÁS - Conocimiento de destinos turísticos en Portugal. - Elaboración de rutas turísticas - Conocimiento de momentos históricos de Portugal. (Complementa Português I)

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	10	23	33
Foros de discusión	1	5	6
Trabajo tutelado	10	23	33
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas de desarrollo	1	0	1
Práctica de laboratorio	1	0	1

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

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Sesiones teórico-prácticas
Foros de discusión	Sesión práctica oral
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Siempre que lo necesite, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clase, como en el horario de tutorías.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Prueba expresión portugués oral - 15%	60	A1	B4	C14	D3
			A3	B5	C15	D5
	Prueba lectura y comprensión portugués -15%		A5	B8		
	Prueba comprensión portugués oral - 15%					
	Prueba portugués escrito y gramática -15%					
Trabajo tutelado	Realización/presentación del trabajo 1 - 20%	40	A2	B1	C14	D3
			A3	B4	C15	D5
	Realización/presentación del trabajo 2 -20%		A4	B5		
				B6		
				B7		
				B8		

Otros comentarios sobre la Evaluación

Se valora la asistencia a clase y la realización de las tareas.

El alumnado que asiste regularmente puede hacer la prueba al término de las clases dentro del espíritu de evaluación continua (por lo menos debe asistir un 85% de las horas salvo causa justificada)

Plazo para cambiar de evaluación continua a global: 30 días hábiles siguientes al inicio del cuatrimestre.

La evaluación global constará de 1 trabajo grupal (20%), un trabajo individual, en pareja o grupo (20%) y de las pruebas de expresión oral (15%), lectura y comprensión (15%), comprensión oral (15%) y escrita y gramática (15%)

Se valora la asistencia a clase y la realización de las tareas.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Português XXI. Nível A1**, 2011

Robert Kuzka, José Pascoal, **Passaporte para Português. Livro do Aluno. Níveis A1/A2**, Lidel, 2014

Sara Gonçalves dos Santos, **Falar pelos cotovelos**, Lidel, 2015

Luísa Coelho, Carla Oliveira, **Português em Foco I**, Lidel, 2015

Helena Lemos, **Dialogar em português**, Lidel, 2013

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIID: 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	004G240V01501			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Álvarez Díaz, Marcos			
Profesorado	Álvarez Díaz, Marcos			
Correo-e	marcos.alvarez@uvigo.gal			
Web				
Descripción general	Esta materia se centra en el estudio del papel del turismo como motor del desarrollo económico a nivel local y regional. Se analizan diversas teorías sobre el desarrollo territorial, así como los procesos de planificación, gestión y dinamización de los territorios turísticos, y sus impactos socioeconómicos y ambientales. Además, el curso aborda estrategias para favorecer un turismo sostenible, promoviendo el equilibrio entre el crecimiento económico y la conservación de los recursos territoriales.			

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje

identificar las diferentes teorías allegadas a la Teoría económica sobre el desarrollo económico y su relación con el turismo	A1 A2 A3	B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C9	D5
identificar las políticas económicas que actúan en el mercado	A4 A5	B9 B10	C2 C5	D5
distinguir las potencialidades de un territorio relacionadas con su capacidad turística	A1 A3	B5 B7 B8	C3	D5
distinguir las interrelaciones entre los territorios y su desarrollo turístico	A1 A5	B8 B9 B10	C5	
aplicar las técnicas de análisis de investigación sobre mercados turísticos	A1	B3 B5	C9 C10	D5

Contenidos

Tema	
1. El contexto económico	1.1 Principales escuelas de economía1.2 El desarrollo de la economía
2. Los datos macroeconómicos	2.1 Principales macro-magnitudes económicas 2.2 Producto Nacional y Producto Interior 2.3 La inflación 2.4 El desempleo 2.5 Los déficits presupuestarios
3. Tipos de mercados y la empresa turística	3.1 Tipos de mercado 3.2 Competencia perfecta 3.3 Competencia imperfecta 3.4 Discriminación de precios
4. El Territorio	4.1 Concepto 4.2 Unidades de análisis territorial 4.2. La región 4.2. La ciudad
5. El desarrollo regional	5.1 El crecimiento económico 5.2 Disparidades regionales
6. Política económica regional	6.1 Fallos de mercado 6.2 Política económica regional
7. Principales teorías del crecimiento	7.1 Modelos en economía 7.2 Modelo de Harrod-Domar 7.3 Modelo neoclásico de crecimiento 7.4 Crecimiento endógeno 7.5 Modelos keynesianos

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Seminario	6	10	16
Estudio de casos	8	15	23
Lección magistral	25	80	105
Examen de preguntas objetivas	2	0	2
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	0	2
Estudio de casos	2	0	2

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

Metodologías

	Descripción
Seminario	Entrevistas con alumnos sobre trabajos de aula
Estudio de casos	Análisis de casos reales y discusión
Lección magistral	Explicación en aula de los temas de la materia

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	El estudiante podrá comentar al profesor cualquier duda que le *surxa en *titorías bajo la modalidad de cita concertada.

Seminario	El estudiante podrá comentar al profesor cualquier duda que le *surxa en *titorías bajo la modalidad de cita concertada.
Estudio de casos	El estudiante podrá comentar al profesor cualquier duda que le *surxa en *titorías bajo la modalidad de cita concertada.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test. El examen de preguntas objetivas consiste en una prueba en la que el alumnado responde a preguntas de opción múltiple o verdadero/falso sobre los contenidos teóricos de la materia. Tiene como finalidad evaluar los conocimientos fundamentales de forma rápida y precisa.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C2 C3 C5	D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	La prueba de resolución de problemas y/o ejercicios consiste en aplicar conceptos teóricos a casos prácticos para resolver cuestiones relacionadas con el desarrollo económico territorial en el turismo. Tiene como objetivo evaluar la capacidad de análisis, el dominio de los contenidos y la aplicación práctica de los conocimientos.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C2 C3 C5 C9 C10	D5
Estudio de casos	La prueba basada en estudios de casos consiste en analizar una situación real del turismo y el desarrollo territorial, identificando problemas y proponiendo soluciones aplicando los conceptos del curso. Busca valorar el pensamiento crítico y la capacidad de tomar decisiones informadas.	20	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C2 C3 C5 C9 C10	D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La **evaluación continua** es el sistema preferente de evaluación. A mitad del curso se realizará un examen parcial que supondrá el 40 % de la nota final. Se realizará además un examen final que supondrá el 40 % de la nota final. El 20 % restante de la nota se obtendrá por la asistencia a clase y la entrega a lo largo del curso de ejercicios propuestos y estudios de casos.

La **evaluación global** se realizará en las fechas oficiales de examen para cada convocatoria establecida en el calendario académico. Supondrá el 100 % de la nota final.

El alumnado puede renunciar a la evaluación continua y pasar a la evaluación global comunicándolo por escrito al coordinador o coordinadora de la asignatura dentro de los 30 días hábiles tras el inicio del primer cuatrimestre. El alumno o alumna deberá recibir respuesta positiva del coordinador/a por correo electrónico para que dicha solicitud se considere tramitada.

En la prueba de segunda oportunidad se seguirá el mismo criterio que en el sistema de evaluación global.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias serán los especificados en el calendario de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el presente curso.

En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ray, D., **ECONOMIA DEL DESARROLLO**, 978-84-95348-03-6, Reimpresión, Antoni Bosch Editor, 2022

Hortalà i Arau, J., **TEORIA ECONOMICA: MACROECONOMIA**, Vicens Vives, 2010

Charles I. Jones, **INTRODUCCION AL CRECIMIENTO ECONOMICO**, 978-968-444-410-2, Pearson Educación / Prentice Hall, 2000

Romer, D., **MACROECONOMIA AVANZADA**, 978-84-481-4809-6, 3, McGraw-Hill, 2006

Bibliografía Complementaria

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				
Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés				
Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIA: Inglés			
Código	004G240V01502			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua Impartición	Inglés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	de Prada Creo, Elena			
Profesorado	de Prada Creo, Elena Dunne , Ciaran			
Correo-e	edeprada@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Intensificación y perfeccionamiento del idioma inglés, con especial aplicación en el sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Expresar oralmente y por escrito mensajes en inglés, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Gestionar la relación con los clientes en inglés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5

Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5
Una vez superada la materia, el nivel de inglés adquirido de acuerdo con el marco común europeo de referencia para las lenguas (MCER) es un B2.				

Contenidos	
Tema	
1. Sustainability	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
2. Heritage	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
3. Tour guides	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
4. Adventure tourism	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
5. Literary tourism	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
6. World treasures	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales

Lección magistral	5	2	7
Seminario	1	4	5
Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Aprendizaje basado en proyectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas 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
Lección magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos
Seminario	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	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 en el ámbito del turismo
Aprendizaje basado en proyectos	Profundización de los contenidos de los bloques temáticos complementado con el 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 léxico. Consolidación de las principales funciones comunicativas necesarias para el ejercicio profesional en el sector turístico

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Actividades introductorias	Actividad académica desarrollada en la clase, que tiene como finalidad presentar la materia y realizar unas actividades introductorias, atendiendo a 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.
Lección magistral	Actividad académica desarrollada en grupo grande, que tiene como finalidad dar explicaciones generales al alumnado sobre temas vinculados con la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Seminario	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender a 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.
Resolución de problemas	Actividad académica desarrollada de forma individual o en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la resolución de problemas y o ejercicios de la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de aprendizaje.
Aprendizaje basado en proyectos	Actividad académica desarrollada en pequeño grupo, que tiene como finalidad atender a las necesidades y consultas del alumnado relacionadas con la realización de los proyectos de la materia, proporcionándole orientación, apoyo y motivación en el proceso de realización de los mismos.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Comprensión y asimilación de los principales contenidos teóricos	10	A3 A4	B4 B5 B8		
Seminario	Trabajo individualizado sobre las principales competencias comunicativas en el sector turístico	5		B5	C14 C15	D3 D5
Resolución de problemas	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso	5		B4 B5	C14 D5	D3
Prácticas de laboratorio	Realización de ejercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4	B7	C14 C15	D3
Aprendizaje basado en proyectos	Realización y presentación de un tema	15	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B7	C14 C15	D3 D5

Actividades introductorias	Evaluación de las competencias comunicativas	5	A4	B4	D5
			A5		
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	20		B5 B6 B7	C14 C15 D3 D5
Examen de preguntas de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura	20		B1 B4 B5 B8	C14 D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

El alumnado se podrá acoger a la evaluación continua (A.1) o a la evaluación única (A.2). El alumnado deberá poner en conocimiento del docente a cuál de las dos opciones se acoge.

Se recomienda la evaluación continua, siendo el sistema más adecuado para el aprendizaje de la materia. Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá entregar el 80% de las tareas programadas y realizar las pruebas descritas en el apartado A.1

El plazo para cambiar de evaluación continua a global es de un mes desde el comienzo del período de docencia.

La Evaluación Global se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

A.1) Evaluación continua

Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá realizar las siguientes pruebas:

- Speaking (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Writing (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Listening (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Reading (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Use of English (40%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

Las fechas de las pruebas de evaluación continua serán anunciadas en el cronograma publicado en la página web de la Facultad.

Para superar la materia será necesario:

1) Obtener una nota mínima de 5 como resultado de la media de las pruebas escritas, con arreglo a la siguiente ponderación: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).

2) Obtener una nota mínima de 5 en la prueba de speaking (20%).

Los exámenes y pruebas de la evaluación continua no realizadas contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación continua. Para la segunda edición de las actas (julio) se conservarán las partes aprobadas de la materia: a) parte escrita de la materia (incluyendo Use of English, writing, reading y listening) b) parte oral de la materia (speaking).

A.2) Evaluación única

El alumnado que no asista a las clases con regularidad ni realice ninguna prueba parcial podrá presentarse a la evaluación única, que consistirá en una única prueba global final que computará el 100% de la calificación final. El examen final escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

El examen oral final (solo para el alumnado de evaluación final) tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito final y supondrá el 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesaria una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de evaluación única no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación única.

La fecha de esta prueba de evaluación única de la primera edición de las actas será fijada por la facultad y publicada en su página web. Para la segunda edición de actas (julio) se conservarán las partes aprobadas: a. examen oral (speaking) o b. examen escrito (incluyendo use of English, writing, reading y listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

El alumnado que suspenda o no se presente a la primera edición de las actas será evaluado en la segunda edición en julio mediante una prueba única que tendrá las mismas características que la prueba única de la primera edición de actas:

- El examen escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).
- El examen oral tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito y supondrá un 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesario obtener una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de la segunda edición de los actas no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias.

La fecha de esta prueba de julio será fijada por la facultad y publicada en su página web. De no superar la materia en julio, los/las alumnos/as deberán examinarse de la totalidad de la materia en cursos académicos posteriores, ya que las partes superadas carecerán de validez para fechas posteriores.

Protocolos generales en todas las convocatorias:

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

En todos los casos, en la evaluación de la materia se tendrá en cuenta el establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente. En caso de dudas sobre la autoría, se realizarán pruebas orales complementarias, que sustituirán la nota alcanzada con anterioridad.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

De Prada Creo et al, **Travel Leisure and Socializing for Spanish Speakers**, T&T, Travel & Training, Strutt, P., **English for International Tourism, Upper intermediate**, Pearson Education Limited, Person Education Limited,

Bibliografía Complementaria

Duckworth, Michael, **High Season**, Oxford University Press,
Jones, L., **Welcome!**, Cambridge University Press,
Harding, K, **Going International. English for Tourism**, Oxford University Press,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés/O04G240V01603

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

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

Asignatura	Sistemas de información para la gestión turística			
Código	004G240V01503			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Carlos Villamarín, Pablo de			
Profesorado	Carlos Villamarín, Pablo de			
Correo-e	pdecarlo@uvigo.es			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	En el contexto de la actual sociedad de la información, los sistemas que permiten gestionar esta son vitales para la supervivencia de cualquier organización que, tal como sucede con aquellas 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 dinámica, procesarlos en el seno de la organización para convertirlos en información útil y difundir dicha información a las personas idóneas. Asimismo, se pretende resaltar las nuevas oportunidades de negocio electrónico que han surgido en el sector. La asignatura está integrada por dos tipos de contenidos íntimamente relacionados. Por una parte, los teóricos, centrados en el análisis de los sistemas de información en las organizaciones, en general, y en las del sector turístico, en particular. Para ello, se abordarán aspectos tales como el papel que juegan los sistemas de información en los negocios actuales, los rasgos distintivos que caracterizan la denominada sociedad de la información, así como las transformaciones experimentadas por el turismo en el seno de la misma, el impacto de los sistemas de información en las organizaciones y su utilización para obtener ventajas competitivas o los nuevos modelos de negocio electrónico en el sector turístico. Por otro lado, los prácticos, en los que se formularán actividades que permiten profundizar en el conocimiento de los sistemas de información utilizados en la gestión de las organizaciones turísticas.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Explicar cómo funcionan los sistemas de información y por qué son tan esenciales para los negocios actuales.	A1 A5	B5 B8		
Valorar las transformaciones experimentadas por el turismo en la sociedad de la información.	A1 A5	B8	C10	D3
Describir los principales impactos de los sistemas de información sobre la economía y la estructura de las organizaciones.	A1 A5	B5		
Aplicar el modelo de las cinco fuerzas de Porter para analizar cómo las empresas desarrollan estrategias competitivas mediante el uso de sistemas de información.	A1 A2 A5	B9		D3
Identificar los sistemas y tecnologías que pueden apoyar la gestión de la información y de los procesos de negocio de las empresas turísticas.	A1 A5	B8	C13	
Distinguir las características únicas del comercio electrónico, sus diferentes tipos y sus principales modelos de ingresos.	A1 A5	B8		
Valorar los cambios introducidos por Internet en el modelo de negocio de las empresas turísticas.	A1 A5	B7 B8	C10 C13	
Utilizar distintas herramientas de gestión de la información para simular tareas propias de una empresa turística que impliquen convertir datos en información a presentar de forma nítida y estructurada.	A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C10 C13	D1 D2 D3 D4 D5

Contenidos

Tema	
Tema 1. La sociedad de la información.	1.1. Caracterización básica de la sociedad de la información. 1.2. Sistemas de información en los negocios globales actuales. 1.3. El turismo en la sociedad de la información.
Tema 2: Gestión de la información y del conocimiento en empresas turísticas.	2.1. Cómo utilizan las empresas los sistemas de información: impactos y estrategias. 2.2. Gestión de los flujos de información en las empresas del sector turístico.
Tema 3: Estrategias de negocios turísticos basados en la red.	3.1. Comercio electrónico e internet. 3.2. Negocio y comercio electrónico en el turismo.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	0.5	1.5
Flipped Learning	21.5	75.25	96.75
Prácticas con apoyo de las TIC	21	0	21
Examen de preguntas objetivas	1.25	18	19.25
Presentación	1.5	10	11.5

*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.
Flipped Learning	Algunas actividades de aprendizaje se realizarán fuera del aula, y con la presencia del docente se facilitará y potenciará otros procesos de adquisición y práctica de conocimientos.
Prácticas con apoyo de las TIC	Actividades de aplicación de conocimientos a situaciones concretas, y de adquisición de habilidades básicas y procedimentales relacionadas con la materia objeto de estudio, que se realizan en aulas de informática. Es obligatorio asistir a las clases prácticas para realizar esta actividad.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Flipped Learning	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los aspectos teóricos explicados en el aula. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula o en tutorías). También podrá realizarse por medios telemáticos (correo electrónico, despacho virtual, videoconferencia, ...), bajo la modalidad de concertación previa.

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

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test de los contenidos desarrollados mediante Flipped Learning en las sesiones teóricas.	40	A1 A2 A5	B7 B8 B9	C10 C13	D2
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante el/la docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la asignatura o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto, ... Se llevará a cabo en el aula, de manera individual o en grupo, durante las sesiones de clases prácticas. Se realizarán dos presentaciones a lo largo del curso. Cada una de ellas supondrá el 30% de la calificación final.	60	A2 A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C10 C13	D1 D2 D3 D4 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

Podrá valorarse, adicionalmente, cualquier contribución realizada por el alumnado en las sesiones presenciales.

El alumnado tiene derecho a optar por la evaluación global según el procedimiento y el plazo que establezca el centro para cada convocatoria. El plazo establecido para este curso es de hasta 30 días hábiles tras el inicio del cuatrimestre. Antes de que termine el plazo, el alumnado deberá enviar un correo electrónico al profesor manifestando que opta por la evaluación global. El alumnado deberá recibir respuesta positiva del coordinador vía correo electrónico para dar por tramitada dicha solicitud.

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

Segunda oportunidad (y convocatoria extraordinaria): el alumnado que no supere la asignatura en la primera oportunidad tiene dos opciones:

-Realizar un examen, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. La parte teórica consistirá en un examen de preguntas objetivas (tipo test) y la parte práctica en la resolución de casos y/o preguntas prácticas. Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura. El alumnado que haya seguido la evaluación continua en primera oportunidad y quiera optar por esta opción deberá comunicarlo al profesor mediante correo electrónico, como máximo, tres semanas antes del examen. Mediante este examen, se evaluarán todas las competencias de la asignatura.

-Conservar la nota obtenida en las Presentaciones (30% cada una), siempre que sea superior a 3.5 (sobre 10) en cada una de ellas, y realizar sólo el Examen de preguntas objetivas (40%). Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en esta prueba para poder compensarla y superar la asignatura.

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

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

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

IMPORTANTE: es obligación del alumnado conocer y seguir las instrucciones relativas a las distintas pruebas de evaluación, tanto las contenidas en la Guía docente o en cualquier otro documento de organización de la asignatura que el profesor

ponga a su disposición, como las que se le hagan llegar puntualmente a través de los canales habituales (correo electrónico y/o Moovi).

En caso de duda acerca de la adquisición de resultados de aprendizaje por parte del alumnado, se podrán realizar pruebas orales adicionales de evaluación.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Laudon, K.C., Laudon, J.P., **Sistemas de información gerencial**, 14ª edición, Pearson Educación, 2016

Martín Rojo, I., **Dirección y gestión de empresas del sector turístico**, 6ª edición, Pirámide, 2020

Bibliografía Complementaria

Çeltek, E. (editor), **Handbook of research on smart technology applications in the tourism industry**, IGI Global, 2020

Berezina, K., Nixon, L., Tuomi, A. (Editores), **Information and Communication Technologies in Tourism 2024**, Springer (acceso abierto), 2024

Laudon, K.C., Laudon, J.P., **Management Information Systems: Managing the Digital Firm**, 17th edition, Pearson, 2022

Pius, A., Alharahsheh, H.H., Adesanmi, A.A. (editores), **Contemporary Management Approaches to the Global Hospitality and Tourism Industry**, IGI Global, 2020

Valacich, J., Schneider, C., Hashim, M., **Information systems today: managing the digital world**, 9th edition, Pearson, 2023

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

Otros comentarios

En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la cualificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

En la evaluación se tendrá en cuenta no solo la pertinencia y calidad del contenido de las respuestas, sino también su corrección lingüística.

Es responsabilidad del alumnado consultar los materiales disponibles en la plataforma de teledocencia Moovi (novedades, documentos, calificaciones) y estar al tanto de los avisos y de las fechas de realización de las diferentes pruebas.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Gestión de restauración				
Asignatura	Gestión de restauración			
Código	004G240V01504			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Profesorado	Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@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.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
El alumnado al final de la asignatura deberá poseer conocimientos prácticos sobre la gestión de servicios de restauración, en particular sobre la atención al cliente, empleando habilidades que en el futuro asesorarlo y ofrecerle un servicio de calidad	A1	C5	D3
	A2	C11	D4
	A4	C12	D5
	A5	C15	
El alumnado presentará un interés relevante sobre normas de calidad, así como seguridad e higiene, y protección ambiental, conociendo protocolos normativos aplicables en restauración.	A3	C8	D5
	A5	C11 C15	
El alumnado diferenciará entre el funcionamiento global de una pyme y una gran empresa, utilizando herramientas y técnicas diferenciales de gestión y planificación de hostelería y restauración	A4	C5	D4
		C8	
		C11	
		C12 C15	
Los alumnos y alumnas de esta asignatura poseerá conocimientos prácticos actualizados sobre técnicas de dirección y gestión, para el trabajo en equipo y la toma de decisiones individualizada.	A3	B7	D3
	A4		

El alumnado realizará búsquedas de información para obtener resultados que le permitan conocer una panorámica fiel del sector de la restauración a nivel nacional, así como la realización de análisis de gustos y preferencias de los consumidores	A2 A3 A4	C12 C15	D3 D4
---	----------------	------------	----------

Contenidos

Tema	
Con esta asignatura se quiere dar una visión práctica de las áreas y funciones que desempeña una empresa de restauración. Se pretende que el alumnado domine conceptos básicos sobre el negocio y las actividades de la restauración.	1.1.- Concepto de restauración 1.2.- Referentes históricos 1.3.- Tendencias, rutas y foodies 1.4.- Tipos de empresas 1.5.- Datos del Sector 1.6.- Corrientes culinarias y tipos de cocina
TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS Y FORMULACIONES.	2.1.- Contextualización 2.2.- Organización del Restaurante 2.3.- Organización y Funciones de Cocina 2.4.- Organización y Funciones de Sala o Comedor
TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.	2.5.- Formas de Gestión 2.6.- Operaciones y Procesos en Almacén, Economato y Bodega 3.1.- Mise en Place
TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN	3.2.- Herramientas básicas en cocina 3.3.- Sistemas y modalidades de servicios de restauración 3.4.- Tipos de ofertas gastronómicas: menús y cartas 3.5.- Acciones dirigidas a incrementar el consumo 3.6.- Servicios Especiales: Banquetes

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	24	48	72
Resolución de problemas	6	25	31
Estudio de casos	12	10	22
Examen de preguntas objetivas	3	22	25

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

Metodologías

	Descripción
Lección 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	Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/las por el profesor.
Estudio de casos	

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	El alumnado será guiado en la clase en la realización de ejercicios y problemas para poder resolver de forma autónoma otras propuestas de trabajo.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Resolución de problemas	Consiste en la resolución de ejercicios y de trabajos bien de forma individual o en grupo	10	A1 A2 A3 A4	B7	C5 C11 C15
Estudio de casos	Análisis y debate de casos sobre problemáticas de la Restauración: segmentos de mercados, innovación tecnológica, tendencias laborales.	20	A1 A2 A3 A4	B7	C5 C11 C15
Examen de preguntas objetivas	Pruebas de tipo mixto que pueden incluir preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta ,preguntas de respuesta corta y una parte práctica de ejercicios y problemas.	70	A1 A2 A3 A4		C5 C8 C11 C12

Otros comentarios sobre la Evaluación

*EVALUACIÓN CONTINUA:

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua (asistencia mínima del 80%). Por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula en los Gms, la presentación de un trabajo y la realización de dos pruebas parciales eliminatorias a lo largo del cuatrimestre.

Será necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en las pruebas parciales para superarlas y si algún examen parcial es calificado con nota inferior a 4, podrá presentarse con ese parcial en la fecha fijada para el examen final.

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 presente. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la fctou.

Segunda convocatoria: la nota correspondiente a los trabajos de aula y presentación se conservarán durante un curso académico convocatorias de junio y julio.

Esta guía docente, anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el estudiante en la materia, puede requerir reajustes lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios o por la relevancia de las situaciones que pudieran surgir. Se acercará a los estudiantes la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo. Moovi será la plataforma utilizada para la difusión de esa información.

*EVALUACIÓN NO CONTINUA

Los alumnos y alumnas que no sigan evaluación continua realizarán un examen final teórico- práctico sobre todos los contenidos de la materia que representará el 100% de la nota.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Blasco, A; Vives, R., **Fundamentos de gestion de alojamientos y restauración**, Síntesis,

Bibliografía Complementaria

Arguedas, R. Nogueras, M.T., **Planificación, dirección y gestión financiera de empresas turísticas**, Ediciones universitaria Ramón Areces,

Martin, I., **Dirección y Gestión de Empresas del sector turístico**, Piramide,

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Gestión de los recursos financieros**

Asignatura	Gestión de los recursos financieros			
Código	O04G240V01505			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición	Castellano Gallego Inglés			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Sánchez Fernández, Patricio			
Profesorado	Gallego Rodríguez, María Elena Sánchez Fernández, Patricio			
Correo-e	patricio@uvigo.es			
Web	http://patricio.webs.uvigo.es			
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es proporcionar al alumnado, 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			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Elegir alternativas óptimas para la planificación, dirección y control de empresas turísticas.	C7	
	C13	
Aplicar decisiones estratégicas en el entorno económico y financiero	C7	
	C13	
Elegir los datos relevantes que permitan emitir juicios de carácter social, científico o ético.	A1	
	A2	
	A3	
	A4	
	A5	
Identificar los procesos básicos relativos a la iniciativa empresarial y ser capaz de ponerlos en marcha	B5	D1
	B6	D4
	B7	

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 corriente 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 no corriente 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	15	30	45
Lección magistral	15	60	75
Estudio de casos	15	15	30

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

Metodologías	
	Descripción
Resolución de problemas	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.
Lección 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.
Estudio de casos	Estudios de una serie de casos que representen situaciones problemáticas diversas de la vida real para que analicen

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Atención personalizada en horario de docencia de los grupos medianos (GM) o en horas de tutoría de atención al alumnado

Evaluación			
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Resolución de problemas	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.	33,3	B5 C7 D1 B6 C13 D4 B7
Lección 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.	33,3	A1 B5 C7 A2 B6 C13 A3 B7 A4 A5

Estudio de casos 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.	33,3	B5 B6 B7	C7 C13	D1 D4
---	------	----------------	-----------	----------

Otros comentarios sobre la Evaluación

El alumnado podrá elegir ser evaluado mediante el sistema de Evaluación continua (EC), o alternatively optar por una prueba de Evaluación Global (EG).

La evaluación por defecto es la AC.

El alumnado podrá elegir EG según el procedimiento y el plazo establecido por el centro (30 días hábiles tras el inicio del cuatrimestre). La elección de EG supone la renuncia al derecho de seguir evaluándose mediante las actividades de EC que resten y a la calificación obtenida hasta ese momento en cualquiera de las pruebas que ya tuvieron lugar.

-- Evaluación continua. En caso de no renunciar a la evaluación continua:

En este caso el alumnado deberá realizar una serie de actividades y un conjunto de ejercicios durante el curso que valdrá el 33% de la nota respectivamente.

-- Evaluación global.

El alumnado será evaluado mediante una prueba teórico-práctica en la fecha oficial fijada en el calendario de exámenes de la Facultad. Esta prueba representa el 100% de la nota.

En el supuesto de no superar la nota en primera oportunidad, el alumnado podrá ser evaluado de nuevo en la segunda oportunidad a través de una prueba teórico-práctica en la fecha oficial fijada en el calendario de exámenes de la Facultad. Esta prueba supondrá el 100% de la nota.

En convocatorias posteriores (fin de carrera), el alumnado podrá ser evaluado de nuevo a través de una prueba teórico-práctica en la fecha oficial fijada en el calendario de exámenes de la Facultad. Esta prueba supondrá el 100% de la nota.

En todos los casos se necesitará una nota media igual o superior a 5 para superar la materia. En el caso de evaluación continua, será necesaria una nota mínima de 4 en cada actividad o parcial para que haga promedio con el resto y una nota media igual o superior a 5; en caso contrario no se superará la materia.

En caso de evaluación global, se necesitará una nota mínima de 4 en cada una de las partes de la prueba (teoría y práctica) para hacer promedio, y una nota igual o superior a 5 para aprobar la prueba de evaluación.

Los estudiantes que no participen en la AC ni en la AG, figurarán en las actas como "no presentados".

Se recomienda al alumnado tener en cuenta el Título VII (Del uso de medios ilícitos), del Reglamento sobre la Evaluación, la calificación y la calidad de la docencia y del proceso de aprendizaje del estudiantado (https://secretaria.uvigo.gal/*uv/web/normativa/*public/normativa/documento/*downloadbyhash/4904*ced4d24*eb81fe5715*ddde2*c48*c59*c0a7*c4d624*cd0y7491*df7a753985*ccfa)

Las fechas y horas de las pruebas de AG (de primera y segunda oportunidad) son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Facultad para lo presente curso. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de exámenes, prevalecerán las publicadas en la web de la Facultad.

En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta el establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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 exponen con flexibilidad, por lo que puede darse el caso de que se apliquen acoplamientos al largo del curso académico.

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

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances				
Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances			
Código	O04G240V01506			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua Impartición	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.es			
Descripción general	La asignatura tiene como objetivo perfeccionar los conocimientos de la lengua francesa en contexto turístico (nivel A2-B1).			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Gestionar la relación con los clientes en francés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1	B1	C14	D5
	A2	B4		
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Contenidos**Tema**

1. Conocer el aeropuerto y el personal. Realizar la facturación.	Las tareas del agente de escala. Los espacios y los servicios en el aeropuerto. La facturación. Gramática: los pronombres de OD y OI.
2. Hacer el embarcar y hacer anuncios. Aplicar consignas de seguridad a bordo.	Los anuncios. La seguridad. Las prohibiciones. Gramática: el no del imperativo y del infinitivo.
3. Alquiler y devolución de un coche. Rellenar la ficha del estado de un coche.	El alquiler. El coche. Gramática: la interrogación directa (repaso).
4. Informarse de los desajustes y reaccionar de manera adaptada a las reclamaciones de los pasajeros.	El transporte ferroviario. Los incidentes. Las quejas. Gramática: los conectores de causa y consecuencia.
5. Identificar las funciones del recepcionista e informar un cliente sobre las características del hotel.	Las tareas en recepción. Las prestaciones y los equipamientos de hostelería. Gramática: los pronombres relativos où y dont.
6. Acoger un cliente, contestar las reclamaciones y facturar una estancia.	La habitación. Las reclamaciones. Gramática: el imperfecto.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	11	12	23
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Prácticas de laboratorio	4	0	4
Lección magistral	4	0	4
Seminario	1	0	1
Examen de preguntas objetivas	1	3	4
Resolución de problemas y/o ejercicios	0	3	3
Trabajo	0	3	3
Práctica de laboratorio	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	Resolución de problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. 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 emplear como complemento de la lección magistral.
Resolución de problemas 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.)
Lección 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.
Seminario	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la asignatura para asesoramiento/desarrollo de actividades de la asignatura y del proceso de aprendizaje.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	Se ofrecerá resolución de dudas en pequeños grupos.
Resolución de problemas de forma autónoma	El alumno podrá consultar con el profesor los resultados de las tareas.
Prácticas de laboratorio	Se ofrecerá evaluación interactiva al finalizar cada práctica.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta (verdadero/falso, elección múltiple, emparejamiento de elementos, etc.) Los alumnos seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades	20	A1	B1		D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas que incluyen actividades, problemas o casos a resolver. El alumnado debe dar respuesta a la actividad suscitada, plasmando de manera práctica, los conocimientos teóricos y prácticos de la materia	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1	C14 C15	D3 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades del programa	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5
Práctica de laboratorio	Pruebas para evaluación de las competencias adquiridas sobre situaciones prácticas. Las pruebas serán orales y escrituras	40	A1	B1 B4 B5 B6 B8		D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir a clase para beneficiarse de la evaluación continua (con más de 3 faltas sin justificar se perderá el derecho a la evaluación continua) que consistirá en la recogida de tareas y actividades de clase o casa (40%), realizar 1 control al finalizar el cuatrimestre (40%, mínimo 5) y entregar un glosario (20%). Para la evaluación continua, será necesario comprar el método de lengua que se utiliza en clase y traerlo a diario.

Aquellos alumnos que no superen la materia durante el curso tendrán que presentarse al examen final escrito (80%, mínimo un 5) y entregar un glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

El alumnado puede renunciar a la evaluación continua y pasarse a la evaluación global comunicándolo por escrito al coordinador hasta 30 días hábiles tras el inicio del primer cuatrimestre.

En la segunda convocatoria los alumnos deberán realizar un examen final de la materia (80%, mínimo un 5) y entregar un glosario (20%).

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 Xunta de Centro. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las indicadas en la página web de FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Laygues, Arnaud; Coll, Andreu, **Le français en contexte: tourisme**, Aragón M., Eurrutia, M y otros, **Diccionario de términos de turismo.**

Bibliografía Complementaria

Calmy, A.M, **Le français du tourisme**, Corbeau, S, **Tourisme.com**, Penformis, J.L., **Communication progressive du français des affaires**,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Otros comentarios

Se recomienda haber cursado Francés I y II, y seguir la modalidad de la evaluación continua para superar la materia.

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán			
Código	O04G240V01507			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua Impartición	Alemán			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Otero Villena, Almudena			
Profesorado	Otero Villena, Almudena			
Correo-e	almudena.otero.villena@uvigo.gal			
Web	http://Moovi			
Descripción general	Consolidación de la base ya adquirida en los estudios de lengua alemana con especial aplicación al sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en alemán procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en alemán, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Gestionar la relación con los clientes en alemán, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Unidad 7 · Arbeitsalltag	· Entender una entrada en un blog, escribir sobre las rutinas laborales, conversaciones en el ámbito laboral, indicar un lugar, describir procesos, escribir y entender una carta, mantener conversaciones con funcionalidad social (*Smalltalk) · Reserva, check-in, información interna y externa, servicios, quejas, checkout · Las conjunciones *und, *oder, *aber, el artículo con Dativ, la preposición *mit + Dativ
Unidad 8 · Fit und gesund	· Dar y entender instrucciones, dar información personal, las partes del cuerpo, dar, entender y transmitir instrucciones, conversaciones en el médico, dar y entender consejos de salud, enfermedades, medicamentos · El imperativo con *du, *ihr, *Sie, las oraciones exhortativas/imperativas, los verbos modales *sollen, *müssen, (nicht) *dürfen
Unidad 9 · Meine Wohnung	· Entender anuncios de pisos, describir las estancias de un piso y su mobiliario, los colores, hablar de diferentes tipos de viviendas y formas de convivencia, escribir un texto sobre un piso. · *Sein + Adjektiv, la preposición *in + Akkusativ, Wechselpräpositionen + Dativ

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Resolución de problemas	11.25	16	27.25
Lección magistral	1	3.5	4.5
Práctica de laboratorio	2	6	8
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	3	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4

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

Metodologías

	Descripción
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 equipación especializada (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. 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 emplear como complemento de la lección magistral.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

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

Prácticas de laboratorio	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con las prácticas de laboratorio. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula de laboratorio).
Resolución de problemas	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los problemas y/o ejercicios realizados. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).

Evaluación		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
	Descripción					
Práctica de laboratorio	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.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen la redacción de breves textos y la preparación de presentaciones orales sobre aspecto del sector, especialmente de "Landeskunde".	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la 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.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14 C15	D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Es condición obligatoria para ser evaluado/a de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia inferior, que deberán ser comunicados al profesorado cuanto antes.

La práctica de laboratorio (40%) consiste en una **participación activa** en todas las actividades que se desarrollan en clase - y su adecuada preparación en casa - con atención especial a la producción oral.

La resolución de problemas/ejercicios (20%) consiste tanto en la redacción de breves textos como presentaciones orales adaptados al nivel de aprendizaje del alumnado sobre aspectos relacionados con el sector turístico, especialmente de "Landeskunde".

El examen de preguntas objetivas (40%) consiste en evaluar las competencias adquiridas en clase incluida la comprensión oral mediante un examen escrito. Este control final se realiza en la última clase del cuatrimestre y es necesario obtener como mínimo un 5 para hacer la media con las otras partes y aprobar la evaluación continua. El profesorado podrá solicitar la realización de una prueba oral si lo considera necesario.

En el caso de optar por la evaluación global es necesario comunicárselo por escrito al profesorado en los primeros 30 días hábiles tras el inicio del cuatrimestre. En el caso de la evaluación global, el 100% de la nota es la obtenida en el examen final (el alumno/a deberá recibir respuesta positiva de la coordinadora vía email para dar por tramitada su solicitud) . El alumnado que opte por esta modalidad realizará un examen escrito final sobre todos los contenidos de la materia en las fechas oficiales fijadas por cada centro; además será obligatorio que realice una prueba oral individual en la fecha acordada con el profesorado de la materia. La prueba escrita puntuará un 70% de la nota y la prueba oral un 30%.

SEGUNDA EDICIÓN DE ACTAS (EXÁMENES DE RECUPERACIÓN) Examen escrito (70% de la nota) y oral (30%).

IMPORTANTE: La realización fraudulenta de las pruebas de evaluación de acuerdo con lo descrito en el título VII del "Reglamento sobre a avaliación, a calificación e a calidade da docencia e do proceso de aprendizaxe do estudantado" aprobado por el claustro el 18 de abril de 2023 resultará necesariamente en la nota final 0 (suspense). En caso de duda se podrá realizar una prueba adicional de carácter oral o escrito.

Las calificaciones se publicarán en la plataforma interna o la aula virtual de la Universidade de Vigo.

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

En el caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Netzwerk neu A1.2, 978-3-12-607169-7, Klett, 2024

<https://dict.leo.org/spanisch-deutsch/>, Diccionario con pronunciación y tablas de flexión,

Bibliografía Complementaria

<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 im Hotel, 9783190216468, Hueber, 2002

Zimmer frei neu:- Lehrbuch, Arbeitsbuch, Lehrerhandreichungen, 2CDs zum Lehrbuch, 1CD zum Arbeitsbuch, Langenscheidt, 978-3468494123, Langenscheidt, 2006

Hallo aus Berlin (Video),

Menschen A2.1, 978-3-19-361902-0, 2012, Hueber,

www.turgalicia.es,

Ja, gerne, 978-3-06-020732-9, 2014, Cornelsen,

Herzlich willkommen, 978-3-12-606182-7, 2012, Klett,

Brigitte Braucek/ Andreu Castell, **Gramática básica del alemán con ejercicios A1-B1**, 978-3-19-811735-4, 2017, Idiomas / Hueber,

Stefanie Dengler, Tanja Mayr-Sieber, **Netzwerk neu A1-B1. Grammatik A1-B1**, 978-3-12-607178-9, 2021, Klett,

Grammatik aktiv. Deutsch als Fremdsprache. 2. aktualisierte Ausgabe (A1-B1), 978-3-06-122964-1, 2023, Cornelsen,

Stefanie Dengler, Sarah Fleer, Tanja Mayr-Sieber, **Jetzt!**, 978-3-12-607332-5, 2026, Klett,

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IVC: Alemán/O04G240V01607

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIC: Alemán/O04G240V01407

Otros comentarios

Se puede continuar estudiando la materia en el siguiente cuatrimestre.

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

Lenguas Extranjeras para el Turismo IIID: Portugués				
Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IIID: Portugués			
Código	O04G240V01508			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	1c
Lengua Impartición	Gallego			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Dacosta Pérez, Fernando			
Profesorado	Dacosta Pérez, Fernando			
Correo-e	fernando.dacosta.perez@uvigo.gal			
Web				
Descripción general	En esta materia el alumnado adquirirá conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa. Una vez superada la materia, el alumnado alcanzará el nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL)			
	Se hará de manera fundamentalmente práctica de cara a adquirir competencias orales y escrituras de manera amena y con la comunicación -orientada a Turismo- como objetivo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en portugués procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en portugués, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Gestionar la relación con los clientes en portugués, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.)	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética Verbo: formas de indicativo y subjuntivo Pronombres personales; Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación ortográfica; Preposiciones. (Se complementa con Português IV)
Contenidos léxico-semánticos	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. (Se complementa con Português IV)
Contenidos pragmáticos	Prácticas orales. Textos cortos relacionados con el turismo o con la cultura portuguesa. ADEMÁS - Conocimiento de destinos turísticos en países de lengua portuguesa. - Elaboración de rumbos turísticos - Conocimiento de momentos históricos de Portugal. (Se complementa con Português IV)
Elementos de cultura lusófona	Elementos seleccionados de la cultura e historia de Portugal con relevancia para el turismo.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	10	23	33
Trabajo tutelado	10	23	33
Actividades introductorias	6	0	6
Examen de preguntas objetivas	2	0	2
Examen oral	1	0	1

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Sesiones teórico-prácticas
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo y/o individual
Actividades introductorias	Sesiones prácticas orales

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clases, como en el horario de tutorías. Tutorías: La atención al alumnado podrá tener lugar de forma presencial durante el horario de tutorías establecido en el curso. Bajo la modalidad de concertación previa, las sesiones de tutorización podrán realizarse por medios telemáticos (destacadamente, por correo electrónico y por videoconferencia mediante el Campus Remoto).

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo tutelado	Realización/presentación de trabajo escrito y oral 1 - 20%	40	A2	B1	C14	D3
			A3	B4	C15	D5
	Realización/presentación de trabajo escrito y oral 2 - 20%		A4	B5		
				B6		
Examen de preguntas objetivas	Prueba lectura y comprensión portugués - 15%	45	A1	B4	C14	D3
			A3	B5	C15	D5
	Prueba comprensión portugués oral - 15%		A5	B8		
	Prueba portugués escrito y gramática - 15%					
Examen oral	Prueba expresión portugués oral - 15%	15				

Otros comentarios sobre la Evaluación

Se valora la asistencia a la clase y la realización de las tareas. El alumnado que asiste regularmente puede hacer la prueba al final de las clases dentro del espíritu de evaluación continua (al menos debe asistir un 80% de las horas salvo causa justificada). Plazo para cambiar de evaluación continua la global: 30 días hábiles siguientes al inicio del cuatrimestre. La evaluación global constará de un trabajo grupal (20%), un trabajo individual, en pareja o grupo (20%) y de las pruebas de expresión oral (15%), lectura y comprensión (15%), comprensión oral (15%) y escritura y gramática (15%). Es recomendable consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://moovi.uvigo.es>). Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Xunta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Português XXI. Nivel B1**, 2011,
Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 1**, 3ª, Lidel, 2011
Robert Kuzka, José Pascoal, **Passaporte para Português. Livro do Aluno. Níveis A1/A2**, Lidel, 2014
Luísa Coelho, Carla Oiveira, **Português em Foco I**, Lidel, 2015
VV AA, **Histórias de bolso**, Lidel, 2016

Bibliografía Complementaria

Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 2**, 3ª, Lidel, 2011

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IID: Portugués/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			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vaquero García, Alberto			
Profesorado	Rapela Blanco, Rubén Vaquero García, Alberto			
Correo-e	vaquero@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal			
Descripción general	Fiscalidad de las Empresas Turísticas tiene como objetivo introducir a los alumnos en el ámbito de la fiscalidad aplicada a la empresa. En particular, se estudian los principales impuestos, prestando especial atención a su aplicación en el ámbito de la empresa turística.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
El alumno será capaz de realizar una liquidación básica del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, así como entender el funcionamiento teórico del impuesto	A1	B1	C5
	A4	B5	C8
	A5	B7	C13
		B8	
		B9	
El alumno será capaz de realizar una liquidación básica completa del Impuesto sobre Sociedades para una Empresa de Reducida Dimensión		B10	
	A1	B1	C5
	A4	B5	C8
	A5	B7	C13
		B8	
		B9	

El alumnado será capaz de debatir con otras personas diferentes alternativas para solucionar un problema de índole fiscal

A2
A3
B5
B6
B7
B10
C8

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. Período impositivo.
Parte III. IRPF	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.
Parte IV. IRPF	Tema 4: Liquidación. Integración y compensación de rentas. Mínimo Personal y Familiar. Cuota íntegra y deducciones
Parte V. IS	Tema 5: Introducción y descripción general. Naturaleza y características del IS. Criterio de residencia. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Período impositivo.
Parte VI. IS	Tema 6: Ajustes fiscales y base imponible. Ingresos computables y gastos deducibles. Ajustes por imputación temporal o permanente. Ajustes para entidades de reducida dimensión. Compensación de bases imponibles negativas de ejercicios anteriores.
Parte VII. IS	Tema 7: Liquidación. Proceso de liquidación. Cuota íntegra y deducciones.
Parte VIII: IVA	Tema 8: Descripción general y liquidación. Naturaleza, características y funcionamiento del IVA. Sujetos pasivos. Exenciones. Hecho imponible. Base imponible. Tipos impositivos. Régimes especiales. Declaraciones.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	0.5	0	0.5
Lección magistral	22	22	44
Estudio de casos	12	36	48
Resolución de problemas y/o ejercicios	10.5	47	57.5

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Presentación del contenido y objetivos de la materia. Metodología de trabajo y sistemas de control y evaluación.
Lección magistral	Para cada tema el docente presentará en el aula las cuestiones mas relevantes y formulará la metodología a seguir para interpretar las consecuencias y efectos prácticos de la norma tributaria. Posteriormente el alumno deberá revisar de forma autónoma los contenidos expuestos.
Estudio de casos	Se resolverán supuestos prácticos relacionados con las diferentes figuras impositivas explicadas en el aula, y que el alumnado deberá resolver con el apoyo de la normativa vigente.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	El alumnado contará con la atención del profesor, tanto en el aula, para resolver dudas y dificultades que vayan surgiendo en el transcurso de la lección magistral, como posteriormente mediante las horas de atención al alumnado (tutorías).
Estudio de casos	Durante las prácticas de laboratorio, se pretende orientar, supervisar, atender y resolver las dudas del alumno en su proceso de adquisición de las competencias, en general, y en la realización de las actividades propuestas, en particular.

Evaluación					
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Estudio de casos	La realización y entrega de los ejercicios es necesaria para que la siguiente metodología de evaluación (Prácticas con Apoyo de las TIC) puntúe. Pues los cuestionarios que debe resolver el alumnado tienen como base los estudios de casos propuestos.	75	A2	B10	C5
			A3		C8
			A4		C13
			A5		
Resolución de problemas y/o ejercicios	El alumnado realizará pruebas escritas evaluables en las que deberá resolver ejercicios relacionados con las liquidaciones de los diferentes impuestos. Durante el cuatrimestre habrá tres pruebas de este tipo que ponderarán un 25% cada una en la nota final.	25	A1	B6	C5
			A2	B8	C8
			A3	B9	C13
			A5		

Otros comentarios sobre la Evaluación

Convocatoria ordinaria

En esta materia se realizará una evaluación continua del trabajo realizado por el estudiante, que será el sistema de evaluación preferente. Para superar la materia por evaluación continua deben cumplirse tres condiciones:

1. Alcanzar por lo menos un 25% de la nota en cada uno de los apartados puntuables (prueba IRPF, prueba IS).
2. Obtener por lo menos 5 puntos en la suma de los apartados puntuables (pruebas IRPF y IS).
3. Entregar por lo menos la mitad de los problemas o ejercicios que el alumnado deberá de resolver de forma autónoma en las prácticas.

La no presentación a cualquiera de las pruebas presenciales escrituras (IRPF y IS) supondrá que el estudiante deja de ser evaluado en evaluación continua. También se saldrá de la evaluación continua si no se alcanza por lo menos un 25% de la nota máxima en cada uno de los ítems evaluables (prueba IRPF, prueba IS).

La nota final por evaluación continua será la suma de las notas parciales obtenidas hasta ese momento. Aquellos estudiantes que queden fuera de la evaluación continua tendrán la opción de presentarse a la prueba de evaluación global en la convocatoria oficial. Esta prueba de evaluación global consistirá en la realización de dos estudios de caso completos, uno de IRPF y otro de IS.

La prueba de evaluación global supondrá el 100% de la cualificación y no tendrá en cuenta los puntos obtenidos en evaluación continua. El estudiantado puede renunciar a la evaluación continua y pasarse a la evaluación global comunicando por escrito al coordinador/a de la materia hasta 30 días hábiles tras lo inicio del segundo cuatrimestre. Es necesario comunicar por escrito al coordinador/a de la materia vía mail la renuncia a la evaluación continua. El/El alumno/para deberá recibir respuesta positiva del coordinador/a vía mail para dar por tramitada dicha solicitud.

Convocatoria extraordinaria

La convocatoria extraordinaria consistirá en un examen final. Este examen valdrá 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 Xunta de Centro para el curso actual.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

BOE, **Normativa do IRPF**, Última edición,

BOE, **Normativa do Imposto de Sociedades**, Última edición,

AEAT, **Manual Práctico do IRPF**, Última edición,

AEAT, **Manual Práctico do Imposto de Sociedades**, Última edición,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas. Casos Prácticos**, Última Edición,

Centro de Estudios Financieros, **Impuesto sobre Sociedades. Casos Prácticos**, Última edición,

Bibliografía Complementaria

Pla Vall, Ángeles e Salvador Cifre, Concha, **Impuesto sobre Sociedades. Régimen general y empresas de reducida dimensión**, Última Edición, Tirant lo Blanch,

Moreno Moreno, M^a Carmen e Paredes Gómez, Raquel, **Fiscalidad individual y Empresarial. Ejercicios resueltos**, Última Edición, Civitas,

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas I/O04G240V01101

Empresa: Contabilidad de organizaciones turísticas II/O04G240V01202

Derecho: Legislación turística/O04G240V01201

Otros comentarios

Por razones pedagógicas, se recomienda encarecidamente la asistencia regular a clase. En este sentido, se recomienda que los alumnos sigan el sistema de evaluación continua. Sin duda, la asistencia regular a clase hará que la dificultad para aprobar la asignatura sea significativamente menor.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Investigación de mercados turísticos				
Asignatura	Investigación de mercados turísticos			
Código	004G240V01602			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Fraiz Brea, José Antonio			
Profesorado	Fraiz Brea, José Antonio Rodríguez Comesaña, Lorenzo			
Correo-e	jafraiz@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Proceso de investigación comercial en el sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia				
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Identificar los principales estudios y fuentes de información e investigación en el ámbito turístico	A1 A3	B2 B3	C9	
Ser capaz de realizar una investigación de mercados para ayudar a la toma de decisiones empresariales	A2	B1 B9	C10	D1
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección personal	A2	B8	C12	
Adquirir habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información	A4 A5	B1		D3
Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción	A3	B2 B3	C12	D2

Deducir el funcionamiento de las organizaciones turísticas y herramientas e instrumentos de salida	A1	B2	C9
Comprender el entorno en que operan las organizaciones turísticas	A3	B7 B10	C10 D1

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
Seminario	5	8	13
Lección magistral	15	0	15
Trabajo tutelado	18	60	78
Resolución de problemas	5	27	32
Salidas de estudio	0	10	10
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas objetivas	1	0	1

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

Metodologías

	Descripción
Seminario	Explicación de las directrices para los trabajos individuales y en grupo. Resolución de dudas de contenidos teóricos y de ejercicios prácticos. Seminario de aprendizaje de las herramientas de la biblioteca de la Universidad de Vigo.
Lección magistral	Explicación de los temas de la asignatura.

Trabajo tutelado	Actividades, realizadas individualmente o en grupo, programadas relativas el temario de la materia.
Resolución de problemas	Actividades que requieren resolver problemas o ejercicios.
Salidas de estudio	Salidas de campo o visitas a empresas, relacionadas con los contenidos de la materia.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	Orientaciones para el desarrollo de los trabajos. Resolución de dudas.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo tutelado	(*)Actividades dos distintos temas da materia.	30	A2 A3 A4 B7 B8 B9 B10	B1 B2 B3	C9 C10	D2
Salidas de estudio	(*)Saídas e visitas a empresas relacionadas có contido da materia.	15			C10	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividades basadas en la resolución de ejercicios de la materia.	15		B1 B10	C9 C10 C12	D3
Examen de preguntas objetivas	Pruebas escritas: -Parcial 1: 10% -Parcial 2: 15% -Parcial 3: 15% Se realizarán en la fecha asignada en el cronograma de la materia	40		B1 B10	C9 C10 C12	D3

Otros comentarios sobre la Evaluación

EVALUACIÓN CONTINUA (EC)

Se debe superar, indistintamente, cada una de las dos partes: teórica (a través de tres pruebas parciales), o práctica (a través de la evaluación continua mediante los trabajos individuales, en grupo, resolución de ejercicios y salidas formativas). Es decir, se exige un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder hacer promedio con la otra parte. La no realización de un parcial o del 30% de las actividades prácticas anula la evaluación continua.

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.

EVALUACIÓN GLOBAL (EG)

En caso de que el estudiante no opte por la evaluación continua, éste tendrá que realizar una prueba escrita. Dicha prueba se compondrá de cuatro partes: test (20% de la nota), preguntas de verdadero/falso (20% de la nota), preguntas cortas y ejercicios prácticos (40% de la nota), resolución de un caso práctico (20% de la nota). Se podrán compensar las partes de la prueba, siempre y cuando al menos el estudiante obtenga un 40% de la nota máxima de cada parte. La duración de la prueba será de noventa minutos.

En segunda convocatoria (2ª OPORTUNIDAD), se mantendrá el procedimiento de evaluación anteriormente descrito. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso 2025-26. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo.

AVISOS SOBRE LA EVALUACIÓN

Los alumnos matriculados manifestarán formalmente (por correo electrónico o a través de Moovi) su intención de participar en el sistema de evaluación continua. El plazo para el cambio al sistema de evaluación global (no continua) será el que establezca la Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo (30 días hábiles tras el inicio del segundo cuatrimestre).

En la evaluación de la asignatura se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU.

La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

PEDRET, R. y OTROS, **La investigación comercial como soporte del marketing**, 1, Deusto, 2000

LÓPEZ, J.M y LÓPEZ, L.M., **Manual de investigación de mercados turísticos**, 1, Pirámide, 2015

MONTFORT, A. y OTROS, **Investigación de mercados en entornos digitales y convencionales**, 1, ESIC, 2020

Bibliografía Complementaria

ÁLVAREZ, R., **Principios de investigación del mercado turístico**, 1, Corditur, 2004

BIGNÉ, E.; FONT, X. y ANDREU, L., **Marketing de destinos turísticos**, 1, ESIC, 2000

SANTESMASES, M., **DYANE: Diseño y análisis de encuestas**, 4, Pirámide, 2009

FERNÁNDEZ NOGALES, A., **Investigación y técnicas de mercado**, 1, ESIC, 2002

TRESPALACIOS, J.A.; VÁZQUEZ, R. Y BELLO, L., **Investigación de mercados**, 1, Thomson, 2005

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés				
Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVA: Inglés			
Código	O04G240V01603			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua Impartición	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 del idioma inglés, con especial aplicación en el sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Expresar oralmente y por escrito mensajes en inglés, sobre diversos temas y experiencias.	A1 B4 C14 D3 A2 B5 C15 D5 A4 B6 A5 B8
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 B4 C14 D3 A2 B5 C15 D5 A3 B6 A4 B8 A5
Gestionar la relación con los clientes en inglés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 B4 C14 D5 A3 B5 C15 A4 B6 A5 B8

Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5
Una vez superada la materia, el nivel de inglés adquirido de acuerdo con el marco común europeo de referencia para las lenguas (MCER) es un B2				

Contenidos

Tema

1. Event organization	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
2. Marketing and promotion	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
3. Special hotels	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
4. Film/tv series locations	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
5. Luxury breaks	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción
6. Tourism in Galicia	Comprensión oral Expresión oral Vocabulario específico Gramática Lectura Escritura Expresiones idiomáticas Traducción

Planificación

Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
----------------	----------------------	---------------

Lección magistral	5	2	7
Seminario	1	4	5
Resolución de problemas	3.75	15.75	19.5
Prácticas de laboratorio	7	18.25	25.25
Aprendizaje basado en proyectos	2.5	10	12.5
Actividades introductorias	1.75	1	2.75
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas 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
Lección magistral	Exposición de los contenidos fundamentales del curso tanto teóricos como prácticos
Seminario	Trabajo en profundidad sobre temas específicos del ámbito turístico con un enfoque profesional en el que se puedan poner la prueba las competencias a adquirir en la materia
Resolución de problemas	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 en el ámbito del turismo
Aprendizaje basado en proyectos	Profundización de los contenidos de los bloques temáticos complementado con el 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 léxico. Consolidación de las principales funciones comunicativas necesarias para el ejercicio profesional en el sector turístico

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Actividades introductorias	Se tendrá en cuenta el nivel individual de cada del alumno a cara descubierta a detectar posibles problemas de comprensión y asimilación
Lección magistral	Aclaración de los conceptos teóricos que necesiten explicaciones adicionales comprobando que todo el alumnado los comprende.
Seminario	Práctica extensiva de las destrezas orales basada en los contenidos del programa
Resolución de problemas	Revisión de las dudas relacionadas con los contenidos del programa.
Aprendizaje basado en proyectos	Revisión de las presentaciones individuales de los alumnos tanto en la parte oral como en la escritura.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Comprensión y asimilación de los principales contenidos teóricos	10	A3 A4	B4 B5 B8		
Seminario	Trabajo individualizado sobre las principales competencias comunicativas en el sector turístico	5			C14 C15	D3 D5
Resolución de problemas	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso	5		B4 B5	C14	D5
Prácticas de laboratorio	Realización de ejercicios y actividades contextualizadas. Léxico específico	20	A4	B7	C14 C15	D3
Aprendizaje basado en proyectos	Realización y presentación de un tema	15	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Actividades introductorias	Presentación oral de un tema	5	A4 A5			D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de ejercicios y actividades prácticas que resuman los contenidos generales del curso en las principales destrezas comunicativas orales	20		B5 B6 B7	C14 C15	D3 D5
Examen de preguntas de desarrollo	Realización de ejercicios y actividades en las áreas de léxico, gramática, comprensión oral y escritura y producción oral y escritura	20		B1 B4 B5 B8	C14	D3 D5

A) PRIMERA EDICIÓN DE LAS ACTAS:

El alumnado se podrá acoger a la evaluación continua (A.1) o a la evaluación única (A.2). El alumnado deberá poner en conocimiento del docente a cuál de las dos opciones se acoge.

Se recomienda la evaluación continua, siendo el sistema más adecuado para el aprendizaje de la materia. Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá entregar el 80% de las tareas programadas y realizar las pruebas descritas en el apartado A.1

El plazo para cambiar de evaluación continua a global es de un mes desde el comienzo del período de docencia.

La Evaluación Global se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

A.1) Evaluación continua

Para acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá realizar las siguientes pruebas:

- Speaking (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Writing (20%): Una prueba que tendrá lugar en las fechas indicadas en el cronograma.
- Listening (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Reading (10%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.
- Use of English (40%): una prueba que tendrá lugar en la fecha indicada en el cronograma.

Las fechas de las pruebas de evaluación continua serán anunciadas en el cronograma publicado en la página web de la Facultad.

Para superar la materia será necesario:

1) Obtener una nota mínima de 5 como resultado de la media de las pruebas escritas, con arreglo a la siguiente ponderación: Use of English (40%), Writing (20%), Listening (10%) and Reading (10%).

2) Obtener una nota mínima de 5 en la prueba de speaking (20%).

Con carácter voluntario, una parte de la evaluación (20%) (10% parte escrita, 10% parte oral) podrá realizarse a través de la metodología COIL.

Los exámenes y pruebas de la evaluación continua no realizadas contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación continua. Para la segunda edición de las actas (julio) se conservarán las partes aprobadas de la materia: a) parte escrita de la materia (incluyendo Use of English, writing, reading y listening) b) parte oral de la materia (speaking).

A.2) Evaluación única

El alumnado que no asista a las clases con regularidad ni realice ninguna prueba parcial podrá presentarse a la evaluación única, que consistirá en una única prueba global final que computará el 100% de la calificación final. El examen final escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).

El examen oral final (solo para el alumnado de evaluación final) tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito final y supondrá el 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesaria una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de evaluación única no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias de la evaluación única.

La fecha de esta prueba de evaluación única de la primera edición de las actas será fijada por la facultad y publicada en su

página web. Para la segunda edición de actas (julio) se conservarán las partes aprobadas: a. examen oral (speaking) o b. examen escrito (incluyendo use of English, writing, reading y listening).

B) SEGUNDA EDICIÓN DE LAS ACTAS (Julio):

El alumnado que suspenda o no se presente a la primera edición de las actas será evaluado en la segunda edición en julio mediante una prueba única que tendrá las mismas características que la prueba única de la primera edición de actas:

- El examen escrito tendrá los siguientes porcentajes: Use of English (40%), Writing (20%), Reading (10%), Listening (10%).
- El examen oral tendrá lugar en el mismo día que el examen escrito y supondrá un 20% de la nota final.

Para aprobar la materia, será necesario obtener una nota mínima de 5 tanto en el examen escrito como en el examen oral. Los exámenes de la segunda edición de los actas no realizados contarán como un 0 a la hora de calcular las medias.

La fecha de esta prueba de julio será fijada por la facultad y publicada en su página web. De no superar la materia en julio, los/las alumnos/as deberán examinarse de la totalidad de la materia en cursos académicos posteriores, ya que las partes superadas carecerán de validez para fechas posteriores.

Protocolos generales en todas las convocatorias:

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

En todos los casos, en la evaluación de la materia se tendrá en cuenta el establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente. En caso de dudas sobre la autoría, se realizarán pruebas orales complementarias, que sustituirán la nota alcanzada con anterioridad.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

De Prada Creo et al, **Travel Leisure and Socializing for Spanish Speakers**, Travel and Training Solutions, 2013

Bibliografía Complementaria

VV.AA, **Women in Action**, Diputación de Ourense, 2023

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

Walker & Harding, **Oxford English for Careers: Tourism**, Oxford University Press, Oxford University Press, 2009

De Prada Creo, E., **English Pronunciation Online**, Blogger, 2025

De Prada Creo, E., **Stop! English Time**, 2025

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IA: Inglés/O04G240V01302

Idioma moderno: Inglés para turismo/O04G240V01204

Lenguas extranjeras para el turismo IIA: Inglés/O04G240V01403

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación pública del desarrollo turístico**

Asignatura	Planificación pública del desarrollo turístico			
Código	004G240V01604			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua Impartición	Gallego			
Departamento	Economía aplicada			
Coordinador/a	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Profesorado	Vázquez Rodríguez, María Xosé			
Correo-e	maxose@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal/course/view.php?id=10561			
Descripción general	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 *alumnado, de las cuales 45 son actividades presenciales, mientras que el resto serán actividades no presenciales. Esta materia pretende iniciar al/a la estudiante en el conocimiento del papel de las Administraciones Públicas en el sector turístico. Analizaremos *cáles son los principios básicos de las políticas públicas en *relacion 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. La *línqua de impartición será el gallego.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Adquirir conocimientos básicos para entender las competencias y funcionamiento de las instituciones públicas en materia turística.	A1 A3	B3	C1 C2 C10
Recopilar, sinterizar, y analizar información y datos de forma crítica. Elaborar e interpretar indicadores.	A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3	C1 C2 C10

Buscar, seleccionar, leer y comprender bibliografía, y a partir de ella elaborar y presentar resultados e informes.	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5	C1 C2 C10	D3
Conocer y aplicar técnicas de evaluación de impactos turísticos, así como métodos de análisis de la viabilidad social de proyectos turísticos.	A1 A2	B1 B2	C2 C10	D3
Conocer los principales instrumentos de planificación y gestión pública del turismo. Ser capaz de analizar el uso de estos instrumentos de forma crítica.	A1 A2 A5	B1 B3	C2 C10	

Contenidos

Tema	
1. Introducción al papel de las administraciones públicas en el turismo.	Efectos ambientales, sociales y económicos del turismo. El papel de la Administración Pública. Principios y funciones de la intervención pública: regulación, planificación, fomento, coordinación y gestión directa.
2. La organización administrativa turística	La Administración turística: UE, Estado, Comunidades Autónomas y Administración Local. Distribución de competencias. Cooperación y coordinación.
3. Planificación y gobernanza de los destinos turísticos	El proceso de planificación turística: niveles y tipos de planes (estatal, autonómico y de destino). Instrumentos de ordenación y gestión de destinos. La capacidad de carga. Gobernanza turística y participación de los agentes. Los Destinos Turísticos Inteligentes (DTI): concepto y ejes (gobernanza, innovación, tecnología, sostenibilidad y accesibilidad). El modelo español (SEGITTUR).
4. Sostenibilidad e instrumentos económico-ambientales	Turismo sostenible: concepto e indicadores. Turismo en espacios naturales. Valoración económica de servicios recreativos e impactos ambientales. Fiscalidad turística (impuestos turísticos).
5. 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
Lección magistral	18	30	48
Prácticas con apoyo de las TIC	5	15	20
Resolución de problemas de forma autónoma	14	30	44
Examen de preguntas objetivas	3	10	13
Trabajo	2	20	22
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
Lección 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.
Prácticas con apoyo de las 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, desarrolladas en aulas de informática.
Resolución de problemas 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

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas de forma autónoma	Apoyo al alumnado tanto de forma presencial (directamente en el aula y en los momentos que el profesor tiene asignados a *tutorías de despacho) como de forma no presencial (a través del correo electrónico o de la plataforma de *tele docencia) para la resolución de problemas y/o ejercicios planteados en el aula.
Prácticas con apoyo de las TIC	Apoyo al alumnado de forma presencial (directamente en el aula y en los momentos que el profesor tiene asignados a *tutorías de despacho) para el análisis de datos y elaboración de informes mediante herramientas informáticas.
Pruebas	Descripción

Examen de preguntas objetivas	Apoyo durante las pruebas de tipo test y después de las mismas para obtener y proporcionar *feedback sobre metodología y contenidos.
Trabajo	Apoyo al alumnado tanto de forma presencial (directamente en el aula y en los momentos que el profesor tiene asignados a *tutorías de despacho) como de forma no presencial (a través del correo electrónico o de la plataforma de *teledocencia) para la elaboración de trabajos de investigación y proyectos.

Evaluación		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
	Descripción				
Resolución de problemas de forma autónoma	Se valorará la capacidad de resolución de problemas, elaboración de informes e indicadores, y aplicación de los conocimientos adquiridos en las clases prácticas.	20	A2 A5	B1 B2 B3	C1 C2 C10
Examen de preguntas objetivas	Se realizarán dos pruebas (25% cada una) para evaluar la comprensión de conocimientos impartidos en clase magistral y en prácticas. Estas pruebas podrán ser tipo test e incluir también cuestiones/problemas/supuestos.	50	A1 A5	B1 B2 B3	C1 C2 C10
Trabajo	Se valorará la capacidad para buscar información, organizar el tiempo y colaborar con equipos para la realización de trabajos y proyectos en grupo.	30	A3	C1 C2 C10	D3

Otros comentarios sobre la Evaluación

Habrà dos posibilidades de evaluación, Evaluación Continua (AC) y Evaluación Global (AG): La evaluación de la materia por defecto será AC. El 50% de la nota se configurará a partir de dos exámenes sobre los contenidos de la materia (25% cada examen), el 20 % de la nota se basará en la resolución de ejercicios, prácticas, problemas y análisis de caso, y el 30 % será la nota de un proyecto en grupo, de obligatoria entrega y exposición (la exposición tendrá más peso en la nota final y consistirá en un examen oral exhaustivo sobre el conocimiento de los contenidos del trabajo).

Para superar la materia por evaluación continua es preciso haberse presentado a los dos exámenes y realizar y presentar el trabajo en grupo. La resolución de problemas en las clases prácticas, que serán evaluables, no impiden continuar en AC en caso de no ser entregadas, pero figurarán con nota de cero. ES necesario conseguir una nota mínima de 3 en cada examen y en el trabajo para integrar las notas de las prácticas (resolución de problemas de forma autónoma).

Cuando proceda la AG porque el alumnado así lo haya decidido en los plazos establecidos por el centro, o por no haber superado a AC, se realizará la AG. Esta AG incluirá preguntas de tipo test y de respuesta corta/problemas sobre el contenido de las clases magistrales, de las prácticas de aula informático, 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%.

Se exigirá una nota mínima de 3 puntos en cada parte del examen a cara descubierta al cálculo de la nota final. La nota mínima para aprobar la materia será un 5.

Los estudiantes que no participen en la AC ni realicen la AG, figurarán en las actas como no presentados. Se entenderá que el alumnado participa en AC cuando entregue alguna tarea, trabajo o se presente a alguno de los exámenes. En este caso la nota final será la de AC. No se guardan notas de exámenes, prácticas o trabajos para la segunda oportunidad.

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 Facultad para el curso actual. El horario y lugar de realización de tutorías estará publicado en la plataforma de teledocencia (MooVi), así como el procedimiento de solicitud de las mismas.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Oriol Miralbell Izard e outros, **Gestión Pública del Turismo**, 978-84-9788-028-2, 1ª, UOC, 2010

Bengochea Morancho, A.; Magadán Díaz, M.; Rivas García, J., **Actividad turística y medio ambiente**, 978-84-95687-60-9, 1ª, Septem Ediciones, 2006

Ramón Rodríguez, A.; Such Devesa, M. J. (dirs.), **La Economía del Turismo**, 978-84-18979-24-8 / 978-84-9717-792-4, 1ª, Universidad de Alcalá, 2022

Pulido Fernández, J.I.; López Sánchez, Y., **Política Económica del Turismo**, 978-84-368-4766-6, 1ª, Pirámide, 2023

De Rus, G., **Análisis coste-beneficio : evaluación de políticas públicas y proyectos de inversión**, 978-84-122443-3-5, 4ª, Antoni Bosch, 2021

Bibliografía Complementaria

AECIT, **La actividad turística española en 2024 (Edición 2025)**, 978-84-1357-466-0, 1, Síntesis, 2025

OECD, **OECD Tourism Trends and Policies 2024**, DOI 10.1787/80885d8b-en, 1, OECD Publishing, 2024

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Economía: Introducción a la economía/O04G240V01103

Turismo y desarrollo económico territorial/O04G240V01501

Economía aplicada al turismo/O04G240V01301

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 reajustes al 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 pudieran surgir.

*Asimismo, *aportarse al alumnado a información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Gestión de alojamientos				
Asignatura	Gestión de alojamientos			
Código	004G240V01605			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Salgado Barandela, Jesyca María			
Profesorado	Salgado Barandela, Jesyca María			
Correo-e	j.salgado@uvigo.gal			
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.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
El alumnado contextualizará el sector de alojamiento turístico, analizando la evolución y sus cambios, considerando el dinamismo y avance del mismo, obteniendo conocimientos que satisfagan las necesidades de una clientela cada vez más exigente	A2	B3	C1	D2
	A3	B5	C5	D3
	A4	B7	C11	D4
		B8	C13	D5

Los alumnos y alumnas recibirán una capacitación suficiente para tratar con la clientela de empresas del sector del alojamiento, desarrollando habilidades en recepción y acogida, tipificando las actividades diferenciadas de los recursos humanos que integren los diferentes departamentos funcionales	A3 A4 A5	B1 B5 B7 B8 B9 B10	C11 C13	D2 D3 D4 D5
El alumnado obtendrá conocimientos sobre nomenclatura específica aplicándola a las diferentes áreas de un hotel, así como conocimientos sobre normativas legales aplicables a alojamientos turísticos, tanto de ámbito nacional como local	A3	B1 B3 B8 B9	C1 C5 C7 C8	D5
Siendo una asignatura con un marcado cariz de servicio al cliente, el alumnado deberá estar capacitado para solucionar y afrontar situaciones que se darán en su futuro profesional	A3 A4	B3 B7 B8 B10	C1 C11 C13	D2 D3 D4

Contenidos

Tema

TEMA 1: INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS	1.1. Concepto de alojamiento 1.2. Tipos de alojamiento 1.3. Grandes cadenas de hoteles. Los protagonistas
TEMA 2: ÁREAS Y SUBAREAS EN ALOJAMIENTOS	2.1. Departamento de Recepción 2.2. Departamento de Pisos
TEMA 3: ANÁLISIS FINANCIERO DE ALOJAMIENTOS	3.1. Los costes en el análisis interdepartamental 3.2. Revenue Management 3.3. Comsept Competitivo

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	19	19	38
Resolución de problemas	11	26	37
Estudio de casos	11	30	41
Resolución de problemas y/o ejercicios	4	30	34

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

Metodologías

	Descripción
Lección 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	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos.
Estudio de casos	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Atención personalizada para la resolución de dudas sobre contenidos de la materia o resolución de actividades en el despacho y por email
Estudio de casos	Atención personalizada para la resolución de dudas sobre contenidos de la materia o resolución de actividades en el despacho y por email

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos	30	A2 B1 C1 D2 A3 B3 C5 D3 A4 B5 C7 D4 A5 B7 C8 D5 B8 C11 B9 C13 B10

Estudio de casos	Actividades de evaluación consistentes en resolución de situaciones y toma de decisiones sobre problemas concretos y aplicaciones al ámbito de empresas del ámbito turístico. Se proponen tres casos prácticos evaluables representando cada uno el 10% de la nota	30	A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C7 C11 C13	D2 D3 D4 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	El alumnado realizará dos pruebas escritas evaluables en relación al contenido teórico-práctico de la materia. Cada prueba representa 20% de la nota.	40		B8	C1 C5 C7 C8	D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Primera convocatoria:

Alternativa la) Evaluación continua. Se superará la materia siempre y cuando la suma ponderada de los resultados de todas las pruebas y actividades evaluables efectuadas a lo largo del período lectivo sea mayor o igual a 5 puntos sobre 10. No se integrará en la calificación el resultado de las actividades y pruebas de evaluación en las que no se llegue al 5.

Alternativa b) Evaluación no continua. En cuyo caso la evaluación se realiza con un examen global de los contenidos de la materia. La calificación del examen será el 100% de la nota final.

Segunda convocatoria:

Alternativa la) Evaluación continua. En caso de no superar la materia en la primera convocatoria, se guardará la nota correspondiente a las actividades prácticas para la convocatoria extraordinaria (60 % de la nota). Será necesario realizar un examen del contenido teórico de la materia que representa el 40% restante.

Alternativa b) Evaluación no continua. Examen del 100% de los contenidos de la materia. A calificación del examen será el 100% de la nota.

Por defecto se considera que todo el alumnado matriculado en la materia pertenece a la modalidad de evaluación continua. El alumnado podrá renunciar a la evaluación continua, avisando a la coordinadora de la materia vía email hasta 30 días hábiles tras el comienzo del cuatrimestre. El profesorado de la materia responderá al correo aceptando el cambio de la modalidad de evaluación. Si no se recibe un correo de aceptación, el cambio no será válido.

Cualquier evidencia de trabajos y pruebas plagiados o copiados supondrá una calificación de suspenso en las dos convocatorias.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción en Alojamientos y Restauración**, 9788497564106, Síntesis, 2006

Dorado, J.A., **Dirección de alojamientos turísticos**, 9788499585215, Síntesis, 2017

Bibliografía Complementaria

Mestre Soler, J.R., **Técnicas de Dirección y Gestión Hotelera**, 9788480888592, Gestión 2000, 2003

Recomendaciones

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

Gestión de recursos humanos en empresas turísticas/O04G240V01305

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 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	O04G240V01606			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua	#EnglishFriendly			
Impartición	Francés			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	García Fernández, Manuel Ángel			
Profesorado	García Fernández, Manuel Ángel			
Correo-e	manuelangel.garcia@uvigo.es			
Web	http://moovi.es			
Descripción general	La asignatura tiene como objetivo perfeccionar al alumnado en la lengua francesa en contexto turístico (nivel b1-b2).			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			
Gestionar la relación con los clientes en francés, especialmente en el ámbito del turismo.	A2	B4	C14	D5
	A3	B5	C15	
	A4	B6		
	A5	B8		
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1	B1	C14	D5
	A2	B4		
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.

A1 B1 C14 D3
A2 B4 D5
A3 B5
A4 B6
A5 B7
B8

Contenidos

Tema

1. Describe the campsite and its equipment, advise the client and make the departure inventory.	The benefits and equipment of the campsite. Grammar: adverbial pronouns in-y.
2. Guide cruise passengers, propose animations and entertainment.	Boat. The benefits on board. Grammar: the alternation past compound/imperfect.
3. Discover the organization of an event. Your professionals.	The different types of events. Grammar: the present conditional.
4. Supervise the development of a salon and host a French-speaking country.	Data about a country. Grammar: indefinite adjectives.
5. Promote a salon in a press kit and on social networks.	Promotion strategies. valuing adjectives. Grammar: the hypotheses.
6. Write a CV and a motivation letter. Submit to a job offer.	Professional written communication. Grammar: opposition and concession connectors.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	11	11	22
Prácticas con apoyo de las TIC (Repetida, non usar)	4	0	4
Resolución de problemas de forma autónoma	2	27	29
Lección magistral	4	0	4
Seminario	1	0	1
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	3	4
Práctica de laboratorio	0	4	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4
Trabajo	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	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. 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
Prácticas con apoyo de las TIC (Repetida, non usar)	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones específicas y adquirir las competencias básicas y de procedimiento relacionadas con el tema objeto de estudio. Desarrollado en espacios especiales con equipos especializados (laboratorios, aulas de informática, etc.)
Resolución de problemas 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.
Lección 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.
Seminario	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

Metodologías	Descripción
Seminario	Se ofrecerán tutorías en grupos para consultar cualquier cuestión y resolver dudas.
Lección magistral	Se abrirán debates al finalizar cada bloque para resolver dudas.

Evaluación

Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
-------------	--------------	---------------------------------------

Resolución de problemas y/o ejercicios	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.	20	A1	B1	C14	D3 C15 D5
Práctica de laboratorio	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	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1		D3 D5
Examen de preguntas objetivas	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.	20	A1	B1	C14	D3 C15 D5
Trabajo	Los alumnos deberán realizar un glosario bilingüe correspondiente a cada una de las unidades del programa	20	A1	B1 B4 B5 B6 B7 B8		D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

En la primera convocatoria los alumnos deberán asistir a la clase para beneficiarse de la evaluación continua (con más de 3 faltas sin justificar se perderá el derecho a evaluación continua) que consistirá en la recogida de tareas y actividades de clase o casa (40%), 1 control al finalizar el cuatrimestre (40%, mínimo 5) y la entrega de un glosario (20%). Para la evaluación continua, será necesario comprar el método de lengua que se utiliza en clase y traerlo a diario.

Aquellos alumnos que no superen la materia durante el curso tendrán que presentarse al examen final escrito (80%, mínimo un 5) y entregar un glosario (20%). También podrán presentarse al examen final aquellos alumnos que deseen subir nota.

El alumnado puede renunciar a la evaluación continua y pasarse a la evaluación global comunicándolo por escrito al coordinador hasta 30 días hábiles tras el inicio del primer cuatrimestre.

En la segunda convocatoria los alumnos deberán realizar un examen final de la materia (80%, mínimo un 5) y entregar un glosario (20%).

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. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Laygues, A; Coll, A., **Le français en contexte tourisme**, Maison des langues,

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances/O04G240V01506

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IB: Francés/O04G240V01306

Lenguas extranjeras para el turismo IIIB: Frances/O04G240V01506

Lenguas extranjeras para el turismo IIB: Francés/O04G240V01406

Otros comentarios

Es necesario tener cursado las anteriores materias de francés (I,II,III) de la titulación para seguir perfeccionando la lengua francesa en el contexto turístico (nivel B1).

DATOS IDENTIFICATIVOS**Lenguas extranjeras para el turismo IVC: Alemán**

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVC: Alemán			
Código	O04G240V01607			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua Impartición	Alemán			
Departamento	Filología inglesa, francesa y alemana			
Coordinador/a	Otero Villena, Almudena			
Profesorado	Otero Villena, Almudena			
Correo-e	almudena.otero.villena@uvigo.gal			
Web	http://Moovi			
Descripción general	En este nivel se termina de consolidar la base ya adquirida en los estudios de la lengua alemana con especial aplicación al sector turístico.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en alemán procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1 A2 A3 A5	B4 B6 B8	C14 C15	D5
Expresar oralmente y por escrito mensajes en alemán, sobre diversos temas y experiencias.	A1 A2 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1 A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D3 D5

Gestionar la relación con los clientes en alemán, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.).	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Unidad 10 · Studium, Beruf und Reisen	· Hablar del transcurso de un día, hablar del pasado, hablar de la búsqueda de trabajo, hablar por teléfono, hablar del trabajo, hablar de viajes y excursiones (naturaleza, monumentos etc.) · El Perfekt: Satzklammer, el Partizip II: verbos regulares, irregulares, y verbos que terminan en -ieren, das Perfekt con *haben/sein
Unidad 11 · Die Jacke gefällt mir	· Hablar de ropa, entender piropos, hablar del pasado, conversaciones a la hora de comprar ropa, pedir información y responder, realizar una búsqueda de información sobre Berlín · Los pronombre interrogativos *Welcher? *Welches? *Welche?, los demostrativos *dieser, *dieses, *diese, el Partizip II: verbos separables y no separables, los pronombres personales en Dativ
Unidad 12 · Ab in den Urlaub	· El transporte (público, alquiler de coche, motos, cruceros, rutas organizadas), en la agencia de viaje (buscar ofertas, paquetes de vacaciones, reservas), una visita guiada por la ciudad, descripción del camino, hablar del tiempo, hablar y escribir sobre destinos de viaje · El pronombre *man, la conjunción *denn, los pronombres interrogativos *Wer? *Wen? *Wem? *Was?, indicar la hora: preposiciones con Dativ
Unidad 13 · Projekte	· Búsquas · Informes · Presentaciones""

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas de laboratorio	11.25	16	27.25
Resolución de problemas	11.25	16	27.25
Lección magistral	1	3.5	4.5
Práctica de laboratorio	2	6	8
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	3	4
Examen de preguntas objetivas	1	3	4

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

Metodologías

	Descripción
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 equipación especializada (laboratorios, aulas informáticas, etc).
Resolución de problemas	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. 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 emplear como complemento de la lección magistral.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Prácticas de laboratorio	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con las prácticas de laboratorio. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula de laboratorio).
Resolución de problemas	Atención de las consultas del alumnado relacionadas con los problemas y/o ejercicios realizados. Se desarrollará de forma presencial (directamente en el aula).

Evaluación				
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje	
Práctica de laboratorio	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.	40	A1 A2 A3 A4 A5 B8	B1 B4 B5 B6 B7 C14 C15 D3 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Pruebas para la evaluación de las competencias adquiridas que incluyen la redacción de breves textos y la preparación de presentaciones orales sobre aspecto del sector, especialmente de "Landeskunde".	20	A1 A2 A3 A4 A5 B8	B1 B4 B5 B6 B7 C14 C15 D3 D5
Examen de preguntas objetivas	Pruebas para la 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.	40	A1 A2 A3 A4 A5 B8	B1 B4 B5 B6 B7 C14 C15 D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Es condición obligatoria para ser evaluado/a de forma continua la asistencia a un 80% de las clases, a no ser que haya motivos justificados para una asistencia inferior, que deberán ser comunicados al profesorado cuanto antes.

La práctica de laboratorio (40%) consiste en una **participación activa** en todas las actividades que se desarrollan en clase - y su adecuada preparación en casa - con atención especial a la producción oral.

La resolución de problemas/ejercicios (20%) consiste tanto en la redacción de breves textos como presentaciones orales adaptados al nivel de aprendizaje del alumnado sobre aspectos relacionados con el sector turístico, especialmente de "Landeskunde".

El examen de preguntas objetivas (40%) consiste en evaluar las competencias adquiridas en clase incluida la comprensión oral mediante un examen escrito. Este control final se realiza en la última clase del cuatrimestre y es necesario obtener como mínimo un 5 para hacer la media con las otras partes y aprobar la evaluación continua. El profesorado puede exigir una prueba oral individual para completar sus criterios de evaluación.

En el caso de optar por la evaluación global es necesario comunicárselo por escrito al profesorado en los primeros 30 días hábiles tras el inicio del cuatrimestre. En el caso de la evaluación global, el 100% de la nota es la obtenida en el examen final (el alumno/a deberá recibir respuesta positiva de la coordinadora vía email para dar por tramitada su solicitud) . El alumnado que opte por esta modalidad realizará un examen escrito final sobre todos los contenidos de la materia en las fechas oficiales fijadas por cada centro; además será obligatorio que realice una prueba oral individual en la fecha acordada con el profesorado de la materia. La prueba escrita puntuará un 70% de la nota y la prueba oral un 30%.

SEGUNDA EDICIÓN DE ACTAS (EXÁMENES DE RECUPERACIÓN) Examen escrito (70% de la nota) y oral (30%).
IMPORTANTE: La realización fraudulenta de las pruebas de evaluación de acuerdo con lo descrito en el título VII del "Reglamento sobre a avaliación, a calificación e a calidade da docencia e do proceso de aprendizaxe do estudantado" aprobado por el claustro el 18 de abril de 2023 resultará necesariamente en la nota final 0 (suspense). En los casos de duda se podrá realizar una prueba adicional de carácter oral o escrito.
Las calificaciones se publicarán en la plataforma interna o la aula virtual de la Universidade de Vigo.

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

En el caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Netzwerk neu A1.2, 978-3-12-607169-7, Klett, 2024

<https://dict.leo.org/spanisch-deutsch/>, Diccionario con pronunciación y tablas de flexión,

Bibliografía Complementaria

<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>,

Hallo aus Berlin (Video),

Menschen A1.2, 978-3-19-561901-1, Hueber, 2024

www.turgalicia.es,

Herzlich willkommen, 978-3-12-606182-7, 2012, Klett

Zimmer frei neu, 978-3-468-4941-23, 2006, Langenscheidt

Stefanie Dengler, Tanja Mayr-Sieber, **Netzwerk neu A1-B1. Grammatik A1-B1**, 978-3-12-607178-9, 2021, Klett

Grammatik aktiv. Deutsch als Fremdsprache. 2. aktualisierte Ausgabe (A1-B1), 978-3-06-122964-1, 2023, Cornelsen

Brigitte Braucek, Andreu Castell, **Gramática básica del alemán con ejercicios A1-B1**, 978-3-19-811735-4, 2017, Idiomas// Hueber

Stefanie Dengler, Sarah Fleer, Tanja Mayr-Sieber, **Jetzt!**, 978-3-12-607332-5, 2026, Klett

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIIC: Alemán/O04G240V01507

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

Asignatura	Lenguas extranjeras para el turismo IVD: Portugués			
Código	O04G240V01608			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	3	2c
Lengua Impartición	Portugués			
Departamento	Filología gallega y latina			
Coordinador/a	Dacosta Pérez, Fernando			
Profesorado	Dacosta Pérez, Fernando			
Correo-e	fernando.dacosta.perez@uvigo.gal			
Web	http://http://estudioslusofonos.blogspot.com.es/			
Descripción general	En esta materia el alumnado completará los conocimientos básicos de la lengua y de las culturas de expresión portuguesa adquiridas en Lengua para turismo IVD para alcanzar el nivel B2. Se hará de manera fundamentalmente práctica para adquirir competencias orales y escritas de un modo ameno y con la comunicación -orientada a Turismo- como objetivo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Descodificar e interpretar mensajes en portugués procedentes de diversos ámbitos, con especial atención al sector turístico.	A1	B4	C14	D5
	A2	B6	C15	
	A3	B8		
	A5			
Expresar oralmente y por escrito mensajes en portugués, sobre diversos temas y experiencias.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A4	B6		
	A5	B8		
Adaptar el nivel de lengua a las distintas situaciones comunicativas, tanto coloquiales como formales.	A1	B4	C14	D3
	A2	B5	C15	D5
	A3	B6		
	A4	B8		
	A5			

Gestionar la relación con los clientes en portugués, especialmente en el ámbito del turismo.	A2 A3 A4 A5	B4 B5 B6 B8	C14 C15	D5
Aplicar las TIC a la búsqueda y selección de información variada (léxica, cultural, etc.)	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B6 B8	C14	D5
Organizar y desarrollar trabajo en equipo en diferentes contextos y lenguas.	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B4 B5 B6 B7 B8	C14	D3 D5

Contenidos

Tema	
Contenidos gramaticales	Fonética: revisión; Verbo: revisión; Verbo: pretérito imperfecto de subjuntivo, condicional, pretérito pluscuamperfecto; Pronombres personales; Pronombres: colocación del pronombre átono; Acentuación ortográfica; Preposiciones. (Se complementa con Português III)
Contenidos léxicos	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. (Se complementa con Português III)

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. ADEMÁS - Conocimiento de destinos turísticos en países de lengua portuguesa. - Elaboración de rutas turísticas - Conocimiento de momentos históricos de Portugal. (Se complementa con Português III)
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
Lección magistral	10	23	33
Trabajo tutelado	10	23	33
Foros de discusión	1	5	6
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1
Examen de preguntas de desarrollo	1	0	1
Práctica de laboratorio	1	0	1

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

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Sesiones teórico-prácticas
Trabajo tutelado	Sesiones prácticas - trabajo en grupo y/o individual
Foros de discusión	Sesión práctica-oral

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Lección magistral	Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clase como en el horario de tutorías.
Trabajo tutelado	Siempre que lo precise, el alumnado será atendido de forma individual, tanto en las sesiones de clase como en el horario de tutorías.
Foros de discusión	

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Prueba expresión portugués oral - 15%	60	A1	B4	C14	D3
			A3	B5	C15	D5
	Prueba lectura y comprensión portugués - 15%		A5	B8		
	Prueba comprensión portugués oral -15%					
Trabajo tutelado	Prueba portugués escrito e gramática - 15%					
	Realización/presentación del trabajo 1 - 20%	40	A2	B1	C14	D3
			A3	B4	C15	D5
	Realización/presentación del trabajo 2 - 20%		A4	B5		
Foros de discusión				B6		
				B7		
				B8		
	Foros de discusión	0				

Otros comentarios sobre la Evaluación

Se valora la asistencia a clase y la realización de las tareas.

El alumnado que asiste regularmente puede hacer la prueba al término de las clases dentro del espíritu de evaluación continua (por lo menos debe asistir un 85% de las horas salvo causa justificada)

Plazo para cambiar de evaluación continua a global: 30 días hábiles siguientes al inicio del cuatrimestre.

La evaluación global constará de un trabajo grupal (20%), un trabajo individual o en pareja (20%) y de las pruebas de expresión oral (15%), lectura y comprensión (15%), comprensión oral (15%) y escrita y gramática (15%)

Es recomendable consultar regularmente los espacios virtuales de la materia en la plataforma TEMA (<http://moovi.uvigo.es>)

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Ana Tavares, **Português XXI. Nível B1**, Lidel, 2011

Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 1**, 3ª, Lidel, 2011

Coimbra, Isabel; Coimbra, Olga, **Gramática Ativa 2**, 3ª, Lidel, 2011

Kuzka, Robert; Pascoal, José, **Passaporte para Português 2. Livro do Aluno. Nível B2**, Lidel, 2016

VV AA, **Histórias de bolso**, Lidel, 2016

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Lenguas extranjeras para el turismo IIID: 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 y turismo cultural				
Asignatura	Arte y turismo cultural			
Código	004G240V01901			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	Domínguez López, Ángel			
Profesorado	Domínguez López, Ángel			
Correo-e	adominguez@uvigo.es			
Web	http://fatic.uvigo.es			
Descripción general	Estudio de los principales bienes culturales de carácter patrimonial de cara al Turismo Cultural, abordando los problemas de convivencia entre las actividades turísticas y la preservación y respeto de los propios bienes			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C15	Orientación del servicio al cliente

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Conocimiento de los principales recursos patrimoniales y su relación con el territorio, susceptibles de incentivar la actividad turística.	A1 A2 A3 A5	B8 B9	C3 C4
Desarrollar las capacidades para la elaboración y presentación de trabajos monográficos de investigación en materia turística, individual o colectivos, basados en fuentes y bibliografía específicas.	A4	B7 B8 B9 B10	C3 C9
Capacidad para la interpretación de los productos patrimoniales relacionados con la actividad turística, desde una perspectiva metodológica múltiple.	A1 A3	B9	C3 C4 C9
Desarrollar la sensibilidad para apreciar los valores del patrimonio cultural, la necesidad de su conservación y protección, y la necesaria armonización con las actividades turísticas.		B9	C3 C10 C15

Desarrollar iniciativas para el análisis e interpretación de los aspectos más relevantes del patrimonio cultural para incentivar la actividad turística.	A2 A4	B6 B9	C4 C15
--	----------	----------	-----------

Contenidos

Tema	
1. Manifestaciones artísticas. Periodización y estilos. Tipologías arquitectónicas.	4.1. La ciudad histórica como producto turístico: Ciudades Patrimonio de la Humanidad. Conjuntos históricos.
2. El Turismo Cultural: Posibilidades, funciones y límites.	4.2. Las rutas culturales: Los Caminos de Santiago.
3. El Patrimonio como recurso turístico	4.3. El espacio expositivo: Museos, Ecomuseos y Centros de Interpretación.
4. Principales productos del Turismo Patrimonial	

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	30	50
Salidas de estudio	6	16	22
Seminario	5	3	8
Trabajo tutelado	7	30	37
Actividades introductorias	1	0	1
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	14	16
Trabajo	3	7	10
Presentación	1	5	6

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Clases expositivas que concentran el aprendizaje teórico. En las diferentes sesiones se desarrolla el contenido del programa, secuenciado en bloques temáticos. Para cada unidad temática se ofrece un esquema básico y bibliografía específica para seguir y profundizar en los contenidos.
Salidas de estudio	Salidas de estudio había sido del ámbito académico en función del contenido del programa (exposiciones temporales, fondos museísticos, monumentos singulares, conjuntos histórico-artísticos, etc.
Seminario	Apoyo a la formación del alumnado, orientado a la resolver las dudas o cualquier otra cuestión relacionada que materia.
Trabajo tutelado	Trabajos realizados por los alumnos/las dirigidos a la profundización de los diferentes aspectos de la materia y al fortalecimiento de la capacidad analítica y expositiva.
Actividades introductorias	Sesión previa para la toma de contacto con los alumnos y presentación del programa de la materia, actividades a realizar y sistema de evaluación.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Seminario	La atención personalizada incidirá en la metodología a seguir para el análisis y el tratamiento del Patrimonio artístico que puede conformar diferentes rutas culturales en los diferentes espacios geográficos. TODO EL ALUMNADO: en la plataforma virtual de docencia Moodle (Moovi Uvigo), Campus Remoto, mail, bajo la modalidad de concertación previa

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Salidas de estudio	Valoración de la preparación y participación activa del alumnado en las salidas de estudio programadas había sido del aula. Con ello el alumno dará cuenta de los siguientes resultados de aprendizaje: Desarrollar la sensibilidad para apreciar los valores del patrimonio cultural, la necesidad de su conservación y protección, y la necesaria armonización con las actividades turísticas. Desarrollar iniciativas para el análisis e interpretación de los aspectos más relevante del patrimonio cultural para incentivar la actividad turística.	20	A2 B6 C3 A4 B9 C4 C10 C15

Trabajo tutelado	En su evaluación se considerará los siguientes criterios: singularidad, complejidad del tema de estudio, metodología aplicada, bibliografía y recursos en Internet, claridad y originalidad expositiva. Con ello el alumnado dará cuenta de los siguientes resultados de aprendizaje: Desarrollar las capacidades para la elaboración y presentación de trabajos monográficos de investigación en materia turística, individual o colectivos, *basados en fuentes y bibliografía específicas. Capacidad para la interpretación de los productos patrimoniales relacionados con la actividad turística, desde una perspectiva metodológica múltiple.	30	A1 A3 A4	B7 B8 B9	C3 C4 C9 B10
Resolución de problemas y/o ejercicios	Se valorará la estructuración de ideas junto con la precisión y claridad expositiva. Con ello el alumno dará cuenta de los siguientes resultados de aprendizaje: Conocimiento de los principales recursos patrimoniales y su relación con el territorio, susceptibles de incentivar la actividad turística.	30	A1 A2 A3 A5	B8 B9	C3 C4
Presentación	Valoración de la capacidad de planificación de rutas turísticas	20	A2 A3 A4	B7 B8 B9	C3 C4 C10 C15

Otros comentarios sobre la Evaluación

Aquellos estudiantes que elijan serevaluados mediante la modalidad de **Evaluación global** deberán comunicarlo al profesorado responsable de la materia en el plazo de 30 días hábiles desde lo inicio de cada cuatrimestre (artículo 19.4 del *Reglamento sobre la evaluación, la calificación y la calidad de la docencia y del proceso de aprendizaje del estudiantado* de la Universidad de Vigo). El alumno deberá recibir respuesta positiva del coordinador/a via mail para dar por tramitada dicha solicitud.

Todos los estudiantes matriculados en la materia tendrán derecho a realizar los exámenes finales (Artículo 12 del *Reglamento de Estudiantes de la Universidad de Vigo*). El estudiante deberá cumplir los requisitos mínimos de presencialidad necesarios para la **evaluación continua**. Asimismo deberá acudir a las pruebas que el docente dispondrá cómo imprescindibles. Aquellos alumnos/las que no puedan acogerse a la modalidad presencial serán evaluados de los contenidos del programa de la materia mediante una prueba escrita que supondrá un 70% de la nota final, y un trabajo obligatorio que representará el 30% restante. En la segunda convocatoria, los estudiantes realizarán un examen sobre los conocimientos teóricos de la materia, consistente en una prueba escrita de respuesta corta, conservando el profesor las calificaciones de las restantes actividades hechas. 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. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

En la Evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La **detección de cualquier conducta fraudulenta** (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la cualificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Otros comentarios

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

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Atención al cliente				
Asignatura	Atención al cliente			
Código	004G240V01902			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Mazaira Castro, Andrés			
Profesorado	Mazaira Castro, Andrés			
Correo-e	amazaira@uvigo.es			
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.			
	En la impartición de los contenidos se emplearán de manera indistinta tanto el español como el gallego. En cuanto al inglés, podrá emplearse tanto en materiales audiovisuales como escritos. Además, se utilizará como lengua auxiliar para aquel alumnado Erasmus que pueda matricularse en la materia y presente dificultades para comprender tanto el español como el gallego.			

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Conocer el concepto e importancia de la Cultura de Orientación al Mercado en el ámbito Turístico	A1 B5 C6 D1
	A2 B7 C12 D2
	A3 B8 C13 D3
	A4 B9 C15 D4
	A5 B10 D5

Comprender y Asimilar como la extensión de la "Cultura Digital" y del	A1	B5	C6	D1
Uso de Internet está mudando los procesos de creación de Valor y satisfacción en el Sector	A2	B7	C12	D2
Turístico	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5
Entender la trascendencia del proceso de Atención al Cliente en los Modelos de negocio del Sector	A1	B5	C6	D1
Turístico	A2	B7	C12	D2
	A3	B8	C13	D3
	A4	B9	C15	D4
	A5	B10		D5

Contenidos

Tema	
0. Introducción a los Principios básicos de la atención al cliente.	0.1. Las expectativas y la experiencia del cliente. 0.2. Gestión de las percepciones y expectativas del cliente. 0.3. La creación de valor . 0.4 Atención al Clientes en tiempos de redes... o como Internet está cambiando a relaciones clientes-empresas
1.- El papel en los Modelos de Negocios del proceso de creación de valor al Cliente	1.-1- La Atención al Cliente como elemento capaz de generar Atributos clave y diferenciadores. 1.2.- La Atención al Cliente en el Modelo de Ostelwalder
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. Internet como medio de conocer y gestionar clientes. 2.4 Estamos en el tiempo del Big Data
(*)3.- A Atención Ao Cliente nas distintas fases da "Viaxe"	(*)3.1- A Atención ao Cliente na fase "Dreaming" 3.2.- A Atención ao Cliente na fase "Planning" 3.3- A Atención ao Cliente na fase "Booking" 3.4- A Atención ao Cliente na fase "Experience" 3.5- A Atención ao Cliente na fase "Sharing"
4. 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. 4.5 Que supone Internet para el Márketing de Relaciones? Nuevos Clientes que exigen Nuevas Relaciones
(*)4.- A utilización do Customer Journey map, Te outras ferramentas básicas no proceso de Atención Ao Cliente	(*)4.1- Customer Journey Map 4.2.- Mapas de Empatía e Outros
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. 8.5. Gestión de Quejas y Reclamaciones en tiempos de redes...

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	22	0	22
Lección magistral	11	0	11
Trabajo	0	33	33
Resolución de problemas y/o ejercicios	12	42	54
Estudio de casos	0	30	30

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

Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	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.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.
Pruebas	Descripción
Trabajo	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.
Estudio de casos	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo	Examen Final	30	A1	B5	C6	D1
			A2	B7	C12	D2
			A3	B8	C13	D3
			A4	B9	C15	D4
			A5	B10		D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Realización de trabajos teóricos y prácticos a lo largo del curso	40	A1	B5		
			A2			
			A3			
			A4			
			A5			
Estudio de casos	Realización de casos prácticos y análisis de situaciones realizados en clase	30	A1	B5	C6	D1
			A2	B7	C12	D2
			A3	B8	C13	D3
			A4	B9	C15	D4
			A5	B10		D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

1) EVALUACIÓN CONTINUA

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

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

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

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

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

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

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

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

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

Fuentes de información**Bibliografía Básica****Bibliografía Complementaria**

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Calidad de procesos turísticos**

Asignatura	Calidad de procesos turísticos			
Código	004G240V01903			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
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	Concepto de calidad y fundamentos de la Calidad Total. Modelos estandarizados de Gestión de la Calidad y normas UNE. Implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad. Normalización y certificación de la calidad. Herramientas para la Gestión de la Calidad. Costes de gestión de la calidad.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D3	Creatividad
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Obtener los conocimientos necesarios que le capaciten para el desarrollo de la actividad profesional en el ámbito de Gestión de la Calidad en Empresas turísticas	A1		C11 C12 C13 C15
Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos	A2	B2 B9 B10	C11

Utilizar las Tics necesarias para el manejo de información y datos relevantes para la toma de decisiones	A3	B1	
Manejar adecuadamente las capacidades adquiridas relacionadas con el desarrollo de su aptitudes, necesarias para el ejercicio de la profesión en el ámbito de la Gestión de la Calidad	A4 A5	B3 B5 B6 B7 B8 B9 B10	D1 D3 D5

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	.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	22	0	22
Lección magistral	23	0	23
Trabajo	0	101	101
Estudio de casos	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	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.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Pruebas	Descripción
Trabajo	Se resolverán las dudas a los alumnos de forma individual o en grupo (presencial, mail o Skype)

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Trabajo	Realización de tres trabajos realizados de forma autónomo en grupo, realizados a lo largo del cuatrimestre.	80	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B6 B7 B8 B9 B10	D1 D3 D5
Estudio de casos	Realización de casos prácticos o análisis de situaciones.	20	A2 A4	B2 B3 B7 B8 B9 B10	C11 C13

Otros comentarios sobre la Evaluación

Existen dos sistemas de evaluación: Evaluación continua y evaluación global. El alumnado podrá renunciar a la Evaluación Continua y pasar a la Evaluación Global dirigiéndose por escrito al coordinador de la asignatura y en los siguientes plazos: Primer Semestre: hasta 30 días hábiles después del inicio del primer cuatrimestre. El alumno/a debe comunicar por escrito al coordinador/a de la materia vía mail la renuncia a la evaluación continua durante los 30 días indicados. El Alumno/a debe recibir respuesta positiva del coordinador/a vía mail para dar por tramitada dicha solicitud.

- Evaluación no continua, se realizará un trabajo final propuesto por el profesor. Esta prueba está dirigida a valorar la comprensión de los conceptos adquiridos en la asignatura, suponiendo el 100% de la nota, y evaluará además de los conceptos de la materia, la claridad en la exposición y la utilización gramatical y ortográfica correcta en aquellas partes que lo requieran.

- Evaluación continua, se realizarán tres trabajos, es necesario aprobar ambos por separado (calificación mínima 5) para superar la materia. Estas pruebas de evaluación continua estarán dirigidas a valorar las actividades realizadas por el alumno a lo largo del desarrollo de las clases, en las que se valorará la correcta realización de las tareas encomendadas, que podrán consistir en la resolución de cuestionarios, casos prácticos, trabajos individualizados o en grupo, y la realización y exposición oral de trabajos de algunos temas acordados con el profesor. En este bloque de calificación presencial se podrá valorar la participación del alumno.

- Los alumnos para aprobar la asignatura deben obtener una calificación igual o superior a 5 puntos. Aquellos trabajos no superados se presentarán de nuevo en la convocatoria oficial de Enero.

- Segunda oportunidad: en caso de no superar la evaluación continua, se presentarán de nuevo los trabajos no superados en la convocatoria oficial de exámenes de Julio.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Santiago, H., **Herramientas para la gestión de calidad**, 1, EDITORIAL CIRCULO ROJO, 2018

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendaciones

Otros comentarios

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías): en todas las modalidades, presencial o no presencial, las sesiones de tutorización se realizarán por medios telemáticos (correo electrónico, videoconferencia) bajo la modalidad de concertación previa.

DATOS IDENTIFICATIVOS				
E-marketing en el sector turístico				
Asignatura	E-marketing en el sector turístico			
Código	004G240V01904			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
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			
	En la impartición de los contenidos se emplearán de manera indistinta tanto el español como el gallego. En cuanto al inglés, podrá emplearse tanto en materiales audiovisuales como escritos. Además, se utilizará como lengua auxiliar para aquel alumnado Erasmus que pueda matricularse en la materia y presente dificultades para comprender tanto el español como el gallego.			

Resultados de Formación y Aprendizaje	
Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad

Resultados previstos en la materia				
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Conocer y Comprender como la extensión del uso de Internet y de la Cultura Digital está cambiando, Modelos de Negocios, Estrategias y Procesos en el ámbito del Sector Turístico	A1	B1	C6	D3
	A2	B3	C15	
	A3	B5		
	A4	B7		
	A5	B8		
		B9		
		B10		

Contenidos	
Tema	
Tema I.- Introducción	1.- Cambios derivados de los nuevos hábitos Digitales.

Tema II.- Identidad Digital, Habilidades digitales y Conceptos básicos	1.- Cómo obtener información. 2.- Cómo Guardar información. 3.- Cómo Compartir Información.
Tema III.- El nuevo Consumidor; la incidencia de Internet en los Procesos de Compra	1.- El Consumidor Digital. 2.- Ecommerce.
Tema IV La incorporación de la Cultura Digital en los procesos de concepción del Marketing Mix (II)	1. Internet y la Definición y concepción del producto. 2.- Internet y el Precio 3.- Internet y la Comunicación.
Tema V: Tendencias: SoLoMo,	Mobile & Wearable Marketing
(*)Tema VI.- Da Economía de Plataforma á Economía de Confianza	
(*)Tema VII.- Funnel Digital y KPI	(*)*

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	9	10	19
Estudio de casos	16	40	56
Presentación	3	10	13
Trabajo tutelado	16	45	61
Resolución de problemas y/o ejercicios	1	0	1

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

Metodologías	
	Descripción
Lección 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 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.
Presentación	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,
Trabajo tutelado	El estudiante, de manera individual o en grupo, debe elaborar un documento sobre la temática de la materia o prepara seminarios, investigaciones, memorias, ensayos, resúmenes de lecturas, conferencias, etc. Generalmente se trata de una actividad autónoma o en grupo del/de los estudiante/s que incluye la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción...

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Trabajo tutelado	Tiempo dedicado por el profesor a la atención personalizada del estudiante.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Estudio de casos	Se entregarán casos y ejercicios que habrá que resolver en las clases	25	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3
Presentación	Presentación de los trabajos realizados en las clases	5	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3

Trabajo tutelado	Trabajo a realizar de forma autónoma por el estudiante	40	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C6 C15	D3
Resolución de problemas y/o Examen final ejercicios		30	A1 A2 A3 A4 A5	B5		

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

1) EVALUACIÓN CONTINUA

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

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

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

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

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

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

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

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

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	004G240V01905			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Fundamentos del análisis económico e historia e instituciones económicas			
Coordinador/a	Álvarez Díaz, Marcos			
Profesorado	Álvarez Díaz, Marcos			
Correo-e	marcos.alvarez@uvigo.gal			
Web				
Descripción general	Se analiza la relación entre el turismo y las dinámicas del comercio internacional. Se estudian los flujos turísticos como parte del comercio de servicios, los acuerdos comerciales que afectan al sector, y el impacto de la globalización en el turismo. El curso aborda también las estrategias para la internacionalización de las empresas turísticas y el papel de los mercados internacionales en el desarrollo del turismo, preparando a los estudiantes para comprender y gestionar el turismo en un contexto de un mundo cada vez más globalizado.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Identificar a los distintos agentes económicos que intervienen en el mercado	A1 A2 A3	B2	C1	D5
Establecer el tipo de relaciones que existen entre los distintos agentes económicos	A3 A4 A5	B7 B8 B9 B10		D5
analizar las políticas económicas sobre los mercados turísticos	A5	B9 B10	C2	

Identificar las interrelaciones entre los mercados internacionales y los nacionales	A1	B3 B5 B7	C2	
Aplicación de las técnicas de investigación	A5	B2	C9	D5

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. LAS EMPRESAS EN LA INDUSTRIA	.
5. TIPO DE CAMBIO Y MERCADO DE DIVISAS	.
6. BALANZA DE PAGOS	.
7.- POLÍTICA COMERCIAL INTERNACIONAL	.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Debate	4	24	28
Estudio de casos	8	15	23
Lección magistral	30	5	35
Examen de preguntas objetivas	2	29	31
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	29	31
Estudio de casos	2	0	2

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

Metodologías

	Descripción
Debate	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 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.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Desarrollo del temario en Aula
Debate	Exponer temas relacionados con el temario y debatir en aula por parte de los alumnos
Estudio de casos	Análisis de un caso particular relacionado con el temario y propuestas sobre lo mismo por parte de los alumnos en aula

Evaluación

Evaluación							
	Descripción		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Examen de preguntas objetivas	Examen tipo test relacionado con los contenidos teóricos y prácticos de la materia	40	A1	B2	C1	D5	
			A2	B3	C2		
			A3	B5	C9		
			A4	B7			
			A5	B8			
				B9			
				B10			

Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de ejercicios relacionados con el temario y con las prácticas efectuadas en los grupos medianos.	40	A1 A2 A3 A4 A5	B2 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C2 C9	D5
Estudio de casos	El estudiantado debe identificar problemas, analizar alternativas y proponer soluciones aplicando los conocimientos adquiridos. Esta metodología permite evaluar la capacidad crítica, la resolución de problemas y la aplicación práctica de los contenidos teóricos, favoreciendo un aprendizaje activo y contextualizado.	20	A1 A2 A3 A4 A5	B2 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C1 C2 C9	D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

La **evaluación continua es el sistema preferente de evaluación**. A mitad del curso se realizará un examen parcial que supondrá el 40 % de la nota final. Se realizará un examen final que supondrá el 40 % de la nota final. El 20 % restante de la nota se obtendrá por la asistencia a clase y la entrega, a lo largo del curso, de ejercicios propuestos y estudios de casos.

La **evaluación global** se realizará en las fechas oficiales de examen para cada oportunidad de evaluación establecida en el calendario académico. Supondrá el 100 % de la nota final.

El alumnado puede renunciar a la evaluación continua y pasar a la evaluación global comunicándolo por escrito al coordinador o coordinadora de la asignatura dentro de los 30 días hábiles tras el inicio del primer cuatrimestre. El alumno o alumna deberá recibir respuesta positiva del coordinador/a por correo electrónico para que dicha solicitud se considere tramitada.

En la prueba de **segunda oportunidad** se seguirá el mismo criterio que el sistema de evaluación global. Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias serán las especificadas en el calendario de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso actual.

En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Mochón Morcillo, F., **ECONOMIA Y TURISMO**, 978-84-481-6097-5, 2, McGRAW HILL, 2008

Castejón Montijano, R., Méndez Pérez, E., Martínez Merino, J. L., y Pérez Zabaleta, A., **INTRODUCCION A LA ECONOMIA PARA TURISMO**, 978-84-15552-78-9, 3, Pearson Educación / UNED, 2014

Bibliografía Complementaria

Krugman, P. R., Obstfeld, M. y Melitz, M. J., **ECONOMIA INTERNACIONAL; TEORIA Y POLITICA. 9ª EDICION**, 978-84-9035-296-0, 10, PEARSON, 2016

Pardellas de Blas, X. X., Pereira González, N. y Padín Fabeiro, C., **ECONOMIA BASICA**, 978-84-9782-410-1, Edicións Xerais de Galicia, 2006

Ray, D., **ECONOMIA DEL DESARROLLO**, Antoni Bosch Editor, 2002

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			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Derecho privado Derecho público especial			
Coordinador/a	Castro Batán, María Jesús Gonzalez Jerez, Jose Antonio			
Profesorado	Castro Batán, María Jesús Gonzalez Jerez, Jose Antonio Rochela Vilar, María Generosa			
Correo-e	chus@castrobatan.com jagonje@yahoo.es			
Web				
Descripción general	La materia "Derecho turístico laboral e internacional" integra dos módulos dedicados, por una parte, al análisis de aspectos jurídico-laborales del turismo -a modo de continuación a la materia "Legislación Turística" impartida en el primero curso- y, por otra parte al derecho Internacional del Turismo.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Conocimiento de las normas laborales e internacionales que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1	B8	C1
	A2		C8
	A3		C12
	A4		C13
	A5		

Comprensión de las normas laborales e internacionales que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1 A2 A3 A4 A5	B8	C1 C8 C12 C13	
Interpretación y aplicación de las normas laborales e internacionales que configuran el marco jurídico regulador de las actividades turísticas.	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9 B10	C13	D1 D2 D4

Contenidos

Tema	
BLOQUE I: EMPLEO Y TURISMO. EMPRESA TURÍSTICA Y SEGURIDAD SOCIAL	1. Especial referencia al trabajo "por cuenta ajena" y 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 del Derecho del Trabajo.	1. Servicios públicos de empleo y agencias de colocación. 2. Fomento del empleo. Subvenciones y bonificaciones.- 3. Relaciones triangulares: empresas de trabajo temporal.-
TEMA 2. Empleo y Turismo.	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 de la Seguridad Social. 3. Gestión de la Seguridad Social. Entidades gestoras y servicios comunes.- Entidades colaboradoras.
TEMA 3. Empresa turística y Seguridad Social.	1. Actos de encuadramiento. Inscripción, afiliación, altas y bajas. 2. Financiación del Sistema de Seguridad Social. En particular, en el Régimen General. El deber 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.-
TEMA 4. Deberes de Seguridad Social del empresario del sector turístico.	1. Derecho de extranjería.- 2. Políticas de visados y de libre circulación de personas. 3.- Derecho consular.
BLOQUE II: DERECHO INTERNACIONAL DEL TURISMO.	
TEMA 1. Las fronteras y la libre circulación de personas.	
TEMA 2. Problemas de Derecho internacional personal 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 personal 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 personal relativos al turismo (III):	La. 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
Lección magistral	30	60	90
Resolución de problemas	13	25	38
Examen de preguntas objetivas	1	4	5
Examen de preguntas objetivas	1	5	6
Examen de preguntas objetivas	1	4	5
Examen de preguntas objetivas	1	5	6

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

Metodologías

Descripción

Lección 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.
Resolución de problemas	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

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Entrevistas/conversaciones del docente con los alumnos para resolver las dudas planteadas en el marco de las clases teóricas.
Resolución de problemas	Entrevistas/conversaciones del docente con los alumnos para resolver las dudas planteadas en el marco de clases prácticas dedicadas a la resolución de problemas y o ejercicios.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Examen de preguntas objetivas	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	25	A1 B8 C1 D1 A2 B9 C8 D2 A3 B10 C12 D4 A4 C13 A5
Examen de preguntas objetivas	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	25	A1 B8 C1 D1 A2 B9 C8 D2 A3 B10 C12 D4 A4 C13 A5
Examen de preguntas objetivas	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	25	A1 B8 C1 D1 A2 B9 C8 D2 A3 B10 C12 D4 A4 C13 A5
Examen de preguntas objetivas	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	25	A1 B8 C1 D1 A2 B9 C8 D2 A3 B10 C12 D4 A4 C13 A5

Otros comentarios sobre la Evaluación

PRIMERA CONVOCATORIA: Sistema de evaluación continua: Al comienzo del curso, dentro de los 30 primeros días hábiles, el/la alumno/a deberá manifestar su voluntad de no someterse al sistema de evaluación continua. Esta comunicación deberá hacerla de manera formal al docente que esté impartiendo clase en ese momento.

Para optar al sistema de evaluación continua, el/la alumno/a deberá acreditar asistencia a un 80% de las clases. El/la alumno/a que se acoja a este sistema y acredite la presencialidad mínima del 80%, será evaluado mediante 4 pruebas de tipo test realizadas a lo largo del período de docencia, que supondrán, cada una de ellas, el 25% de la nota final.

Sistema de evaluación final: El/la alumno/a que no opte por el sistema de evaluación continua tendrá derecho a ser evaluado mediante examen final que representará 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.

SEGUNDA CONVOCATORIA: El/la alumno/a que no supere la materia en primera convocatoria -bien mediante sometimiento a evaluación continua, bien mediante sometimiento a evaluación final- será evaluado en segunda convocatoria mediante examen final que representará 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.

CONVOCATORIA FIN DE CARRERA: En la convocatoria fin de carrera el/la alumno/a será evaluado en un único examen escrito tipo test que representará el 100% de la nota final.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

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

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

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

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

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

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Creación y viabilidad de empresas turísticas**

Asignatura	Creación y viabilidad de empresas turísticas			
Código	O04G240V01907			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Rodríguez de la Fuente, Marta			
Profesorado	Rodríguez de la Fuente, Marta			
Correo-e	marta@uvigo.es			
Web	http://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	Este curso está diseñado para proporcionar al alumnado las herramientas y conocimientos necesarios para crear nuevos modelos de negocio y desarrollar planes de empresa completos.			

Resultados del aprendizaje esperados:

- Métodos y herramientas: Conocimiento de los principales métodos y herramientas para la creación de nuevos modelos de negocio y el desarrollo de planes de negocio.
- Procedimientos: Conocimiento de los procedimientos necesarios para el desarrollo de tales métodos y herramientas.
- Aplicación práctica: Su puesta en práctica para el desarrollo de un proyecto de emprendimiento grupal.

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas	A1	B1	C5	D1
	A2	B3	C6	D2
	A3	B5	C7	D3
	A4	B7	C8	D4
		B8	C11	D5
		B9	C13	
		B10	C15	

Contenidos

Tema

BLOQUE I: FUNDAMENTOS	Concepto e importancia del emprendimiento. La persona emprendedora: mentalidad y tipos de personas emprendedoras. Ciclo de vida de una empresa: de la idea a la consolidación. Fuentes de recursos financieros.
BLOQUE II: La IDEACIÓN DEL MODELO DE NEGOCIO	Desarrollo de métodos y herramientas para identificar y validar oportunidades de negocio mediante: - Design Thinking - Business Model Canvas
BLOQUE III: EL PLAN DE NEGOCIO	Del modelo de negocio al plan de negocio. El Plan de negocio: 0. Resumen ejecutivo 1. Oportunidad de negocio 2. Idea de negocio y propuesta de valor 3. Descripción del equipo fundacional 4. Análisis estratégico y diagnóstico de la situación 5. Plan de marketing 6. Plan de producción y operaciones 7. Plan de organización y RRHH 8. Plan económico - financiero 9. Plan jurídico 10. Plan de implantación 11. Plan de contingencias 12. Conclusiones y principales implicaciones. Limitaciones.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	5	0	5
Flipped Learning	0	25	25
Portafolio/dossier	20	10	30
Trabajo tutelado	22	30	52
Presentación	3	5	8
Examen de preguntas objetivas	0	30	30

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Se introducirán los contenidos fundamentales de la asignatura mediante clase magistral, apoyada con transparencias, vídeos y otros medios.
Flipped Learning	Se disonibilizará en Moovi un conjunto de materiales (conceptuales y procedimentales) que es necesario consultar previamente a las clases presenciales.
Portafolio/dossier	Desarrollo en grupo de métodos y herramientas para identificar y validar oportunidades de negocio mediante Design Thinking y Business Model Canvas. Tras la aplicación en grupo de cada metodología, el grupo documentará la sesión de trabajo en un "Documento de registro de las principales conclusiones e hitos logrados".
Trabajo tutelado	Estructuración y desarrollo de un plan de empresa completo.
Presentación	Presentación oral de los proyectos de emprendimiento, feedback y reflexión final sobre aprendizajes.

Atención personalizada

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

Trabajo tutelado	Tras cada entrega del alumnado, la docente corregirá el contenido del documento y proporcionará propuestas de avances y correcciones para su desarrollo. El alumnado deberá tener en cuenta estas sugerencias para las siguientes entregas.
Portafolio/dossier	Tras cada entrega del alumnado, la docente corregirá el contenido del documento y proporcionará propuestas de avances y correcciones para su desarrollo. El alumnado deberá tener en cuenta estas sugerencias para las siguientes entregas.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Flipped Learning	Mediante cuestionarios y tests a responder a lo largo del curso, se evaluará la comprensión de los materiales y la reflexión sobre los conceptos y las metodologías.	10	A1 A2 A3	B1 B3 B8 B9 B10	C5 C6 C11	
Portafolio/dossier	Se valorará la calidad y profundidad de la documentación de las reuniones de grupo.	20	A1 A2 A3 A4	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C5 C6 C11 C13 C15	D1 D2 D3 D4 D5
Trabajo tutelado	Se evaluará el desarrollo y la presentación del proyecto empresarial final.	30	A1 A2 A3 A4	B1 B3 B5 B7 B8 B9 B10	C5 C6 C7 C8 C11 C13 C15	D1 D2 D3 D4 D5
Examen de preguntas objetivas	Examen a celebrar a final de curso, en la fecha oficial establecida por el centro. Es preciso obtener como mínimo un 5 sobre 10 en esta prueba.	40	A1 A2	B3 B8 B9	C5 C6 C7 C8 C11 C13 C15	

Otros comentarios sobre la Evaluación

El conjunto de pruebas especificadas anteriormente constituye el sistema de Evaluación Continua (EC). Para superar la EC será obligatoria la realización de todas las pruebas mencionadas anteriormente.

El sistema de evaluación por defecto es EC. Sin embargo, el alumnado puede optar por ser evaluado utilizando el sistema de evaluación global (EG). El plazo para realizar esta elección es de 30 días hábiles tras el inicio del primeiro cuatrimestre, mediante comunicación a la profesora de la asignatura, y mediante el método de comunicación que la profesora establezca al inicio de curso. La elección de EG implica la renuncia al derecho a seguir siendo evaluado a través de las restantes actividades de la EC y a la calificación obtenida hasta ese momento en cualquiera de las pruebas ya realizadas.

Aclaración en relación con la evaluación continua:

En el caso de que algún alumno o alumna no haya superado el examen tipo test para la 1ª edición de actas (esto es, haya obtenido una calificación inferior a 5):

- Podrá recuperar examen en la fecha oficial establecida para la 2ª edición de actas.
- Los/as alumnos/as que se encuentren en esta situación tendrían una nota de suspenso en la primera oportunidad (1ª edición de actas). La nota numérica que aparecería en el acta en la primera oportunidad sería la correspondiente a la media ponderada de las distintas pruebas de evaluación, y si se supera la media, aparecería una nota de 4,9.

SISTEMA DE EVALUACIÓN GLOBAL (EG)

PRIMERA PARTE DE LA PRUEBA: Examen tipo test.

Descripción: Prueba objetiva que evaluará la adquisición y comprensión de los conceptos y procesos esenciales de la asignatura.

% calificación: 30%

% mínimo: Para superar esta parte de la asignatura, el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 7 puntos (sobre 10).

SEGUNDA PARTE DE LA PRUEBA: Examen de cuestiones teórico-prácticas.

Descripción: Prueba que incluirá evaluación de conceptos teóricos y solución de ejercicios.

% nota: 70%

Aclaraciones sobre la evaluación global: El alumnado que siga el sistema de evaluación global deberá obtener al menos un 7 sobre 10 en el examen de preguntas tipo test (primera parte de la prueba). La nota numérica que figuraría en actas para los estudiantes que no alcancen esta nota mínima, sería la nota obtenida en dicha prueba, cuando fuera inferior a 4,9. Si esa nota fuera igual o superior a 4,9, aparecería una nota de 4,9.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA CONVOCATORIA DE SEGUNDA OPORTUNIDAD Y FIN DE GRADO

Se utilizará el sistema de evaluación global descrito anteriormente.

OBSERVACIONES GLOBALES

Los y las estudiantes que no participen en la EC o en la EG, aparecerán en el acta como [no presentados].

Se recomienda a los estudiantes tener en cuenta el Título VII (Del uso de medios ilícitos) del Reglamento sobre la evaluación, cualificación y calidad de la enseñanza y del proceso de aprendizaje de los estudiantes (<https://secretaria.uvigo.gal/uv/web/normativa/public/show/565>)

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación (primera y segunda oportunidad) son los especificados en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Facultad para el curso en vigor. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de exámenes, prevalecerán las publicadas en la página web de la facultad, <http://fcetou.uvigo.es>.

CONSULTA/SOLICITUD DE TUTORÍAS

Las tutorías se pueden consultar a través de la página personal del profesorado, accesible a través de <https://fcetou.uvigo.es>

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Martín Rojo, I., **Dirección y gestión de empresas del sector turístico**, 978-84-368-4326-2, 6, Pirámide, 2020

· Osterwalder, A.; Pigneur, Y.; Smith, A.; Bernarda, G.; Papadakis, P., **Diseñando la propuesta de valor: Cómo crear los productos y servicios que tus clientes están esperando**, 978-234-1951-7, Deusto, 2015

Bibliografía Complementaria

Blank, S.; Dorf, B., **The Startup Owner's Manual: The Step-By-Step Guide for Building a Great Company (TRADUCIDO ESPAÑOL: El manual del emprendedor : la guía paso a paso para crear una gran empresa)**, Wiley, 2020

Osterwalder, A.; Pigneur, Y., **Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers (TRADUCIDO ESPAÑOL: Generación de modelos de negocio : un manual para visionarios, revolucionarios y retadores)**, 978-84-234-2799-4, 15, John Wiley & Sons Limited, 2016

Ries, E., **Lean Startup: How Today's Entrepreneurs Use Continuous Innovation to Create Radically Successful Businesses (TRAD. ES.: El método Lean Startup: cómo crear empresas de éxito...)**, 9788423409495, Crown Business, 2012

Rodríguez Márquez, A.; Fernández Rodríguez, Z.M.; Nieto Sánchez, M.J.; Revilla Torrejón, A.J., **Manual de creación de empresas. De la oportunidad a la puesta en marcha**, 978-8447048397, Thomson Civitas, 2014

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Planificación y dirección de espacios turísticos**

Asignatura	Planificación y dirección de espacios turísticos			
Código	O04G240V01908			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Cruz González, María Montserrat			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Correo-e	mcruz@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
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.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C15	Orientación del servicio al cliente
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Los alumnos/as deberán integrar y comprender los fundamentos teóricos, conceptos básicos y factores clave sobre planificación y gestión turística	A1 A2 A3 A4			
El estudiantado deberá conceptualizar y buscar soluciones ante problemas que se le planteen, referentes a la evaluación de espacios turísticos, investigando en un área o áreas territoriales, sus recursos y sus posibilidades con respecto al turismo, aplicando los conocimientos tanto prácticos como teóricos adquiridos a lo largo de la asignatura y interrelacionándose con los compañeros y compañeras, para la elaboración de resultados conjuntos.	A2	B5 B7 B9	C2 C3 C5 C9 C13	
El estudiantado elaborará y resolverá situaciones que tengan que ver con la planificación de acciones de desarrollo turísticos, así como la organización de recursos tanto humanos como no humanos, utilizando técnicas de investigación y medios apropiados de análisis.	A5	B1 B3 B7 B9	C1 C2 C3 C9 C10 C13	D3 D4
Los alumnos y alumnas de esta asignatura deberán conocer los actores principales tanto públicos como privados, de la planificación y organización turística nacional, estudiando y aplicando conocimientos del marco competencial, la política turística pública y la gobernabilidad del espacio turístico.	A3	B8 B9	C1 C2 C5 C13 C15	D2 D5
El alumnado de esta asignatura deberá saber formular e implementar un plan de ordenación turística, indicando claramente la estructura y contenido del mismo, y aplicando las técnicas de planificación y gestión aprendidas a lo largo de la asignatura.	A3 A4	B1 B3 B5 B7 B9	C1 C2 C3 C5 C10 C13 C15	D2 D3 D4 D5

Contenidos

Tema

TEMA 1: FUNDAMENTOS GEOGRÁFICOS Y FACTORES CLAVE DEL TURISMO	1.1. Aportaciones geográficas al turismo 1.2. Elementos del sistema turístico 1.3. Factores que influyen en la localización del turismo
TEMA 2: DIMENSIÓN TERRITORIAL DEL TURISMO	2.1. Espacio turístico 2.2. Destinos turísticos: tipos y modelos 2.3. Desarrollo y competitividad territorial del turismo 2.4. Entorno geográfico, espacios y áreas turísticas
TEMA 3: ORDENACIÓN Y PLANIFICACIÓN TERRITORIAL	3.1. Ordenación del territorio 3.2. Agentes en el destino turístico 3.3. Técnicas e instrumentos de planificación de áreas turísticas 3.4. Planes de turismo 3.5. PNIT
TEMA 4: TIPOLOGÍAS TURÍSTICAS EMERGENTES	4.1.- Nuevas tendencias en el sector turístico: IA, digitalización, destinos emergentes, RRHH, operadores, rutas y actividades 4.2.- Características principales de los nuevos segmentos de mercado: de los flujos masivos al turismo personalizado, activo y experiencial

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	20	20	40
Estudio de casos	12	30	42
Salidas de estudio	3	7.5	10.5
Prácticas con apoyo de las TIC	3	7.5	10.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	20	22
Resolución de problemas y/o ejercicios	4	16	20
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas 1		4	5

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

Metodologías

Descripción

Lección 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.
Estudio de casos	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución Trabajos de aula El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor
Salidas de estudio	Consiste en la realización de una salida de campo, para aplicar alguna de las herramientas de planificación turística sobre el terreno
Prácticas con apoyo de las TIC	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.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos	
Salidas de estudio	

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Estudio de casos	Realización de actividades que complementan la sesión magistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Participación activa en la clase.	20	A1 A2 A3 A4 A5	B1 B3 B5 B7 B8 B9	C1 C2 C3 C4 C5 C9 C10 C13 C15	D2 D3 D4 D5
Resolución de problemas y/o ejercicios	Examen sobre los contenidos teórico-prácticos de la materia. Esta prueba de evaluación está compuesta por dos pruebas diferenciadas por temas, que responden cada una al 25% de la materia evaluada.	50	A1 A2 A3 A4 A5	B8 B9	C1 C2 C3 C5 C10 C13 C15	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Resolución de ejercicios y casos de planificación turística, individuales y en grupo.	20	A2 A4 A5	B1 B3 B5 B7	C9	D2 D3 D4 D5
Informe de prácticas, prácticum y prácticas externas	Tras la realización de la correspondiente salida de campo, el alumnado deberá realizar un informe guiado, en el que se analizarán los datos y se obtendrán resultados, según la información obtenida y facilitada.	10	A3 A4	B1 B3 B5 B7 B8 B9	C1 C2 C3 C5 C9 C10 C13	D2 D3 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 y realización de un 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 2026-2027.

La evaluación continua implica superar todas las partes de la materia, es decir, se precisa una nota igual o superior a 5 en la evaluación de contenidos teórico-prácticos, e una nota de 5 o superior en la evaluación de practicas en el aula (estudio de casos, resolución de problemas e informe de practicas), la evaluación mediante prueba escrita que aparece con un porcentaje del 50% implica la realización de dos pruebas excluyentes, que suponen el 25% de la evaluación total de la materia.

En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la pagina web de la fctou. Segunda convocatoria: La nota correspondiente a los 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.

El alumnado tendrá de plazo para cambiar de evaluación continua a no continua durante los 30 primeros días hábiles del cuatrimestre en los que se imparte la materia.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Bibliografía Complementaria

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

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Programación y guía de itinerarios turísticos				
Asignatura	Programación y guía de itinerarios turísticos			
Código	O04G240V01909			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Historia, arte y geografía			
Coordinador/a	Somoza Medina, Xosé			
Profesorado	Somoza Medina, Xosé			
Correo-e	xose.somoza@uvigo.gal			
Web	http://moovi.uvigo.es			
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.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C15	Orientación del servicio al cliente
D2	Compromiso ético

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Destreza en la selección y tratamiento de los datos significativos para el diseño y puesta en valor de los itinerarios turísticos, con el uso de técnicas cualitativas y cuantitativas	A2 A3	B8	C9	D2
Adquisición de habilidades para analizar e interpretar los diversos recursos hacia programación de los itinerarios habida cuenta los impactos del turismo	A5	B3 B9	C4 C9 C10	D2
Conocimiento y comprensión de las funciones y de los procedimientos de la guía de los itinerarios turísticos.	A1 A4	B3	C3 C4 C15	D2
Presentación y defensa de trabajos y/o proyectos en un sentido ambiental y sociocultural, valorando los usuarios del producto turístico	A4	B7 B8 B9	C9 C15	D2

Contenidos	
Tema	
1. Turismo, territorio y planificación	1.1 Turismo y territorio: bases geográficas del fenómeno turístico. 1.2 Ordenación del territorio y planificación turística.
2. Recursos territoriales turísticos	2.1 Inventario, clasificación y jerarquización de recursos. 2.2 Análisis espacial de recursos: accesibilidad, conectividad y centralidad.
3. Diseño de itinerarios turísticos	3.1 Concepto, tipologías y escalas de itinerarios turísticos 3.2 Metodologías de diseño: criterios geográficos, culturales y funcionales 3.3 Planificación operativa: logística, tiempos, movilidad y servicios
4. Tecnologías aplicadas (SIG)	4.1 Sistemas de Información Geográfica aplicados a itinerarios turísticos 4.2 Cartografía digital, geolocalización y aplicaciones móviles
5. Interpretación y guía turística	5.1 Técnicas avanzadas de interpretación del patrimonio. La lectura guiada del territorio 5.2 El oficio de guía turístico: comunicación, mediación y experiencia del visitante
6. Evaluación, sostenibilidad e innovación	6.1 Evaluación de itinerarios: impacto, calidad y sostenibilidad 6.2 Innovación turística: smart destinations, rutas inteligentes y experiencias inmersivas

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	13	13	26
Estudio de casos	5	10	15
Seminario	2	6	8
Salidas de estudio	2	12	14
Aprendizaje-servicio	5	15	20
Debate	3	9	12
Flipped Learning	3	9	12
Gamificación	2	0	2
Prácticas con apoyo de las TIC	4	6	10
Prácticas de campo	2	6	8
Examen de preguntas de desarrollo	3	20	23

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

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Clase teórica en la que el personal docente explica contenidos a través de conceptos, modelos, teorías y ejemplos prácticos, con la ayuda de presentaciones digitales y páginas específicas de internet.
Estudio de casos	Planteamiento de un caso donde se debe dar respuesta a una situación concreta. El caso no proporciona soluciones sino datos para reflexionar, analizar y discutir en grupo las posibles salidas al problema.
Seminario	Trabajo en profundidad sobre un tema. Ampliación y relación de los contenidos dados en el aula con el trabajo autónomo del estudiante. Puede ser codirigido por una persona diferente al responsable de la asignatura.
Salidas de estudio	Realización de visitas a lugares concretos guiados por el personal docente, que muestran "in situ" conceptos y contenidos vistos en el aula.
Aprendizaje-servicio	Metodología educativa activa que combina los procesos de aprendizaje académico con el servicio a la comunidad. En este caso el servicio será la elaboración de una ruta turística en un ayuntamiento pequeño.
Debate	Actividades donde dos o más grupos defienden posturas contrarias sobre un tema determinado.
Flipped Learning	Buscamos maximizar el tiempo en clase para la interacción y la aplicación activa del conocimiento, mientras que el contenido básico se estudia fuera del aula, con la guía del personal docente.
Gamificación	Uso de juegos para conseguir competencias y fomentar el interés y la participación.
Prácticas con apoyo de las TIC	Elaboración de itinerarios turísticos geolocalizados a través de Sistemas de Información Geográfica y otras herramientas digitales.
Prácticas de campo	Las prácticas externas de esta asignatura se realizarán a través de la salida de estudios y las prácticas de campo, que se llevarán a cabo a través de itinerarios concretos en la propia ciudad de Ourense.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción

Aprendizaje-servicio	El trabajo que deberá elaborar cada estudiante matriculado en la asignatura de manera individual, la creación de un itinerario turístico en un pequeño ayuntamiento de la provincia de Ourense, será guiado de manera también personal por el profesorado. En las tutorías presenciales o virtuales que se establezcan se ofrecerá información a los estudiantes sobre las metodologías y las herramientas adecuadas para una realización excelente del trabajo solicitado.
Prácticas con apoyo de las TIC	La complejidad de las prácticas con los sistemas de información geográfica para la elaboración de itinerarios turísticos aconseja un abordaje individual de las tareas solicitadas.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Estudio de casos	Se evaluará la participación de los estudiantes en la tarea desarrollada en el aula, atendiendo a los criterios de rigor académico, capacidades de análisis y discursiva, y actitud propositiva.	5	A1 A2 A3 A4 A5	B3 B7 B9 B9 B9	C3 C4 C9 C10 C15	D2
Seminario	Se evaluará la participación de los estudiantes en la tarea desarrollada en el aula, atendiendo a los criterios de rigor académico, capacidades de análisis y discursiva, y actitud propositiva.	5	A1 A2 A3 A4	B3 B7 B9 B9	C3 C4 C9 C10	D2
Salidas de estudio	La salida de estudio será evaluada a partir del comportamiento y actitud del estudiante en la misma y de la entrega de la memoria de la excursión, que seguirá las pautas marcadas por el personal docente.	5	A3	B7 B9	C3 C4 C9 C10	D2
Aprendizaje-servicio	La evaluación tendrá en cuenta a capacidad del estudiante para poner en práctica los conocimientos teóricos aprendidos en el aula, su capacidad de transmitir su trabajo al resto del aula y la potencialidad de transferencia de conocimiento al ayuntamiento seleccionado.	20	A2 A3 A4 A5	B3 B8 B9 B9	C3 C4 C9 C15	D2
Debate	Se evaluará la participación en la tarea desarrollada en el aula, atendiendo a los diferentes roles seguidos por cada estudiante y a los criterios de rigor académico, capacidades de análisis y discursiva, y actitud propositiva.	5	A3 A4 A5	B3 B7 B8	C3 C4 C10	D2
Flipped Learning	Se evaluará el seguimiento de las instrucciones dadas por el personal docente y la realización concreta de los ejercicios planteados en el aula, valorando tanto los aciertos como la actitud empática y colaborativa de los estudiantes.	5	A2 A3 A4 A5	B3 B8 B9	C3 C4	
Gamificación	Los juegos que se hagan en el aula establecerán al inicio a evaluación de cada una de las "partidas" que se desarrollen.	5	A1 A3	B3 C4 C9 C10	C3	
Prácticas con apoyo de las TIC	La evaluación de la práctica guiada sobre elaboración de un itinerario turístico con soporte de SIG estará pautada en función del grado de similitud entre el resultado de cada estudiante y la versión excelente de la práctica.	5	A2 A5	B7 B9	C9 C10	D2
Prácticas de campo	Las prácticas de campo, como la salida de estudios, serán evaluadas a partir del comportamiento y actitud del estudiante en las mismas y de la entrega de las memorias de cada práctica, que seguirán las pautas marcadas por el personal docente.	5	A3	B7 B9	C10 D2	
Examen de preguntas de desarrollo	El examen general constará de uno listado de conceptos para definir, una serie de preguntas teóricas concretas a desarrollar, un ensayo planteado partiendo de los debates y discusiones llevadas a cabo en el aula y el comentario de una imagen, extraída de las visionadas en el aula en las presentaciones teóricas.	40	A1 A4 A5	B3 B7 B9	C3 C4 C9 C10	D2

Otros comentarios sobre la Evaluación

La materia será evaluada por un sistema de evaluación continua, a partir de las competencias adquiridas. La calificación final se obtendrá a partir de la suma de los diferentes elementos, teniendo en cuenta tanto los aspectos teóricos como prácticos de los contenidos. Calificación final numérica de 0 a 10 según la legislación vigente.

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: 1) Prueba escrita. Examen general de carácter teórico que supondrá el 70% de la calificación final. 2) Realización de un trabajo obligatorio 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 trabajos tutelados 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 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 Xunta de Centro para el curso académico correspondiente. En el caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Estro Montaña e de Lima e Costa, J. M., **Rutas del agua por la costa del Eixo Atlántico**, Nigra Trea, 2009

Fariña Tojo, J. e , Higuera, E., **Turismo y uso sostenible del territorio: el senderismo como posibilidad para los pequeños municipios**, Universidad Politécnica de Madrid, 1999

Fernández Zamora, A., **Turismo y patrimonio cultural**, Universidad de Jaén, 2006

García, J. e Vaquero, M. B. (dirs.), **Roteiros culturais por Ourense**, Inorde, 2001

Gómez Prieto, J e Quijano Díaz, C., **Rutas e itinerarios turísticos en España**, Síntesis, 1991

Morales Miranda, J., **Guía práctica para la interpretación del patrimonio: el arte de acercar el legado natural y cultural**, Junta de Andalucía, Consejería de Cultura: Tragsa, 2001

Querol, M. A., **Manual de gestión del patrimonio cultural**, Akal, 2010

Williams, Stephen, **Tourism Geography: A New Synthesis**, Routledge, 2009

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Recursos territoriales/O04G240V01304

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Planificación y dirección de espacios turísticos/O04G240V01908

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Recursos territoriales/O04G240V01304

Geografía: El turismo en el mundo actual/O04G240V01104

Otros comentarios

La MATERIA SERÁ IMPARTIDA POR UN/UNA PROFESOR/A A CONTRATAR POR LA UNIVERSIDAD DE VIGO. LA CONVOCATORIA 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			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Pinto de Sousa, Nuno André			
Profesorado	Pinto de Sousa, Nuno André			
Correo-e	nuno.sousa@uvigo.gal			
Web	http://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	El objetivo de esta asignatura es abordar la diversidad del turismo de interior como dinamizador de espacios geográficos diferenciados, así como conocer las diferentes modalidades de productos turísticos y su gestión y comercialización. Los contenidos pondrán de relieve a importancia que en los últimos años tiene este tipo de turismo, identificando y analizando diferentes productos, tanto los ligados al medio rural y natural como los que se han desarrollado en otros ámbitos.			

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

Resultados previstos en la materia	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje

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

Contenidos

Tema

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

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	1	0.5	1.5
Flipped Learning	21.5	78.5	100
Prácticas con apoyo de las TIC	13.5	0	13.5
Estudio de casos	7.5	0	7.5
Examen de preguntas objetivas	1.5	19.5	21
Presentación	1.5	5	6.5

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

Atención personalizada

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

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

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

Otros comentarios sobre la Evaluación

Primera oportunidad: el conjunto de criterios de evaluación arriba expuesto constituye el sistema de evaluación continua en la primera oportunidad. Es necesario alcanzar un mínimo de 5 (sobre 10) en cada prueba (en el conjunto de Estudios de caso, en la Presentación y en el Examen de preguntas objetivas) para poder compensarla y superar la asignatura.

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

El alumno tiene derecho a optar por la evaluación global según el procedimiento y el plazo que establezca el centro para cada convocatoria. El plazo establecido para este curso serán los 30 primeros días hábiles del cuatrimestre. El/la alumno/a deberá mandar un mail al coordinador de la materia con dicha solicitud y deberá recibir respuesta al mismo para que la solicitud sea efectiva.

El alumno que no siga el procedimiento de evaluación continua deberá realizar un examen final, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota (**evaluación global**). La parte teórica consistirá en un examen de preguntas objetivas (tipo test) y la parte práctica en la resolución de casos y/o preguntas prácticas. Es necesario alcanzar un mínimo de 5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la asignatura. Mediante este examen, se evaluarán todas las competencias de la asignatura.

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

- Realizar un examen, con parte teórica y parte práctica, que supondrá el 100% de la nota. La parte teórica consistirá en un examen de preguntas objetivas (tipo test) y la parte práctica en la resolución de casos y/o preguntas prácticas. Es necesario alcanzar un mínimo de 5 (sobre 10) en cada parte para poder compensarla y superar la materia. Mediante este examen, se evaluarán todas las competencias de la asignatura.

- Conservar la nota obtenida en los Estudios de casos (25%) y en la Presentación (40%), siempre que sean superiores a 5 (sobre 10) en cada una de ellas, y realizar sólo el Examen de preguntas objetivas (35%). Es necesario alcanzar un mínimo de 3.5 (sobre 10) en esta prueba para poder compensarla y superar la asignatura.

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

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

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la Junta de Centro para el curso actual. En caso de conflicto o disparidad entre las

fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

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

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Planificación y dirección de espacios turísticos/O04G240V01908

Programación y guía de itinerarios turísticos/O04G240V01909

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Patrimonio cultural/O04G240V01404

Planificación pública del desarrollo turístico/O04G240V01604

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas I/O04G240V01102

Recursos territoriales/O04G240V01304

Empresa: Dirección y gestión de entidades turísticas II/O04G240V01203

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	004G240V01911			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	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.gal			
Web	http://https://moovi.uvigo.gal/			
Descripción general	Elaboración de encuestas y, muestreo y análisis de datos.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los fundamentos del marketing turístico así como objetivos, estrategias y políticas comerciales	A1 A2 A5	B2	C6
Razonar y elegir de un modo adecuado entre los diferentes métodos de captación de información para un estudio de carácter turístico	A1 A2 A3	B2 B3 B9 B10	C9
Ser capaz de establecer herramientas de recogida de datos	A1 A2	B1 B2 B9	C10

Entender y usar un programa informático de tratamiento de datos	A3 A4	B1	C9
Analizar y discutir los resultados obtenidos tras tratar los datos	A3	B1 B2	C9
Diseñar cuestionarios	A2	B9	C6

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
Lección magistral	18	0	18
Resolución de problemas	18	45	63
Trabajo tutelado	7	60	67
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	0	2

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

Metodologías

	Descripción
Lección 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	Resolución de problemas y cuestiones de cada uno de los temas del programa de la materia.
Trabajo tutelado	Planteamiento, análisis, resolución y debate de problemas relacionados con la materia.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Se llevará a cabo un análisis individualizado del alumnado mediante su trabajo en el aula.
Trabajo tutelado	Se llevará a cabo un análisis individualizado del alumnado.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Resolución de problemas y/o ejercicios	-Resolución de ejercicios de diseño y elaboración de cuestionarios: 40% de la nota.	100	A1	B1	C6
			A2	B2	C9
			A3	B3	C10
	-Resolución de ejercicios de muestreo y análisis de datos: 40% de la nota.		A4	B9	
			A5	B10	
	-Examen: 20% de la nota.				

Otros comentarios sobre la Evaluación

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

EVALUACIÓN CONTÍNUA (EC)

El alumnado deberá realizar las actividades propuestas y entregarlas en plazo en Moovie, tanto las correspondientes a la parte de elaboración y diseño de cuestionarios como a la de muestreo y análisis de datos. El peso de la evaluación en la nota de cada una de las partes será del 40%. Además tendrá que realizar un examen, cuyo peso en la nota será del 20%. Es necesario tener una nota mínima de 4 en cada una de las evaluaciones. para que pueda hacer media y obtener al menos un 5 para poder superar la materia.

EVALUACIÓN GLOBAL (EG)

Los estudiantes que opten por esta modalidad de evaluación, tendrán que realizar un examen cuya parte teórica tendrá un peso en la nota del 20%, la parte práctica de diseño y elaboración del cuestionario del 40% y la parte práctica de muestreo del 40%.

EVALUACIÓN 2ª OPORTUNIDAD

Los estudiantes que no hayan superado la evaluación continua o la evaluación global en la primera oportunidad, serán evaluados por el mismo procedimiento de la evaluación global en primera oportunidad.

AVISOS SOBRE LA EVALUACIÓN

Los estudiantes matriculados manifestarán formalmente (mediante correo electrónico o a través de Moovi) su intención de acogerse al sistema de evaluación continua. El período para cambiar al sistema de evaluación global será el establecido por la Facultad (30 días hábiles tras el inicio del segundo cuatrimestre).

En la evaluación de la asignatura se tendrá en cuenta lo establecido en el Protocolo de integridad académica de la FCETOU. La detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

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

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

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

Bibliografía Complementaria

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

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

Recomendaciones

Otros comentarios

El material del curso estará disponible en la plataforma moovi.

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	004G240V01912			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Docampo Parente, Jerónimo			
Profesorado	Docampo Parente, Jerónimo			
Correo-e	jdocampo@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios para planificar la situación económico-financiera de una empresa turística			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D4	Iniciativa empresarial

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Conocer la interrelación entre las inversiones y la financiación	A1 A2 A4	C7 C13	D1	
Conocer el objetivo financiero	A3 A5	B5 C13	C7	D4
Conocer la situación económica de una empresa a partir de los estados financieros	A3 A4	B7 C13	C7	D4
Conocer y aplicar las principales técnicas de análisis de los estados contables de las empresas turísticas	A5	B7 C13	C7	D4

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	30	60	90
Prácticas con apoyo de las TIC	5	10	15
Lección magistral	10	35	45

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

Metodologías	
	Descripción
Resolución de problemas	Propuesta de ejercicios y problemas para resolver en clase
Prácticas con apoyo de las TIC	Uso de herramientas informáticas aplicadas a la gestión financiera. Empleo de funciones financieras para el desarrollo de la gestión financiera
Lección magistral	Exposición en el aula de contenidos teóricos, mediante el uso de material docente

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Se realizarán ejercicios en clase a resolver por el alumno y se revisarán los resultados.
Prácticas con apoyo de las TIC	Utilización de la herramientas y funciones financieras, para la resolución de ejercicios

Evaluación			
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Resolución de problemas	4 pruebas 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.	80	A1 B5 C7 D1 A2 B7 C13 D4 A3 A4 A5
Lección magistral	Prueba 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	A1 B5 A2 A3 A4 A5

Otros comentarios sobre la Evaluación

Evaluación continua:

Los alumnos/as realizarán 5 ejercicios durante las clases a lo largo del curso. Cada ejercicio representa el 20% de la nota final. Para superar la materia es necesario llegar a 5 puntos.

Aquellos alumnos/as que quieran abandonar la evaluación continua y pasar a la no continua, tienen un plazo de 30 días hábiles desde el inicio del cuatrimestre para enviar un mail al coordinador de la materia solicitando el cambio. Se deberá recibir mail de respuesta para que la solicitud sea efectiva.

Evaluación no continua:

Los alumnos que no sigan la evaluación continua deberán superar una prueba escrita, cuyo valor será el 100% de la nota final. La evaluación de segunda convocatoria se realizará mediante el desarrollo de un ejercicio práctico que representará 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 aprobado por la Xunta de Centro. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas

de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la FCETOU.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

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

Bibliografía Complementaria

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

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

AGUADO FRANCO, Juan Carlos, **LA GESTION FINANCIERA DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS**, Thomson Paraninfo,

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	004G240V01981			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
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.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B6	Movilidad y adaptabilidad a diferentes entornos y situaciones
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C13	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
C14	Desempeñar actividades profesionales en inglés y otras lenguas extranjeras dentro del sector turístico
C15	Orientación del servicio al cliente
D1	Responsabilidad y capacidad para asumir compromisos
D2	Compromiso ético
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Complementar la formación de los estudiantes a través del desarrollo de actividades en empresas, instituciones y entidades externas a la Universidad	A1	B4	C10	D1
	A2	B5	C11	D2
	A3	B6	C12	D3
	A4	B7	C13	D4
	A5	B8	C14	D5
			C15	

Contenidos

Tema

Planificación			
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticum, Practicas externas y clínicas	0	300	300

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

Metodologías	
	Descripción
Prácticum, Practicas externas y clínicas	Ejecución de las prácticas. Actividad autónoma del alumno. Realización memoria y presentación a su tutor académico

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Prácticum, Practicas externas y clínicas	Seguimiento de las prácticas del estudiante por parte del tutor académico y del tutor en la empresa.

Evaluación						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Prácticum, Practicas externas y clínicas	La evaluación de las prácticas se hará en base a: memoria escrita de las practicas (25%), informe del tutor en la empresa/entidad (70%) e informe do estudiante (5%).	100	A1	B4	C10	D1
			A2	B5	C11	D2
			A3	B6	C12	D3
			A4	B7	C13	D4
			A5	B8	C14	D5
					C15	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Para la evaluación del alumnado el tutor académico tendrá en cuenta al final de la práctica la siguiente documentación y ponderaciones:

- 1- Elaboración de la memoria por parte del alumnado segundo el contenido que establece el reglamento de prácticas del centro (supondrá el 25% de la nota).
- 2- Informe del tutor en la empresa/entidad donde realizó el alumnado la práctica (supondrá el 70% de la nota).
- 3- Informe del estudiante en prácticas (supondrá el 5% de la nota).

Si así lo considera el tutor académico puede solicitar una entrevista con el alumnado.

La entrega de la documentación por parte del alumnado será como mínimo 15 días antes del cierre de las actas de cada convocatoria. En el caso de no superar la materia en la primera convocatoria, el tutor, habida cuenta de la documentación allegada por la empresa o entidad donde se hicieron las prácticas y por el alumnado, decidirá sobre la manera de superar la materia en la 2ª convocatoria, si es el caso.

Otros comentarios:

En el caso excepcional de hacer las prácticas en los meses de verano (julio y agosto) deben rematar el último día hábil del mes de agosto.

Es imprescindible para realizar las prácticas curriculares estar matriculado en esta materia. El alumnado no podrá iniciar la práctica sin que previamente exista un convenio de colaboración firmado entre la entidad/empresa y la Universidade de Vigo y estar firmado el Anexo de formalización de las prácticas por las tres partes implicadas (tutor académico, tutor en la empresa/entidad y estudiante).

Para la gestión de las prácticas el alumnado tiene que dar de alta su número de la Seguridad Social (NUSS) en la Secretaría Virtual. Este procedimiento debe hacerse al inicio del curso académico.

Asistencia exámenes durante las prácticas

Durante la realización de las prácticas externas el alumnado podrá asistir a la realización de los exámenes de la titulación, si había sido el caso.

Reconocimiento de prácticas extracurriculares por prácticas curriculares

Segundo estipula el artículo 19 del Reglamento de Prácticas Académicas Externas del Alumnado de la Universidade de Vigo (RPEAUV) cuando el alumnado el solicite, siendo la duración y el proyecto formativo ajustado al plan de estudios y que cumpla con la normativa de prácticas académicas externas las prácticas extracurriculares se podrán reconocer e incorporarse al expediente académico como prácticas académicas externas curriculares. Es imprescindible que el alumnado manifieste y comunique al coordinador de prácticas del centro su intención de hacer este reconocimiento en el momento de firmar las prácticas extracurriculares.

Reconocimiento de experiencia laboral o profesional por prácticas curriculares

Según el artículo 8 del RPEAUV el alumnado podrá reconocer las prácticas a partir de su experiencia laboral o profesional. La experiencia profesional debidamente acreditada podrá ser reconocida por prácticas curriculares (300 horas), siempre y cuando esta experiencia esté relacionada con las enseñanzas universitarias del Plan de Estudios objeto de reconocimiento. Los estudiantes en esta situación deberán comunicarlo al responsable del programa de prácticas del centro, el cuál le indicará el procedimiento a continuación para su reconocimiento.

La experiencia profesional habrá que haberse realizado como máximo en los últimos tres cursos previos al reconocimiento de las prácticas, la contar desde su finalización.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendaciones

DATOS IDENTIFICATIVOS**Trabajo de Fin de Grado**

Asignatura	Trabajo de Fin de Grado			
Código	004G240V01991			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	12	OB	4	2c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Economía financiera y contabilidad			
Coordinador/a	Mareque Álvarez-Santullano, María Mercedes			
Profesorado	Mareque Álvarez-Santullano, María Mercedes			
Correo-e	chedesmareque@uvigo.es			
Web				
Descripción general	El Trabajo fin de grado consiste en la realización de un trabajo original e inédito por parte del alumnado que deberá hacer de manera personal y autónoma, siguiendo las orientaciones de un tutor o tutora académico. Está orientado a que cada estudiante muestre la capacidad de integración de los diversos contenidos formativos recibidos y la adquisición de las competencias reflejadas en esta guía docente: definir la metodología de un proyecto y formular un plan de trabajo relacionado con un o varios de los ámbitos de conocimiento presentes en el Grado; llevar a cabo el trabajo proyectado; presentar y defender públicamente el TFG.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B1	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
B2	Ser capaz de analizar, sintetizar y gestionar datos derivados de las observaciones usando los fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción
B3	Capacidad para interpretar críticamente datos y texto
B4	Dominio del inglés y perfeccionamiento e intensificación, como mínimo, de una segunda lengua extranjera
B5	Capacidad de comunicación oral y escrita
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B8	Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en un contexto académico especializado
B10	Capacidad para convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones
C1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
C2	Comprender e interpretar conocimientos acerca de políticas públicas, estructura y evolución de los mercados turísticos: relaciones nacionales e internacionales
C3	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los recursos naturales, culturales y patrimoniales relacionados con la actividad turística
C4	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las diferentes manifestaciones antropológicas, culturales y sociales que incentivan la actividad turística
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C6	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos del marketing turístico, así como objetivos, estrategias y políticas comerciales
C7	Comprender e interpretar conocimientos acerca de la gestión de la información financiera y analítica de la empresa turística
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C9	Comprender e interpretar conocimientos acerca de las técnicas básicas de investigación y prospectiva en materia turística
C10	Analizar y evaluar los impactos generados por el turismo

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

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Comprender de forma sistemática y crítica una temática, problema o ámbito de estudio, incorporando marcos teóricos y conocimientos disponibles, así como juicios que incluyan una reflexión de carácter social, científica y/o ética.	A1 A2 A4 A5	B3	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9	D2 D3
Aplicar procesos y procedimientos para recoger, analizar e interpretar datos e información relevante de manera metódica en orden a generar una conclusión o propuesta dentro de una temática, problema o ámbito de estudio, sostenida por argumentos o razonamientos coherentes.	A2 A3 A4 A5	B1 B2 B3 B10	C10 C11 C12	
Adquirir compromisos y ejercer responsabilidades personales de carácter profesional, poniendo en práctica hábitos de trabajo individual, imprescindibles para realizar actividades intelectuales complejas durante un periodo de tiempo determinado.		B7 B8		D1 D5
Elaborar un texto escrito que se ajuste a criterios de calidad y convenciones académicas dentro del área propia de estudio y que recoja de forma sistemática el planteamiento, proceso y resultado del trabajo fin de grado.	A3 A4	B2 B4 B5 B9	C11	D5
Transmitir los conocimientos y habilidades adquiridas, y presentar de forma rigurosa y convincente el trabajo realizado, de forma escrita y oral.	A4	B4 B5		D3

Contenidos

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

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Actividades introductorias	2	0	2
Seminario	2	0	2
Trabajo tutelado	15	270.5	285.5
Presentación	0.5	10	10.5

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

Metodologías

	Descripción
Actividades introductorias	Toma de contacto estudiante y tutor académico, motivaciones e indicaciones de las normas básicas de trabajo. Resolución de dudas al alumnado.
Seminario	Presentación por parte del coordinador del centro de los aspectos fundamentales relativos a la realización general de un TFG y normativa del reglamento del centro: trámites administrativos, el trabajo escrito, comunicación y presentación oral. Resolución de dudas al alumnado.
Trabajo tutelado	Informe escrito sobre la temática asignada realizado con la tutela de un miembro del profesorado (tutor académico).
Presentación	Presentación y defensa oral de los resultados obtenidos en el trabajo realizado por el alumnado ante un tribunal.

Atención personalizada

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

Trabajo tutelado	Seguimiento del trabajo autónomo del estudiante.
Actividades introductorias	Contacto con el estudiante y definición del marco de acción.
Seminario	Presentación por parte del coordinador del centro de los aspectos fundamentales relativos al reglamento, trámites para la defensa y resolución de dudas.
Presentación	Presentación oral y defensa de los resultados obtenidos en el trabajo realizado por el alumnado.

Evaluación						
Descripción		Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Trabajo tutelado	Contenido, calidad del trabajo y presentación escrita.	70	A1	B1	C1	D1
			A2	B2	C2	D2
			A3	B3	C3	D5
			A4	B4	C4	
			A5	B5	C5	
				B7	C6	
				B8	C7	
				B9	C8	
				B10	C9	
					C10	
					C11	
					C12	
Presentación	Presentación y defensa oral.	30	A1	B1	C1	D1
			A2	B2	C2	D2
			A3	B3	C3	D3
			A4	B4	C4	D5
			A5	B5	C5	
				B7	C6	
				B8	C7	
				B9	C8	
				B10	C9	
					C10	
					C11	
					C12	

Otros comentarios sobre la Evaluación

El alumnado presentará y defenderá de manera individual el trabajo y sus resultados ante un tribunal.

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

El alumnado deberá elegir, en el momento de la solicitud de la defensa del TFG, se desea ser evaluado por un Tribunal unipersonal (su tutor académico) o por un Tribunal colegiado.

La calificación dependerá en un 70% de la calidad del trabajo y presentación escrito y en un 30% de la presentación oral.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

León, Orfelio G., **Cómo redactar textos científicos y seguir las normas APA 7ª : para los trabajos de fin de grado (TFG), trabajos de fin de máster (TFM), tesis doctorales y artículos de investigación**, 5ª, Garceta Grupo Editorial, 2020

Bibliografía Complementaria

Baelo Álvarez, M., **El arte de presentar trabajos académicos ante un tribunal: TFG, TFM y Tesis Doctoral**, Círculo Rojo, 2017

Cierlica, P., **Cómo hacer tu trabajo fin de grado: guía paso a paso para escribir tu TFG con éxito**, Paulina Cierlica, 2018

Recomendaciones

Otros comentarios

-La información y documentación específica del TFG, así como el proceso de asignación de los trabajos y temas se exponen a través de la plataforma de teledocencia Moovi y la página web de la FCETOU.

-En la evaluación de la materia se tendrá en cuenta lo establecido en el "Protocolo de integridad académica da FCETOU". La

detección de cualquier conducta fraudulenta (copiar, uso de materiales o dispositivos no autorizados, uso indebido de IA, etc.) podrá implicar la calificación de cero en la prueba o actividad correspondiente, sin perjuicio de otras medidas que procedan conforme a la normativa vigente de la universidad.
