

Diseño y
organización de
eventos
Grado en Turismo



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

GUÍA DOCENTE

Asignatura: Diseño y organización de eventos

Titulación: Grado en Turismo

Carácter: Optativa

Idioma: Castellano / Inglés

Modalidad: Presencial

Créditos: 6

Curso: 4º

Semestre: 2º

Profesores/Equipo Docente: Prof. Cristina Peña González; Dra. Pilar Calleja Fernández

1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.1. Competencias

Competencias generales

CG 2. Motivación por la calidad de los servicios prestados

CG 3. Compromiso ético con los clientes y las empresas

CG 4. Capacidad para la solución de problemas

CG 7. Desarrollo de trabajo en equipo

CG 10. Ejercicio de la actividad laboral en equipos interdisciplinares

Competencias específicas

CE. 7. Gestionar los recursos financieros en cuanto al desarrollo y explotación de las empresas turísticas. Conocer las principales fuentes de financiación que permitan tomar decisiones en las inversiones de una actividad turística. Aplicar una adecuada metodología para la planificación y gestión financiera de una empresa del sector.

CE. 8. Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales. Conocer y aplicar los conceptos y las teorías del marketing turístico, plan comercial y todo lo relacionado con oferta, demanda, producto y precio.

CE. 9. Conocer y manejar con soltura los conceptos relativos a la creación, dirección e innovación de la empresa turística así como sus distintos modelos. Ser capaz de planificar y organizar los diferentes.

CE 13. Identificar y gestionar espacios y destinos turísticos. Comprender los factores que determinan la localización de espacios y destinos turísticos. Aplicar medidas para el desarrollo de dicho destino en función de los principios de la planificación y gestión.

CE 14. Gestionar el crecimiento turístico bajo los condicionantes del desarrollo sostenible. Conocer los principios básicos de la sostenibilidad. Relacionar estos conocimientos con la actividad turística diseñando estrategias de desarrollo turístico sostenible.

CE. 23. Conocer los procedimientos operativos propios de una empresa de organización de eventos.

CE 24 Manejar las técnicas de protocolo básicas para la organización de eventos.

1.2. Resultados de aprendizaje

Se pretende que el estudiante demuestre conocer y poner en práctica los mecanismos para la planificación, organización y gestión de cualquier tipo de evento. Para este fin el estudiante realizará una prueba objetiva final, analizará y reflexionará sobre casos prácticos directamente relacionados con la materia y desarrollará unos trabajos de investigación que le permitan plasmar estos conocimientos.

2. CONTENIDOS

2.1. Requisitos previos

Ninguno en especial.

2.2. Descripción de los contenidos

Con esta asignatura se pretende que el estudiante aprenda las necesidades para la organización de eventos y los requisitos de los diferentes agentes que estén implicados en el proceso. En concreto, el alumno conocerá el proceso de creación y organización de un evento estudiando las diversas técnicas de organización de eventos, los distintos tipos de eventos (jornadas, congresos, convenciones, ferias profesionales), la relación con proveedores y contratación, así como la planificación y desarrollo de un acto y su comunicación y relaciones públicas.

2.3. Contenido detallado

Módulo 1.- Tipología de eventos y conceptualización

- Tipos de eventos en función de sus características
- Objetivos del evento y público objetivo
- Conceptualización y propuesta de valor
- La estrategia y creatividad

Módulo 2.- Organización de un evento

- Elaboración del proyecto
- Fases del proyecto
- Recursos necesarios para la organización de un evento.
- Elaboración de presupuesto
- Operadores profesionales de los eventos - proveedores.
- Viabilidad y financiación

Módulo 3.- Producción e implementación de los eventos

- Comunicación y promoción del evento
- Puesta en escena y diseño del evento
- Coordinación, ejecución y desarrollo del evento
- Aplicación de protocolo
- Análisis post evento

Módulo 4.- Herramientas tecnológicas y sostenibilidad en eventos

- Recursos tecnológicos para eventos
- La tecnología aplicada a espacios y contenidos
- Sostenibilidad y responsabilidad social corporativa en eventos

2.4. Actividades Dirigidas

Durante el curso se podrán desarrollar algunas de las actividades, prácticas, memorias o proyectos siguientes, u otras de objetivos o naturaleza similares:

Actividad Dirigida 1 (AD1): Los alumnos tendrán que conceptualizar una propuesta de un cliente en función de las tipologías de eventos.

Actividad Dirigida 2 (AD2): Consiste en hacer un trabajo práctico en grupos para que puedan aplicar los conocimientos adquiridos en la asignatura, a través de la organización de un evento previamente conceptualizado, siguiendo todas las fases requeridas para su ejecución.

2.5. Actividades formativas

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | % de PRESENCIALIDAD |
|------------------------------------|-------|---------------------|
| Clases de taller teórico-prácticas | 45 | 30 |
| Tutorías | 10 | 6.6 |
| Estudio Individual | 45 | 30 |
| Trabajo de asignatura | 50 | 33.3 |

3. SISTEMA DE EVALUACIÓN

3.1. Sistema de calificaciones

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente del siguiente modo:

- 0 - 4,9 Suspenso (SS)
- 5,0 - 6,9 Aprobado (AP)
- 7,0 - 8,9 Notable (NT)
- 9,0 - 10 Sobresaliente (SB)

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

3.2. Criterios de evaluación

Convocatoria ordinaria

| Sistemas de evaluación | Porcentaje |
|---|------------|
| Participación, prácticas, proyectos o trabajo de asignatura | 40% |
| Prueba parcial | 10% |
| Examen final | 50% |

Convocatoria extraordinaria

| Sistemas de evaluación | Porcentaje |
|---|------------|
| Presentación de trabajos y proyectos (Prácticas individuales y trabajo en equipo) | 30% |
| Examen final | 70% |

3.3. Restricciones

Calificación mínima

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores es necesario obtener al menos una calificación de 5 en la prueba final.

Asistencia

El alumno que, injustificadamente, deje de asistir a más de un 25% de las clases presenciales podrá verse privado del derecho a examinarse en la convocatoria ordinaria.

Normas de escritura

Se prestará especial atención en los trabajos, prácticas y proyectos escritos, así como en los exámenes tanto a la presentación como al contenido, cuidando los aspectos gramaticales y ortográficos. El no cumplimiento de los mínimos aceptables puede ocasionar que se resten puntos en dicho trabajo.

3.4. Advertencia sobre plagio

La Universidad Antonio de Nebrija no tolerará en ningún caso el plagio o copia. Se considerará plagio la reproducción de párrafos a partir de textos de auditoría distinta a la del estudiante (Internet, libros, artículos, trabajos de compañeros...), cuando no se cite la fuente original de la que provienen. El uso de las citas no puede ser indiscriminado. El plagio es un delito.

En caso de detectarse este tipo de prácticas, se considerará Falta Grave y se podrá aplicar la sanción prevista en el Reglamento del Alumno.

4. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

Alacreu, J.R. (2012). *Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración*. Síntesis. Madrid, España.

Ocaña Albar, I. (2014). *La gestión de eventos y productos turísticos*. Síntesis. Madrid, España.

Fuente, C. (2007). *Protocolo para eventos. Técnicas de organización de actos (I)*. Ediciones Protocolo. Madrid, España

Fuente, C. (2007). *Manual práctico para la organización de eventos. Técnicas de organización de actos (II)*. Oviedo: Ediciones Protocolo

Roca, J. L. (2015) *Planificación organización y control de eventos*. España: Paraninfo

Bibliografía recomendada

Cuadrado, C. y Rodríguez, R. (2017). *El ABC en la Organización de Eventos*. FC Editorial. Madrid, España

Arrogante, A. (2018). *Organización de eventos empresariales*. Editorial Paraninfo, Madrid, España

Triviño, Y. (2010). *Gestión de eventos feriales. Diseño y Organización*. Editorial Síntesis. Madrid. España.

Otros recursos

IAB Spain: <https://iabspain.es/estudio>

Evento Plus: <http://www.eventoplus.com/>