

Guia docent de l'assignatura "Gestió i organització de congressos i convencions"

1. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura: Gestió i organització de congressos i convencions**
- ✓ **Codi: 103753**
- ✓ **Titulació: Grau en Direcció Hotelera**
- ✓ **Curs acadèmic: 2018-2019**
- ✓ **Tipus d'assignatura: Optativa**
- ✓ **Crèdits ECTS (hores): 3 (75)**
- ✓ **Període d'impartició: 4t curs, 2n semestre**
- ✓ **Idioma en que s'imparteix: Castellà, català**
- ✓ **Professorat: Tommy Gil i Rafel Peris. Coordinador: Joan Massanés**
- ✓ **Correu electrònic: joan.massanes@uab.cat**

2. PRESENTACIÓ

L'assignatura, tal com es desprèn del seu nom, intenta oferir als alumnes tots aquells elements que són imprescindibles per organitzar congressos, debats, simposis o qualsevol mena d'esdeveniments en les seves diferents modalitats i dimensions, tant si es desenvolupen en un recinte hotel·ler, en un centre de convencions o en un determinat espai habilitat per organitzar aquest tipus d'actes. Tanmateix, s'analitzen les principals activitats que acostumen a associar-se als mateixos.

3. OBJECTIUS FORMATIUS

Al finalitzar l'assignatura l'alumne haurà de ser capaç de:

1. Conèixer els noms propis de l'àmbit de les convencions i dels esdeveniments en general.
2. Descriure quines són les activitats més habituals vinculades a l'organització dels esdeveniments.
3. Saber quines són les principals parts d'un centre de convencions i congressos, d'un hotel en particular i de qualsevol espai habilitat per a aquesta finalitat en general.
4. Saber planificar i avaluar un esdeveniment des de dins.
5. Conèixer els elements operatius externs.
6. Tenir els criteris necessaris per analitzar el món de les fires.
7. Saber com es comercialitza un esdeveniment.

8. Tenir la sensibilitat per aplicar i transmetre el respecte pels temes vinculats amb el medi ambient.

4. COMPETÈNCIES I RESULTATS D'APRENTATGE

RESULTATS D'APRENTATGE

CE2.9. Identificar i aplicar la normativa que regula els congressos i les convencions en la seva creació i posada en marxa, manteniment i funcionament ordinari.

CE3.4. Aplicar els elements del dret fiscal, laboral i mercantil al sector dels congressos i les convencions.

CE6.6. Aplicar al sector dels congressos i les convencions les normatives europea i nacional sobre seguretat i higiene dels aliments.

CE11.3. Aplicar les tècniques i les pràctiques de management al sector dels congressos i les convencions.

CE12.4. Aplicar la política comercial als congressos i les convencions partint de les seves característiques distintives.

CE14.3. Identificar i desenvolupar els principis de sostenibilitat i els estàndards de qualitat als congressos i les convencions.

CE23.7. Aplicar el coneixement de l'organització a les diferents activitats relacionades amb el sector dels congressos i les convencions.

CE25.3. Estudiar i adaptar als congressos i a les convencions els sistemes informàtics d'informació genèrics i específics.

CE31.6. Planificar i implementar la normativa de seguretat i de prevenció integral als congressos i a les convencions.

CE32.6. Presentar i detallar plans específics de promoció i comercialització per a congressos i convencions incloent especialment els mitjans *on-line*.

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

CT1. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.

CT4. Utilitzar les tècniques de comunicació a tots els nivells.

CT8. Demostrar habilitats de lideratge en la gestió dels recursos humans en les empreses hoteleres i de restauració.

CT9. Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com saber adaptar-se a diferents contextos interculturals.

CT10. Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.

CT11. Gestionar i organitzar el temps.

CT12. Treballar en equip.

CT13. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i de la sostenibilitat.

CT14. Demostrar orientació i cultura de servei al client.

CT15. Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.

CT16. Analitzar, sintetitzar i avaluar la informació.

5. TEMARI I CONTINGUTS

1. Radiografia del sector (4h.)
2. Els diferents tipus d'esdeveniments (4h.)
3. Els actors del sector (4h.)
4. L'organització d'un esdeveniment (4h.)
5. Estudi del cas: una destinació, un congrés i una convenció (4h.)
6. Centres de convencions i hotels: concepte (4h.)
7. Planificació i avaluació interna d'un esdeveniment: el punt de vista de la seu (4h.)
8. Comercialització d'una seu i d'un esdeveniment (2h.)

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

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 su protocolo*. Editorial Protocolo. Madrid.

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

7. METODOLOGIA DOCENT

1. Les classes seran fonamentalment pràctiques.
2. Els professors de l'assignatura coordinaran l'organització d'un acte que es desenvoluparà en el Campus de la UAB: **Debats Turístics**. Aquesta organització anirà a càrrec dels alumnes, tutoritzats en tot moment pels professors, la qual cosa permetrà posar en pràctica allò que s'ha explicat per aquests professors a l'aula.

3. Es contempla la possibilitat de realitzar alguna visita pedagògica a un centre de congressos o convencions.

ACTIVITATS FORMATIVES

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques amb resolució de casos pràctics	35	1,4	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Presentació pública de treballs	5	0,2	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Tipus: Supervisades			
Tutories	5	0,2	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Tipus: Autònomes			
Resolució de casos pràctics i elaboració de treballs	25	1,2	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Estudi	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 D'AVALUACIÓ

A) AVALUACIÓ CONTÍNUA

L'avaluació de l'assignatura pel sistema d'avaluació contínua consta dels següents requisits:

- Realitzar un mínim del 80% de les pràctiques desenvolupades durant el curs (20 % de la nota final).
- Realitzar i presentar en públic el treball de curs (20 % de la nota final).
- Participar en l'elaboració dels Debats Turístics, així com assistir el dia de la seva celebració (10 % de la nota final). L'assistència als Debats Turístics és un requisit imprescindible per aprovar l'assignatura pel sistema d'avaluació contínua.
- Realització de l'examen final en el qual s'inclouran preguntes relatives als continguts explicats pels professors, així com aspectes derivats de la part pràctica de l'assignatura (50 % de la nota final).

Per tal de fer les mitjanes ponderades corresponents a cada part de la nota final, cal aprovar l'examen final esmentat a l'apartat "d".

B) AVALUACIÓ ÚNICA

Examen final de tota la matèria el dia i hora establerts a la programació oficial del centre, tant pel que fa a l'examen d'avaluació final com al de reavaluació.

C) REAVALUACIÓ

L'examen serà el dia i l'hora establerts, segons el calendari acadèmic, a la programació oficial del centre (EUTDH). Poden realitzar aquest examen els alumnes que a l'avaluació final hagin obtingut una nota igual o superior a 3,5 i menor de 5. La qualificació màxima d'aquesta reavaluació no superarà el 5 com a nota final.

ACTIVITATS D'AVALUACIÓ

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen teòric	50 %	2	0,08	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Treballs pràctics	30 %	10	0,4	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Sortida de camp (si és el cas)	10%	5	0,2	CE2.9, CE3.4, CE6.6., CE11.3, CE12.4, CE14.3, CE23.7, CE25.3, CE31.6. CE32.6
Debats Turístics	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. PLANIFICACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	Tema 1. Radiografia del sector	- Classe magistral - Pràctica en grup - Correcció de la Pràctica	3
2	Tema 2. Els diferents tipus d'esdeveniments	- Classe magistral - Pràctica en grup - Correcció de la Pràctica	

			3
3	Tema 3. Els actors del sector	- Classe magistral - Pràctica en grup - Correcció de la Pràctica	3
4	Tema 4. L'organització d'un esdeveniment	- Classe magistral - Pràctica en grup - Correcció de la Pràctica	3
5	Tema 5. Estudi del cas: un destí, un congrés i una convenció	- Visita, guiada pels professors, d'un hotel i d'un centre de convencions	3
6	Tema 5 (continuació). Estudi del cas: un destí, un congrés i una convenció	- Classe magistral - (Fora de l'aula) preparació per part de diferents grups d'alumnes, dels Debats Turístics	3
7	Tema 6. Centres de convencions i hotels: concepte	- Classe magistral - (Fora de l'aula) preparació per part de diferents grups d'alumnes, dels Debats Turístics - Pràctica en grup	3
8	Tema 7. Planificació i avaluació interna d'un esdeveniment: el punt de vista de la seu	- Classe magistral - (Fora de l'aula) preparació per part de diferents grups d'alumnes, dels Debats Turístics - Visita i anàlisi de la seu dels Debats Turístics	3
9	DEBATS TURÍSTICS	- Organització, desenvolupament i anàlisi dels Debats Turístics per part dels alumnes sota la supervisió dels professors	3
10	Tema 8. Comercialització: d'una seu i d'un esdeveniment	- Classe magistral - Conclusions conjuntes del desenvolupament dels Debats Turístics	3

10. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

La participació en l'organització i el desenvolupament dels *Debats Turístics* genera un marc de possibilitats pedagògiques. Tanmateix, el tema triat en cada edició té sempre un component d'actualitat o de perspectiva de futur.