

EJERCICIO 1:

Realice las operaciones referidas a la facturación de una estancia hotelera en el Hotel Central de Pamplona, y responda a los siguientes apartados:

La estancia de los clientes García García comienza el domingo 13 de junio y finaliza el sábado 19 junio.

La reserva ha sido realizada a través de la agencia de viajes “Luz” con un bono de reserva para una habitación doble en régimen de solo alojamiento. Pago directo en el hotel. Se le aplica un 5% de descuento por early booking.

Los clientes dejan el coche en el parking todos los días.

El miércoles 16 hacen uso del servicio de lavandería por importe de 17 € (IVA no incluido) y cenan el día 18 por un importe total de 35,20 euros (IVA incluido).

Tarifas:		
	lunes a jueves	viernes a domingo
IND	75 €	90 €
DUI	80 €	96 €
DBL	93 €	102 €
SUITE	110 €	132 €
Desayuno: 7 €/pax		
Parking: 16.50 €/ día		
Precio por habitación y noche SA. IVA incluido		

- A) ¿Qué cantidad abonar los clientes en el hotel a la salida? (0,45 puntos).
- B) ¿Qué cantidad tendrá que abonar el hotel a la agencia de viajes si la comisión es del 15%? (0,35 puntos).
- C) ¿Qué operaciones reflejará la sociedad gestora del hotel en el libro diario por todas las operaciones relacionadas con la estancia de estos clientes, teniendo en cuenta que abonar la factura con tarjeta y las comisiones a agencias se abonar a fin de mes? (0.45 puntos).

EJERCICIO 2:

Una asociación gastronómica de Pamplona se ha puesto en contacto con la agencia de viajes Gastro Tours para organizar un viaje de turismo gastronómico a Galicia .

Los datos que aporta la asociación son:

- Régimen AD; 5 días / 4 noches ; Transporte: autocar
- Número de viajeros: 40 personas. Además les acompaña un crítico gastronómico y el conductor. Ambos se alojan en habitación individual y su coste se repercute en el precio que pagarán los viajeros.
- El crítico comerá con el grupo, no así el conductor, pero los dos se alojarán en los mismos hoteles.

La agencia hace la siguiente propuesta:

- Día 1: salida de Pamplona y llegada a Santiago de Compostela. Alojamiento en el Hotel Berenguela.
- Día 2: visita a la ciudad. Estancia en el Hotel Berenguela en régimen AD y almuerzo en el restaurante Casa Martina.
- Día 3: desayuno en el hotel y salida en autocar a La Coruña. Visita a la ciudad. Alojamiento en el Hotel Torre.
- Día 4: régimen AD en el Hotel Torre, día libre para visitar la ciudad y almuerzo en el restaurante Árbore.
- Día 5: desayuno en hotel y salida en autocar a Pamplona. Comida concertada en restaurante en ruta.

Los precios de coste de los servicios son los siguientes:

- **Alojamiento:**
 - ✓ Hotel Berenguela: precio por persona en habitación doble 40 euros; suplemento individual 10 euros. Desayuno 15 euros.
 - ✓ Hotel Torre: precio por persona en habitación doble 57 euros en AD; suplemento individual 25 euros.

Código Cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 19/06/21
---------------------------	---	---------------------------	-------------------------------

- **Transporte:**
 - ✓ Autocar: 2,25 €/km;
 - ✓ Distancia recorrida: 694km Pamplona-Santiago; 76km Santiago-Coruña; 691km Coruña-Pamplona.
 - ✓ Dietas conductor 20 € por cada comida y cena.
 - ✓ Además de los gastos anteriores la empresa también cobra un cargo de 1200 € por estar fuera de garaje.
- **Almuerzos:**
 - ✓ Almuerzo en restaurante Casa Martina: 65 €/pax.
 - ✓ Almuerzo en restaurante Árbore: 90 €/pax.
 - ✓ Almuerzo restaurante en ruta: 15 €/pax.
- **Otros servicios:**
 - ✓ Seguro de viaje 8 €/pax.
 - ✓ Otros gastos de la agencia (telf, folletos...) 40 €.

En los servicios anteriores ya están incluidos los impuestos correspondientes.

Se pide:

- a) Precio de venta en habitación individual y doble. La agencia de viajes Gastro Tours carga un margen de 14% sobre todos los costes. (0,65 puntos).
- b) Importe del beneficio que tendrá la agencia de viajes sabiendo que la distribución será 15 habitaciones dobles y 10 individuales. (0,3 puntos).
- c) Número de personas que deben realizar el viaje, alojándose en habitaciones dobles, para que salga rentable la salida. (0,3 puntos).

EJERCICIO 3:

En la oficina de turismo de Pamplona, Iruñeako Turismo Bulegoa, se reciben varios visitantes que piden información sobre Camino Ignaciano y Ruta de los Castillos.

- A) Proporcione información sobre el origen, historia, inicio, meta y poblaciones por la que pasa especialmente en Navarra el Camino Ignaciano (0.30 puntos).

- B) Diseñe dos Rutas o recorridos de los Castillos y Fortalezas en la Comunidad Foral de Navarra, indicando por donde transcurren, historia y cuatro monumentos que se podrían visitar en cada una. (0.40 puntos).

- C) En las oficinas de turismo además de informar y asesorar a los visitantes que se acercan de forma presencial, o a través de otros medios, tienen entre otras funciones la de conocer las campañas planificadas por Turespaña. La imagen que presentamos es de una campaña reciente (**ver anexo 1**). Responda las siguientes cuestiones: (0.55 puntos).
 - ✓ Campaña a la que pertenece
 - ✓ Tipos de turismo a los que se dirige
 - ✓ Significado de la misma y objetivos.

Código Cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 19/06/21
---------------------------	---	---------------------------	-------------------------------

EJERCICIO 4:

Complete estas tablas:

A) Indique si los siguientes lugares son: Patrimonio de la Humanidad, Reserva de la Biosfera, Destino turístico Starlight, Parques nacionales o no tienen ninguna de estas distinciones. Señale en que ciudad y país se encuentran. (0.35puntos)

Lugar	Distinción	Ciudad / Provincia.	País.
La Palma			
Siena			
Mérida			
Timanfaya			
La Siberia			
Islas Galápagos			
Trevinca			

B) Indique a que denominación geoturística de la costa española pertenecen las siguientes poblaciones, su provincia y CCAA, situándolos en el mapa con el número de referencia proporcionado. (0.45 puntos).

Municipio/ciudad	Denominación Geoturística de la costa.	Provincia	CCAA	ref
Zarautz				1
Zahara de los Atunes				2
Almuñécar				3
Cadaqués				4
Finisterre				5
Denia				6
Ribadesella				7
Sitges				8
Matalascañas				9

C) Señale en el mapa la provincia o ámbito a la que corresponden los siguientes alimentos (0.45 puntos).

A) Queso Gamonéu	G) Capón de Villalba
B) Queso Majorero	H) Ternera de Aliste
C) Aceite de la Alcarria	I) Somontano
D) Aceite Baena	J) Vino Rueda
E) Alcachofa de Benicarló	K) Cereza de Jerte
F) Tomate la Cañada	L) Manzana reineta del Bierzo



*indique es este mapa las denominaciones geoturísticas B) y los alimentos C)

EJERCICIO 5:

Durante el año 2021, el Camino de Santiago está de celebración por ser Año Santo y de forma excepcional, debido a la pandemia, se va a prolongar durante el 2022. Con motivo de esta celebración, Turismo de Navarra ha decidido hacer una guía para dispositivos móviles sobre algunos de los recursos de la Comunidad Foral tan frecuentada por turistas y peregrinos.

A) Debe contribuir con un inventario de recursos con la siguiente información:(0.85 puntos)

Parador Nacional de Turismo	
Dos parques naturales:	
Dos bienes de interés cultural:	
Dos recursos Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO:	
Dos balnearios:	
Dos Fiestas Interés Turístico Nacional:	
Dos parques de ocio:	
Cuatro productos con Denominación de Origen:	

Código Cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 19/06/21
---------------------------	---	---------------------------	-------------------------------

B)A partir de la información recogida en las oficinas de turismo, se pide confeccionar estadísticas: estancia media de los viajeros, y los porcentajes de variación anual de todos los indicadores (0.40 puntos) .

	2020	2019	% Variación
viajeros	1.475.233	1.410.797	
pernoctaciones	3.278.747	3.114.098	
oferta alojamientos	1.543	1.419	
oferta plazas	31.921	31.030	
estancia media			

Respecto a las cifras de peregrinos calcular el porcentaje de peregrinos nacionales e internacionales y su variación

	2020	%	2019	%	% variación
peregrinos nacionales	13.760		14.229		
peregrinos internacionales	38.316		38.260		

EJERCICIO 6: Escandallo.

El restaurante La Esperanza, situado en el municipio navarro de Lodosa, tiene una reserva para un importante evento. El primer plato del menú consiste en unos pimientos del piquillo rellenos de merluza.

Para ello ha comprado una pieza de merluza del pincho de Celeiro de 5,2 Kg con un precio de 14,70 €/Kg. Una vez limpia la pieza (eliminada cabeza, vísceras y desescamada) la merma de la merluza ha sido del 9,75%.

Indicamos a continuación los ingredientes, cantidades netas para preparar la elaboración y sus precios de compra para 20 raciones:

- Merluza 4 kg (para ello usamos la pieza preelaborada anteriormente).
- 20 pimientos de piquillo a 0,40 €/unidad
- 0,5 litros de caldo de pescado 1,20 € / litro
- 250 ml de vino blanco a 3,50 €/litro
- 30 gramos de harina a 1,20 €/Kg
- 75 ml de leche entera a 0,70 €/litro
- 40 gramos de sal a 0,75 €/Kg
- 300 gramos de cebollas 2,35 €/Kg
- 20 gramos de ajo a 3,75 € /Kg.
- 75 ml de aceite de oliva.

Sabemos que la cebolla y los ajos tienen una merma del 10%.

El restaurante utiliza el sistema de precio medio ponderado en la valoración de sus existencias. En la ficha inventario permanente de aceite, tenemos los siguientes movimientos a la hora de valorarlo:

8 - 5- XX existencias iniciales 8 litros a 2.25 €/l.

10-5-XX compra 12 litros a 2.35€/l

12-5-XX salen 10 litros para cocina.

14-5-XX compra 20 litros a 2.40 €/l.

15-5-XX salen para cocina 17 litros.

Código Cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 19/06/21
---------------------------	---	---------------------------	-------------------------------

EJERCICIO 7:

Aplique la técnica del menú engineering a la oferta del Gastrobar LEÑA, clasificando los siguientes platos. (0.75 puntos)

plato	PVP	Coste	Nº platos vendidos	
Ensalada	9,75	3,10	125	
Arroz salteado	8,20	2,73	364	
Hamburguesa	9,00	4,00	339	
Costilla	9,50	3,33	200	
Langostino kataifi	10,00	3,33	301	
Croquetas	7,25	2,25	129	

Código Cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 19/06/21
---------------------------	---	---------------------------	-------------------------------

b) El jefe de cocina quiere asegurarse que la carta cumple la Normativa 1169/2011 de Información Alimentaria (alérgenos), para ello repasa con su equipo las recetas e ingredientes. Todos los proveedores cumplen estrictos controles higiénico-sanitarios lo que garantiza la inexistencia de trazas de otros alimentos.

Indique para cada plato el ingrediente/s que lo causa y alérgeno/s que deberemos reflejar como información: (0.5 puntos).

PLATOS	alérgeno a declarar
Ensalada de tataki de atún rojo. Ingredientes: Atún, pimienta negra, salsa de soja, semillas de sésamo y amapola, lechuga, zanahoria, pepino, sal.	
Arroz salteado con verduras y pollo. Ingredientes: arroz, pimientos, cebolla, cebollino, calabacín, pollo, sal, pimienta, cacahuetes, salsa de soja.	
Hamburguesa de pulpo. Ingredientes: pan cristal, pulpo, queso, aceite oliva, pimentón, rúcula.	
Costilla de ternera Angus con puré de boniato a la mostaza con miel. Ingredientes: costilla, boniato, mantequilla, sal, pimienta, tomates cherry, miel, mostaza.	
Langostino kataifi con alioli de ajo negro. Ingredientes: langostino, masa kataifi, huevo, mayonesa, aceite de oliva, ajo negro.	
Croquetas caseras. Ingredientes: huevo, pan rallado, harina, leche, sal, pimienta, nuez moscada, jamón ibérico, aceite de oliva.	

EJERCICIO 8

En el Hotel Madroño de Madrid se va a realizar un evento sobre temas relacionados con el Fondo Social Europeo. A este acto acuden autoridades oficiales de varias Comunidades Autónomas y representantes de Alemania.

Se pide colocar las banderas, teniendo en cuenta que los participantes son : Alemania; Andalucía; Aragón; Cataluña; Comunidad foral de Navarra; Extremadura; Madrid; País Vasco; Región de Murcia.

- A) Identifique las banderas participantes de las CCAA en el **Anexo 2** (0.25 punto)
- B) Indique en este croquis la colocación de banderas, que estarán situadas detrás de la mesa presidencial, siguiendo el sistema de alternancia según el protocolo, indicando el nombre del país o CCAA del que se trate. (0.5 puntos).

											
n o m b r e											

- C) La dirección de El Corte Inglés decide colocar las banderas en su fachada tal y como se aprecia en la siguiente imagen y solicita un informe al departamento de Protocolo sobre la idoneidad o no de dicha propuesta, según la normativa vigente sobre uso y colocación de banderas justificando su respuesta. (0.5 puntos) .

