

Gestión y Organización de Congresos y Convenciones

Código: 103753
Créditos ECTS: 3

2025/2026

Titulación	Tipo	Curso
Dirección Hotelera	OT	4

Contacto

Nombre: Albert Vancells Farraró

Correo electrónico: albert.vancells@uab.cat

Equipo docente

Ruth Domènech Fuentesauco

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

No hay prerequisitos.

Objetivos y contextualización

La asignatura de Gestión de Eventos está diseñada para proporcionar una comprensión profunda y práctica de la planificación, organización y gestión de eventos.

A lo largo del curso, los/las estudiantes adquirirán los conocimientos y habilidades necesarios para concebir, diseñar y ejecutar eventos con un enfoque innovador, teniendo en cuenta tanto las tendencias actuales como las demandas del mercado.

El objetivo principal de este curso es dotar a los/las futuros/as profesionales de herramientas estratégicas y creativas para gestionar eventos que no solo sean exitosos, sino que también creen experiencias memorables para los asistentes.

Los temas clave incluirán conceptualización de eventos, selección y gestión de proveedores, logística y producción, presupuestación y promoción de eventos en un entorno digital cada vez más interconectado.

Los/Las estudiantes aprenderán a asignar recursos de manera eficaz, gestionar los costes del evento y asegurar que cada evento entregue el mejor valor para el presupuesto asignado, maximizando el retorno de inversión (ROI).

Además, la sostenibilidad será un enfoque fundamental, enseñando a los/las estudiantes cómo integrar prácticas ecológicas y responsabilidad social en el proceso de planificación de eventos, asegurando que los eventos no solo sean exitosos sino también respetuosos con el medio ambiente.

Los/Las estudiantes aprenderán a aprovechar las nuevas tecnologías y las redes sociales como herramientas poderosas para la promoción y el compromiso con el evento.

También desarrollarán una comprensión sólida de cómo crear eventos que prioricen la sostenibilidad, desde minimizar residuos y consumo energético hasta el uso de materiales sostenibles y la promoción de la inclusión social.

Asimismo, el curso enfatizará habilidades de liderazgo, negociación y trabajo en equipo, esenciales para gestionar proyectos complejos en la industria de eventos en constante evolución.

Durante el curso, los/las estudiantes participarán activamente en estudios de casos reales, proyectos colaborativos e interacciones con profesionales del sector, fomentando una experiencia de aprendizaje dinámica y en constante evolución.

Al finalizar este curso, los estudiantes deberán ser capaces de:

1. Conceptualizar y diseñar eventos de forma creativa y estratégica.
2. Gestionar la logística, producción y presupuestos de eventos con un enfoque profesional y sostenible.
3. Aplicar herramientas digitales para la gestión y promoción de eventos.
4. Analizar y resolver desafíos relacionados con la organización de eventos, incluyendo la gestión del presupuesto y la sostenibilidad, en entornos reales.

Competencias

- Analizar la legislación laboral, fiscal y mercantil del sector de la hotelería y la restauración.
- Analizar, sintetizar y evaluar la información.
- Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y de la restauración.
- Definir y aplicar la dirección y gestión (management) de los distintos tipos de organizaciones en el sector de la hotelería y la restauración.
- Definir y aplicar los objetivos, estrategias y políticas comerciales en las empresas de hotelería y de restauración.
- Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.
- Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
- Demostrar que comprende la relación y el impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión de las empresas de hotelería y restauración.
- Demostrar que conoce, entiende y aplica los estándares de calidad y sostenibilidad en el proceso del servicio de alojamiento y de restauración.
- Demostrar un amplio conocimiento de la organización y gestión de las operaciones en la empresa, haciendo énfasis en los modelos de gestión aplicados y en la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas de soporte.
- Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
- Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
- Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Elaborar planes de comercialización y promoción de las empresas de los sectores de la hotelería y la restauración, especialmente en el campo de la comercialización on-line.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Identificar el marco legal que regula las actividades hoteleras y de restauración, tanto las relativas a la puesta en marcha de negocios o actividades, como las referentes al mantenimiento de las instalaciones y a su funcionamiento normal.
- Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
- Trabajar en equipo.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
2. Aplicar al sector hotelero la normativa europea y nacional sobre seguridad e higiene de los alimentos.
3. Aplicar el conocimiento de la organización a las distintas actividades relacionadas con el sector de la hotelería y la restauración.
4. Aplicar la política comercial en las empresas hoteleras partiendo de sus características distintivas.
5. Aplicar las técnicas y prácticas de management al sector hotelero y en general a la hostelería.
6. Aplicar los elementos del derecho fiscal, laboral y mercantil a la industria hotelera.
7. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.
8. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
9. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
10. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
11. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.
12. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
13. Estudiar y adaptar a las empresas de hotelería los sistemas informáticos de información genéricos y específicos.
14. Gestionar y organizar el tiempo.
15. Identificar y aplicar la normativa que regula las actividades hoteleras en su creación y puesta en marcha, mantenimiento y funcionamiento ordinario.
16. Identificar y desarrollar los principios de sostenibilidad y los estándares de calidad en la industria hotelera y en la restauración.
17. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
18. Planificar e implementar la normativa de seguridad y prevención integral en los establecimientos del sector hotelero.
19. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
20. Presentar y detallar planes específicos de promoción y comercialización para empresas hoteleras incluyendo especialmente los medios on-line.
21. Trabajar en equipo.

Contenido

- Introducción a la Gestión de Eventos.
- Pasos preliminares para planificar un evento.
- Objetivos SMART.
- Tipos de eventos.
- MICE.
- Propósito, alcance y naturaleza de un evento.
- Diversidad y multiculturalismo.
- Los 4 momentos clave con el cliente.
- Briefing.
- Propuesta ganadora.
- Negociación.
- Site Inspection.
- Upselling y Crosselling.
- BEO.
- Planificación.
- Diferentes herramientas para planificar: VUCA, cronograma, EDT.
- ¿Cómo puede ayudar la IA a los planificadores de eventos?
- Transporte y alojamiento para invitados.
- Equipos audiovisuales.
- Menús, catering y decoración.
- Necesidades de recursos humanos.

- Plan de sostenibilidad.
- Marketing, comunicación y promoción.
- Presupuesto.
- Análisis DAFO.
- Salud y seguridad.
- Bases legales.
- Día del evento.
- Resolución de problemas.
- Relación con el cliente.
- Seguimiento.
- Evaluación de resultados.
- PNL.
- Plan de mejora.

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clase teórica	0	0	1, 2, 3, 6, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 14, 15, 16, 19, 18, 20, 21
Clases Prácticas con ponentes externos	0	0	7, 8, 12, 15, 16
Planificación de Eventos, ejecución y asistencia	0	0	1, 2, 3, 6, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 14, 15, 16, 19, 18, 20, 21
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	0	0	1, 2, 3, 6, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 14, 15, 16, 19, 18, 20, 21
Tipo: Autónomas			
Casos prácticos	0	0	1, 2, 3, 6, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 14, 15, 16, 19, 18, 20, 21

Clases teóricas y prácticas

Clases centradas en la enseñanza de los conceptos básicos utilizados en la industria de eventos.

Los/Las estudiantes trabajarán junto con el profesorado en casos reales en clase y analizarán las necesidades para aprender las habilidades esperadas y aplicarlas correctamente para la gestión futura de eventos.

Pondrán en práctica lo aprendido en teoría.

Estudios de casos y presentaciones

La clase se dividirá en grupos, asignados por el profesorado, y se propondrán varios casos para analizar, desarrollar y presentar en clase. Los casos estarán relacionados con la industria de eventos y se centrarán en los temas tratados en clase.

Planificación de eventos mediante una presentación final

Los/Las estudiantes, trabajando en equipos de 2-3 personas, deberán organizar un evento siguiendo todos los pasos explicados en clase. Esto les permitirá poner en práctica los contenidos enseñados por el profesor en el aula.

Nota: Se reservarán 15 minutos de una clase, dentro del calendario establecido por el centro/programa, para que los/las estudiantes completen encuestas de evaluación sobre el desempeño del profesorado y la evaluación de la asignatura/módulo.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Casos prácticos y presentaciones	30%	25	1	1, 2, 3, 6, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 14, 15, 16, 19, 18, 20, 21
Participación y asistencia	10%	20	0,8	1, 2, 3, 6, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 14, 15, 16, 19, 18, 20, 21
Planificación de Eventos	40%	28	1,12	1, 3, 17, 16, 19, 20, 21
Test	20%	2	0,08	1, 2, 3, 6, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 14, 15, 16, 19, 18, 20, 21

EVALUACIÓN CONTINUA

Todos los estudiantes que elijan evaluación continua deben asistir obligatoriamente al menos al 80% de las clases y organizarán un evento como presentación final de la asignatura.

El sistema de evaluación continua consta de los siguientes requisitos:

- A) Asistencia y participación en clase (10%) - asistencia mínima del 80% de las clases.
- B) Propuesta ganadora (20%) - preparación de una propuesta ganadora para tu cliente con el fin de obtener su aprobación y poder comenzar la organización del evento.
- C) Actividad de reflexión sobre la asignatura (10%) - Qué han aprendido y cómo podrán aplicarlo en su futuro.
- D) Organización y presentación final (40%) - Organización de un evento. La asistencia a la sesión final de presentaciones de proyectos será obligatoria para aprobar la asignatura.
- E) Examen final (20%) - Test que cubre los conceptos básicos de la asignatura.

INFORMACIÓN IMPORTANTE: La comunicación oficial ONLINE entre el profesorado y estudiantes durante el curso se realizará a través de MOODLE o el correo oficial de la UAB.

EVALUACIÓN ÚNICA

Los/Las estudiantes que elijan evaluación única están obligados a solicitar esta modalidad a través de Trámites en Línea en la web del centro.

La evaluación global consistirá en la entrega de dos ejercicios (que el profesorado indicará a través del campus virtual) y un examen final. Todo deberá entregarse el día del examen de evaluación final, establecido por la Coordinación.

NO EVALUABLE

La calificación de la asignatura será NO EVALUABLE cuando el/la estudiante se presente a menos de la mitad de las actividades de evaluación y/o no se presente al examen final.

Bibliografía

- GUIDARA, W. (2022). *Unreasonable Hospitality*. Optimism Press.
- HERNANDEZ, L. (2021). *Customer Experience Guía Práctica*. Kolima.
- KAIROS, C. (2022). *The Branding Method*. Independently Published.
- KOTLER, P. (2023). *Marketing 6.0*. Wiley John + Sons.
- QUINN, Bernadette (2013) *Key Concepts in Event Management*. Publisher: Sage Publications Ltd
- EDVI GRACIA, Ardani (2017) *The Importance of the Venue Selection in an Event Organization Case Study: Special Event Organization Rencontre Alumni Enterprise 1 & 2*. E-Journal of Tourism, Vol 4, Iss 1
- Cheryl MALLEN and Lorne ADAMS (2013) *Event management in sport, recreation and tourism: theoretical and practical dimensions*. Publisher: Routledge
- FENICH, George G. (2015) *Planning and Management of Meetings, Expositions, Events and Conventions, Global Edition*. eBook
- GETZ, Donald (2018) *Event Evaluation: Theory and Methods for Event Management and Tourism*. eBook
- LUNDERGER, Erik; AMBRECHT, John; ANDERSSON, Tommy D.; GETZ, Donald (2017) *The Value of Events*. eBook

Software

Ninguno.

Grupos e idiomas de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Inglés	segundo cuatrimestre	mañana-mixto