

Código cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 11/07/21
------------------------------	--	------------------------------	----------------------------------

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 Sres. Smith empieza el sábado 10 de Julio y sale el miércoles 14 de Julio. Los clientes se alojan en una habitación doble; realizaron la reserva a través de un bono de servicio emitido por la agencia de viajes Mundo Viajes en régimen SA, la comisión de la agencia de viajes es del 14%.

El día 10 realizan un consumo de cafetería por importe de 18 euros (IVA no inc.).

Deciden dejar el coche en el parking desde el día 12.

Desayuno: se consume todos los días menos el día de salida.

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

A) ¿Qué cantidad abonan 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) La dirección del hotel necesita tomar decisiones estratégicas, para ello se pide calcular el yield management del mes de Abril, contamos con la siguiente información: (0.45 puntos)

Tipo hab	Nº habitaciones totales	Nº hab ocupadas mes	tarifa	I max
IND	6	120	90 €	
DBL	40	90	102 €	
SU	5	8	132 €	
Los ingresos en ese mes fueron de 5280€				

Código cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 11/07/21
------------------------------	--	------------------------------	----------------------------------

EJERCICIO 2:

La empresa “Conservas el agricultor” contrata el servicio de una guía turística el 7 de junio de 2021 para realizar un guiado por los principales recursos turísticos de ciudad de Pamplona, con una duración aproximada de hora y media, para unos directivos que se encuentran de visita en dicha fábrica para implantar un sistema de calidad. La guía que realizará la visita es Dña María de los Perfumes del Río, va a ser su primera visita como autónoma. Se dio de alta en el IAE el 2 de enero de 2020

a) Facture los servicios anteriores a la empresa ” Conservas el agricultor”. (0.35 puntos)

b) Calcule a partir de cuantas personas sería rentable organizar estas visitas si estableciésemos un precio por persona de 10€ sabiendo que el guía cobra 150€ por visita, la entrada a museos es de 3€. (0.45 puntos)

C) Responda a los siguientes supuestos indicando que tipo de profesional u otros métodos del guiado de grupos se trata: (0.45 puntos)

- Sightseeing por Madrid.
- Programa social de turismo MICE por el barrio gótico de Barcelona. Guía
- Traslado de un grupo desde el aeropuerto de SPC al Sol La Palma hotel by Meliá.
- Circuito cultural por Andalucía acompañando al grupo desde el inicio del viaje y una de sus funciones es dar una idea general del destino.
- Grupo de estudiantes de turismo que van a visitar el Real Sitio de San Lorenzo del Escorial.

EJERCICIO 3:

En la oficina de turismo de Pamplona, Iruñeako Turismo Bulegoa, se reciben varios visitantes que piden información:

A) Centros Nordic Walking en Navarra: proporcione información sobre qué consiste, e indique centros de Navarra donde practicarlo. (0.25 puntos)

B) Ruta del Quijote: historia, diseñe una ruta indicando las poblaciones por las que transcurre (1 punto)

Código cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 11/07/21
------------------------------	--	------------------------------	----------------------------------

EJERCICIO 4

La empresa Hotelera XYZ está diseñando su campaña de marketing para ello necesita relacionar la terminología más habitual. Relacione estos términos con sus definiciones (1.25 puntos)

1	ENGAGEMENT	6	TIMELINE
2	TARGET	7	HEADINGS
3	SEO	8	LANDING PAGE
4	GOOGLE ANALYTICS	9	WIDGETS
5	BREADCRUMBS	10	TAG

	Def nº:
Quando navegamos dentro de una página web, muchas veces es necesario saber en qué apartado o página nos encontramos, pues en cuanto nos ponemos a avanzar niveles en la jerarquía de la web, puede que no sepamos exactamente dónde nos encontramos.	
En entornos digitales es un elemento palpable, que se puede estimular diariamente y que es posible medir a través de métricas, indicadores y la calidad de interacción. Se analiza el nivel de compromiso de los consumidores con una marca, es un claro indicador del interés que suscita la misma en tus buyer persona y en el público en general.	
Es necesario analizarlo en las primeras fases de creación de un producto o servicio e ir modificándolo a lo largo del tiempo. Fundamental en cualquier empresa.	
Son micro-aplicaciones que se despliegan en la pantalla del ordenador en una página web o en tu dispositivo móvil.	
Lo usaremos para hacer seguimiento de un sitio web, blog y redes sociales, mediante la extracción de datos.	
Es necesario para ayudar a los motores de búsqueda a entender sobre qué trata cada página y si es o no útil para los usuarios.	
Son unas etiquetas que se utilizan para organizar y categorizar jerárquicamente los contenidos de una página web.	
Es una página creada únicamente con un fin: la captación de leads o potenciales clientes.	
Palabra o conjunto de palabras que describen el contenido de un post y que resultan fácilmente identificables por los usuarios de una red social.	
Es una aplicación multiplataforma que sirve para visualizar y navegar por acontecimientos en una línea de tiempo.	

Código cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 11/07/21
------------------------------	--	------------------------------	----------------------------------

EJERCICIO 5:

Complete estas tablas:

A) 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	
Puerto de la Cruz				1
Almuñécar				2
Néjar				3
Águilas				4
Salou				5
Denia				6
Peñíscola				7
Laredo				8
Ribadesella				9
Islas Cíes				10
Roquetas de Mar				11

B) 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. (0.4puntos)

Lugar	Distinción	Ciudad / Provincia.	País.
Mérida			
Timanfaya			
La Palma			
Alcalá de Henares.			
Fiorland.			
Patagonia Azul			
Ciudad del Vaticano.			

Código cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 11/07/21
------------------------------	--	------------------------------	----------------------------------

C) Señale en el mapa la provincia o ámbito a la que corresponden los siguientes alimentos (0.4puntos). Indíquelo en el mapa

a) Vino Valdeorras	f) Miel de Liébana
b) Vino Montilla-Morilles	g) Aceite Campo de Montiel
c) Queso Arzúa-Ulloa	h) Garbanzo de Fuentesauco
d) Queso Casín	i) Coliflor de Calahorra
e) Cebolla Fuentes de Ebro	j) Alcachofa de Tudela



Código cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 11/07/21
------------------------------	--	------------------------------	----------------------------------

EJERCICIO 6:

Realice el escandallo correspondiente a una elaboración, con la siguiente información:

Compramos un solomillo de 3,8Kg a 15€/kg. Se usará en raciones de 150 gr. De la limpieza de la pieza obtenemos:

600 gr de desperdicios

600 gr de puntas de solomillo, que usaremos en brochetas. En la carnicería nos costaría a 9.5 €/kg.

200 gr de pequeño trozos, que usaremos como carne picada, en la carnicería costaría 5 €/kg.

El resto de la pieza se usará para tournedós.

A) Calcular el coste del kg de la carne para tournedós (neto) y nº de raciones de tournedós si son de 150 gr. (0.5 puntos).

Con la carne preparamos un plato de Tournedó Rossini ,

Para elaborar 4 raciones necesitamos:

600 gr de tournedós

100 gr de foie, que compramos a 50€/kg

20 gr trufas. El envase de 30 gr cuesta 25€

100 ml de Pedro Ximénez, La botella de 750 ml cuesta 8.95€

Sal y pimienta, que valoramos conjuntamente en 0.15€

100 gr de mantequilla,

En la ficha inventario permanente de mantequilla, tenemos los siguientes movimientos a la hora de valorar este artículo. El restaurante utiliza el sistema de precio medio ponderado en la valoración de sus existencias.

8- 5- XX existencias iniciales 8 kg a 10€/kg.

10-5-XX compra 12kg a 9.5€/kg.

12-5-XX salen 10 kg para cocina.

14-5-XX compra en 20kg a 9€/kg.

15-5-XX salen para el cocina 17 kg.

20-5-XX compra 12Kg a 11€/Kg.

B) Calcule el precio de venta por ración de Tournedó rossini, teniendo en cuenta que consideramos un margen de error del 5% y que el empresario aplica un Beneficio Bruto del 75%. (0.75 puntos)

Código cuerpo: 590	Especialidad: Hostelería y Turismo	Idioma: Castellano	Fecha prueba: 11/07/21
------------------------------	--	------------------------------	----------------------------------

EJERCICIO 7:

A) Calcular el VCT total para un deportista varón que pesa 80 kg., mide 1,70 cm. y duerme 8 horas. diarias. (0.5 puntos).

B) Calcule la cantidad en calorías que se debería tomar al desayuno, comida, media tarde y cena en una dieta de 3000 kcal. Y la distribución diaria en principios inmediatos (0.75 puntos).

EJERCICIO 8:

En el Hotel Ciudad Santa de categoría 5 estrella prepara para el 19 julio 2021 una cena gala para unos famoso empresarios de moda, Sres Trangallo y otras tres parejas.

El Sr Trangallo desea un protocolo tradicional para esta cena y duda entre los dos tipos de presidencia, o bien que se le aplique otro sistema protocolario por lo que sugiere al hotel que el departamento de protocolo le pase las diferentes propuestas.

Justifique cada una de ellas y realice el correspondiente el croquis. (1.25 puntos)