

Guía docente de la asignatura "Gestión y organización de congresos y convenciones"

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura: Gestión y organización de congresos y convenciones**
- ✓ **Código: 103753**
- ✓ **Titulación: Grado en Dirección Hotelera**
- ✓ **Curso académico: 2018-2019**
- ✓ **Tipo de asignatura: Optativa**
- ✓ **Créditos ECTS (horas): 3 (75)**
- ✓ **Período de impartición: 4º curso, 2º semestre**
- ✓ **Idioma en que se imparte: Castellano, catalán**
- ✓ **Profesorado: Tommy Gil y Rafael Peris. Coordinador: Joan Massanés**
- ✓ **Correo electrónico: joan.massanes@uab.cat**

2. PRESENTACIÓN

La asignatura, tal como se desprende de su nombre, intenta ofrecer a los alumnos todos aquellos elementos que son imprescindibles para organizar congresos, debates, simposios o cualquier tipo de eventos en sus diferentes modalidades y dimensiones, tanto si se desarrollan en un recinto hotelero, en un centro de convenciones o en un determinado espacio habilitado para organizar este tipo de actos. Además, se analizan las principales actividades que suelen asociarse a los mismos.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

Al finalizar la asignatura el alumno deberá ser capaz de:

1. Conocer los nombres propios del ámbito de las convenciones y de los eventos en general.
2. Describir cuáles son las actividades más habituales vinculadas a la organización de los eventos.
3. Conocer las principales partes de un centro de convenciones y congresos, de un hotel en particular y de cualquier espacio habilitado para tal fin en general.
4. Saber planificar y evaluar un evento desde dentro.
5. Conocer los elementos operativos externos.
6. Tener los criterios necesarios para analizar el mundo de las ferias.
7. Saber cómo se comercializa un evento.

8. Tener la sensibilidad para aplicar y transmitir el respeto por los temas vinculados con el medio ambiente.

4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE2.9. Identificar y aplicar la normativa que regula los congresos y las convenciones en su creación y puesta en marcha, mantenimiento y funcionamiento ordinario.

CE3.4. Aplicar los elementos del derecho fiscal, laboral y mercantil en el sector de los congresos y las convenciones.

CE6.6. Aplicar al sector de los congresos y las convenciones las normativas europea y nacional sobre seguridad e higiene de los alimentos.

CE11.3. Aplicar las técnicas y las prácticas de *management* en el sector de los congresos y las convenciones.

CE12.4. Aplicar la política comercial en los congresos y las convenciones partiendo de sus características distintivas.

CE14.3. Identificar y desarrollar los principios de sostenibilidad y los estándares de calidad a los congresos y las convenciones.

CE23.7. Aplicar el conocimiento de la organización a las diferentes actividades relacionadas con el sector de los congresos y las convenciones.

CE25.3. Estudiar y adaptar a los congresos y las convenciones los sistemas informáticos de información genéricos y específicos.

CE31.6. Planificar e implementar la normativa de seguridad y de prevención integral a los congresos y las convenciones.

CE32.6. Presentar y detallar planes específicos de promoción y comercialización para congresos y convenciones incluyendo especialmente los medios *online*.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.

CT4. Utilizar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT8. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.

CT9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como saber adaptarse a diferentes contextos interculturales.

CT10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.

CT11. Gestionar y organizar el tiempo.

CT12. Trabajar en equipo.

CT13. Planificar y gestionar actividades en base a la calidad y a la sostenibilidad.

CT14. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.

CT15. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y adelantarse a los posibles cambios del entorno.

CT16. Analizar, sintetizar y evaluar la información.

5. TEMARIO Y CONTENIDOS

1. Radiografía del sector (4h.)
2. Los diferentes tipos de eventos (4h.)
3. Los actores del sector (4h.)
4. La organización de un evento (4h.)
5. Estudio del caso: un destino, un congreso y una convención (4h.)
6. Centros de convenciones y hoteles: concepto (4h.)
7. Planificación y evaluación interna de un evento: el punto de vista de la sede (4h.)
8. Comercialización: de una sede y de un evento (2h.)

6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

BROTONS, Juan A. Y OTROS (2004). *Organización de eventos deportivos*. Inde Publicaciones, Madrid.

Davidson, Rob and COPE, Beulah (2002). *Business Travel: Conferences, Incentive Travel, Exhibitions, Corporate Hospitality and Corporate Travel*. Pearson Education

FARRE, John y Seeking, David (2001). *Cómo organizar eficazmente conferencias y reuniones*. Editado por la Fundación CONFEMETAL.

HERRERO, Paloma (2005). *Gestión y Organización de congresos*. Editorial Síntesis. Madrid.

LAFUENTE, Carlos (2005 y 2007). *Manual práctico para Organización de eventos: técnicas de Organización de Actos I y II*. Ediciones Protocolo. Madrid.

LILIANA Musumeci, Graciela (2004). *Cómo organizar eventos: congresos y conferencias, eventos empresariales, Actos protocolarias, Organización y excelencia en el Servicio*. Valleta Ediciones. Madrid.

NURKANOVIC EGEA, María (2005). *La Organización de congresos y super protocolo*. Editorial Protocolo. Madrid.

TRIVIÑO, Yolanda (2006). *Gestión de eventos feriales: diseño y organización*. Editorial Síntesis. Madrid.

7. METODOLOGÍA DOCENTE

1. Las clases serán fundamentalmente prácticas.
2. Los profesores de la asignatura coordinarán la organización de un acto que se desarrollará en el Campus de la UAB: **Debates Turísticos**. Esta organización correrá a cargo de los alumnos, tutorizados en todo momento por los profesores, lo que permitirá poner en práctica lo explicado por estos profesores en el aula.

3. Se contempla la posibilidad de realizar alguna visita pedagógica a un centro de congresos o convenciones.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas con resolución de casos prácticos	35	1,4	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Presentación pública de trabajos	5	0,2	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	5	0,2	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Tipo: Autónomas			
Resolución de casos prácticos y elaboración de trabajos	25	1,2	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Estudio	5	0,2	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

A) EVALUACIÓN CONTINUA

La evaluación de la asignatura por el sistema de evaluación continua consta de los siguientes requisitos:

- Realizar un mínimo del 80% de las prácticas desarrolladas durante el curso (20% de la nota final).
- Realización y presentación del trabajo de grupo (20% de la nota final).
- Participar en la elaboración de los Debates Turísticos, así como asistir el día de su celebración (10% de la nota final). La asistencia a los Debates Turísticos es un requisito imprescindible para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua.
- Realización del examen final en el que se incluirán preguntas relativas a los contenidos explicados por los profesores, así como aspectos derivados de la parte práctica de la asignatura (50% de la nota final).

Para hacer las medias ponderadas correspondientes a cada parte de la nota final, es necesario aprobar el examen final mencionado en el apartado "d".

B) EVALUACIÓN ÚNICA

Examen final de toda la materia el día y hora establecidos en la programación oficial del centro, tanto en lo que respecta al examen de evaluación final como al de reevaluación.

C) REEVALUACIÓN

El examen será el día y a la hora establecidos en la programación oficial del centro. Pueden realizar este examen los alumnos que en la evaluación final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5. La calificación máxima de esta reevaluación no superará el 5 como nota final.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Examen teórico	50%	2	0,08	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Trabajos prácticos	30%	10	0,4	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Salida de campo, si es el caso	10%	5	0,2	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Debates Turísticos	10%	6	0,24	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	Tema 1. Radiografía del sector	- Clase magistral - Práctica en grupo - Corrección de la Práctica	3
2	Tema 2. Los diferentes tipos de eventos	- Clase magistral - Práctica en grupo	

		- Correcció de la Pràctica	3
3	Tema 3. Los actores del sector	- Clase magistral - Práctica en grupo - Corrección de la Práctica	3
4	Tema 4. La organización de un evento	- Clase magistral - Práctica en grupo - Corrección de la Práctica	3
5	Tema 5. Estudio del caso: un destino, un congreso y una convención	- Visita, guiada por los profesores, de un hotel y de un centro de convenciones	3
6	Tema 5 (continuación). Estudio del caso: un destino, un congreso y una convención	- Clase magistral - (Fuera del aula) preparación por parte de diferentes grupos de alumnos, de los Debates Turísticos	3
7	Tema 6. Centros de convenciones y hoteles: concepto	- Clase magistral - (Fuera del aula) preparación por parte de diferentes grupos de alumnos, de los Debates Turísticos - Práctica en grupo	3
8	Tema 7. Planificación y evaluación interna de un evento: el punto de vista de la sede	- Clase magistral - (Fuera del aula) preparación por parte de diferentes grupos de alumnos, de los Debates Turísticos - Visita y análisis de la sede de los Debates Turísticos	3
9	DEBATES TURÍSTICOS	- Organización, desarrollo y análisis de los Debates Turísticos por parte de los alumnos bajo la supervisión de los profesores	3
10	Tema 8. Comercialización: de una sede y de un evento	- Clase magistral - Conclusiones conjuntas del desarrollo de los Debates Turísticos	3

10. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN

La participación en la organización y el desarrollo de los Debates Turísticos genera un marco de posibilidades pedagógicas. Además, el tema elegido en cada edición tiene siempre un componente de actualidad o de perspectiva de futuro.