



Guía docente				
Datos Identificativos				2023/24
Asignatura (*)	Trabajo Fin de Grado	Código	662G01037	
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptorios				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Grado	2º cuatrimestre	Cuarto	Obligatoria	6
Idioma	CastellanoGallegoInglés			
Modalidad docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Ciencias da Computación e Tecnoloxías da InformaciónDereito PúblicoEmpresaHumanidadesLetrasMatemáticasSocioloxía e Ciencias da Comunicación			
Coordinador/a		Correo electrónico		
Profesorado	Blanco Moa, José Antonio Caamaño Franco, Iria Cogdill York, Kevin Lee Crecente Maseda, Mario de Carreño de Vicente, María de las Mercedes Fernández Fernández, Javier Luis León Sanjuán, María Victoria de Lezcano González, Mª Elvira Mariz Perez, Rosa Martín Cancela, Elena Martínez Fernández, Paulino Molina Nieto, Victoria Montoya Reyes, Ana Moss , Sarah Louise Pérez García, Antonia Ramos Montes, Oscar Rivas Iglesias, Carlos Alberto Rodrigues Soares, Jakson Renner Rodríguez Carro, Carlos Rodríguez Pallas, Angel	Correo electrónico	jose.antonio.blanco.moa@udc.es	
Web				
Descripción general	El TFG supone la realización, por parte de cada estudiante y de forma individual, de un proyecto, una memoria o un estudio concreto bajo la supervisión de uno o más directores académicos. En este trabajo deben integrarse y desarrollarse los contenidos formativos recibidos, así como las capacidades, competencias y habilidades adquiridas durante el período de docencia del grado.			

Competencias del título	
Código	Competencias del título
A1	Comprender los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.
A2	Analizar la dimensión económica del turismo.
A3	Comprender el carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio.
A4	Conocer las principales estructuras político-administrativas turísticas.
A5	Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.
A6	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
A7	Reconocer los principales agentes turísticos.
A8	Evaluar los potenciales turísticos y el análisis prospectivo de su explotación.
A9	Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas.



A10	Gestionar los recursos financieros.
A11	Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.
A12	Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.
A13	Manejar técnicas de comunicación.
A14	Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.
A15	Trabajar en inglés como lengua extranjera.
A16	Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera.
A17	Comunicarse de forma oral y escrita en una tercera lengua extranjera.
A18	Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos.
A19	Gestionar el territorio turístico de acuerdo con los principios de sostenibilidad.
A20	Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.
A21	Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración.
A22	Conocimientos a adquirir en el ámbito de los procedimientos operativos de las empresas de intermediación.
A23	Analizar los impactos generados por el turismo.
A24	Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
A25	Comprender un plan público y las oportunidades que se derivan para el sector privado.
A26	Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas.
A27	Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.
A28	Conocer los objetivos, la estrategia y los instrumentos públicos de la planificación.
A29	Trabajar en medios socioculturales diferentes.
A30	Conocer las principales iniciativas de puesta en valor del patrimonio cultural.
A31	Comprender las características de la gestión del patrimonio cultural.
A32	Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.
A33	Creatividad.
A34	Iniciativa y espíritu emprendedor.
A35	Motivación por calidad.
B1	Capacidad de análisis y síntesis.
B2	Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
B3	Resolución de problemas.
B4	Razonamiento crítico.
B5	Compromiso ético.
B6	Aprendizaje autónomo.
B7	Adaptación a nuevas situaciones.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.
C2	Dominar la expresión y la comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero.
C3	Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida.
C4	Desarrollarse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común.
C5	Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras.
C6	Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse.
C7	Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida.
C8	Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad.

## Resultados de aprendizaje

Resultados de aprendizaje	Competencias del título
---------------------------	-------------------------



El Trabajo Fin de Grado debe estar orientado a la evaluación de las competencias asociadas al título, tanto las específicas, transversales como las nucleares, ya que se entiende que el alumno debe saber y ser capaz de aplicar dichas competencias adquiridas durante la carrera.

A1	B1	C1
A2	B2	C2
A3	B3	C3
A4	B4	C4
A5	B5	C5
A6	B6	C6
A7	B7	C7
A8		C8
A9		
A10		
A11		
A12		
A13		
A14		
A15		
A16		
A17		
A18		
A19		
A20		
A21		
A22		
A23		
A24		
A25		
A26		
A27		
A28		
A29		
A30		
A31		
A32		
A33		
A34		
A35		

Contenidos	
Tema	Subtema
Se adaptará a cada Trabajo Fin de Grado	Se adaptará a cada Trabajo Fin de Grado

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competencias	Horas presenciales	Horas no presenciales / trabajo autónomo	Horas totales



Actividades iniciales	A35 A34 A33 A32 A31 A30 A29 A28 A27 A26 A25 A24 A23 A22 A21 A20 A19 A18 A17 A16 A15 A14 A13 A12 A11 A10 A9 A8 A7 A6 A5 A4 A3 A2 A1 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	2	2	4
Trabajos tutelados	A35 A34 A33 A32 A31 A30 A29 A28 A27 A26 A25 A24 A23 A22 A21 A20 A19 A18 A17 A16 A15 A14 A13 A12 A11 A10 A9 A8 A7 A6 A5 A4 A3 A2 A1 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	0	130	130
Presentación oral	A35 A34 A33 A32 A31 A30 A29 A28 A27 A26 A25 A24 A23 A22 A21 A20 A19 A18 A17 A16 A15 A14 A13 A12 A11 A10 A9 A8 A7 A6 A5 A4 A3 A2 A1 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	1	5	6
Atención personalizada		10	0	10

(\*)Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos

Metodologías	
Metodologías	Descripción
Actividades iniciales	Reuniones con el/la tutor/a en las que se especifican los aspectos necesarios para el correcto desarrollo del Trabajo Fin de Grado y para planificar un calendario para su desarrollo y las metodologías a emplear (lecturas, análisis de fuentes documentales, técnicas de investigación, etc.)
Trabajos tutelados	Metodología diseñada para promover el aprendizaje autónomo de los estudiantes, bajo la supervisión del/ de la tutor/a asignad/a y en escenarios variados (académicos y profesionales). Está referida prioritariamente al aprendizaje del ¿cómo hacer las cosas?. Constituye una opción basada en la asunción por los estudiantes de la responsabilidad por su propio aprendizaje.
Presentación oral	Defensa pública y presencial del Trabajo fin de Grado. Consiste en la exposición oral de los aspectos más relevantes del trabajo realizado de acuerdo con las indicaciones incluidas en el reglamento del TFG de la Facultad de Turismo.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción



Trabajos tutelados	<p>La atención personalizada tiene como finalidad orientar a los estudiantes en el desarrollo y planificación del trabajo; para ello es importante consultar con el/la tutor/a los avances que se vayan realizando progresivamente.</p> <p>El seguimiento se hará preferentemente de forma individual, bien de manera presencial, a través do correo electrónico o mediante otro medio de comunicación acordado entre tutor/a y tutorando/a.</p>
--------------------	--

Evaluación			
Metodologías	Competencias	Descripción	Calificación
Presentación oral	A35 A34 A33 A32 A31 A30 A29 A28 A27 A26 A25 A24 A23 A22 A21 A20 A19 A18 A17 A16 A15 A14 A13 A12 A11 A10 A9 A8 A7 A6 A5 A4 A3 A2 A1 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	<p>Corresponde a la defensa del trabajo de fin de grado (exposición oral).</p> <p>Los miembros del tribunal evaluarán los siguientes aspectos:</p> <p>Exposición (35%)</p> <p>Contenido del discurso (35%)</p> <p>Respuesta a las observaciones del tribunal (15%)</p>	20
Trabajos tutelados	A35 A34 A33 A32 A31 A30 A29 A28 A27 A26 A25 A24 A23 A22 A21 A20 A19 A18 A17 A16 A15 A14 A13 A12 A11 A10 A9 A8 A7 A6 A5 A4 A3 A2 A1 B1 B2 B3 B4 B5 B6 B7 C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8	<p>El/la tutor/a evaluará el trabajo escrito presentado por el/la estudiante, teniendo en consideración los siguientes aspectos:</p> <p>Aspectos formales (20%)</p> <p>Contenido (60%)</p> <p>Proceso de realización (20%)</p>	80

Observaciones evaluación
<p><b>Honradez académica/implicación de plagio</b></p> <p>Al/a la alumno/a que incurra en fraude académico se le aplicará la sanción correspondiente recogida en el Reglamento disciplinar del estudiantado de la UDC, Artículo 11, apartado 3:</p> <p>a) Expulsión de dos meses hasta tres años de la Universidad. Esta sanción deberá constar en el expediente académico hasta su total cumplimiento. b) Pérdida de derechos de matrícula, durante un curso o cuatrimestre académico. Atención a la diversidad La materia podrá ser adaptada al estudiantado que precise de la adopción de medidas encaminadas al apoyo a la diversidad (física, visual, auditiva, cognitiva, de aprendizaje o relacionada con la salud mental). De ser el caso, deberán contactar con los servicios disponibles en la UDC/en el Centro: en los plazos oficiales estipulados de manera previa la cada cuatrimestre académico, con la Unidad de Atención a la Diversidad (<a href="https://www.udc.es/cufie/adi/apoioalumnado/">https://www.udc.es/cufie/adi/apoioalumnado/</a>)</p> <p><b>Perspectiva de género</b> Según se recoge en las distintas normativas de aplicación para la docencia universitaria se deberá incorporar la perspectiva de género en esta materia (se usará lenguaje no sexista, se utilizará bibliografía de autores/as de ambos sexos, se propiciará la intervención en clase de alumnos y alumnas...) Se trabajará para identificar y modificar prejuicios y actitudes sexistas y se influirá en el entorno para modificarlos y fomentar valores de respeto e igualdad. Si se detectan situaciones de discriminación por razón de género, se propondrán acciones y medidas para corregirlas.</p>



## Fuentes de información

<b>Básica</b>	Cada titor/a facilitará e orientará a procura bibliográfica dos/as estudantes.
<b>Complementaria</b>	Cada titor/a facilitará e orientará a procura bibliográfica dos/as estudantes.

## Recomendaciones

### Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Sociología del Turismo/662G01001  
Introducción a la Economía/662G01002  
Introducción al Derecho/662G01003  
Geografía del Turismo/662G01004  
Técnicas de Comunicación y de Promoción Turísticas/662G01005  
Idioma Moderno: Inglés/662G01006  
Patrimonio Cultural/662G01007  
Informática de Gestión y del Conocimiento/662G01008  
Introducción al Turismo/662G01009  
Economía de la Empresa/662G01010  
Contabilidad Financiera/662G01011  
Estadística/662G01012  
Intermediación Turística y Transporte I/662G01013  
Alojamientos y Restauración I/662G01014  
Primer Idioma Moderno I: Inglés/662G01015  
Márketing Turístico/662G01016  
Contabilidad de Costes/662G01017  
Recursos Territoriales Turísticos/662G01018  
Segundo Idioma Moderno I: Francés/662G01019  
Intermediación Turística y Transporte II/662G01021  
Alojamientos y Restauración II/662G01022  
Las TIC Aplicadas al Turismo/662G01023  
Métodos y Técnicas de Investigación en Turismo/662G01024  
Gestión Turística del Patrimonio/662G01025  
Fiscalidad Turística/662G01026  
Análisis de Estados Financieros/662G01027  
Primer Idioma Moderno II: Inglés/662G01028  
Segundo Idioma Moderno II: Francés/662G01029  
Comercialización de Productos Turísticos/662G01031  
Gestión Pública del Turismo/662G01032  
Gestión de Calidad/662G01033  
Segundo Idioma Moderno III: Francés/662G01034  
Interpretación del Patrimonio/662G01038  
Galicia Como Destino Turístico/662G01040  
Creación y Gestión de Empresas Turísticas/662G01041  
Dirección Estratégica de Empresas Turísticas/662G01042  
Gestión de Recursos Humanos/662G01043  
Inglés en el Entorno Profesional/662G01045  
Segundo Idioma Moderno I: Alemán/662G01047  
Segundo Idioma Moderno II: Alemán/662G01048  
Segundo Idioma Moderno III: Alemán/662G01049

### Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

### Asignaturas que continúan el temario



## Otros comentarios

Consultar el Reglamento de Prácticas del Grado en

Turismo: [https://www.udc.es/export/sites/udc/turismo/\\_galeria\\_down/tfg/Reglamento\\_TFG\\_modificacion-xullo-22.pdf\\_2063069294.pdf](https://www.udc.es/export/sites/udc/turismo/_galeria_down/tfg/Reglamento_TFG_modificacion-xullo-22.pdf_2063069294.pdf) El TFG sólo podrá ser presentado para su defensa y evaluación una vez que se tenga constancia fidedigna de que el estudiantado ha superado todos los créditos necesarios para la obtención del título de grado, salvo los correspondientes al propio TFG.

(\*) La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías