



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Grau de Turisme

Codi-Assignatura	064437 – Protocol i Esdeveniments				
Curs	4º	Crèdits	3 cr ECTS		
Bloc Temàtic	Màrqueting i comercialització	Tipus assignatura	Assignatura Optativa		
Hores presencials	24 hores	Hores de treball dirigit	24 hores	Hores de treball autònom	27 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

El protocol existeix des de que hi existeixen les pròpies persones, ja que forma part de les nostres vides i està a tot arreu. L'objectiu del curs és identificar tots els aspectes importants relacionats amb el protocol tant en entorns socials, com professionals, i poder tenir-los en compte en tots els llocs de treball.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG02- Tenir visió de negoci.

CG06- Orientar-se al client.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE09- Conèixer i utilitzar les tecnologies de la informació i a els sistemes de gestió de la informació en turisme.

CE17- Entendre i implementar estàndards de qualitat en els processos del servei turístic.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció al Protocol
2. Presidència i Precedència
3. Protocol social i corporatiu
4. Protocol institucional e internacional

METODOLOGIA D'APRENENTATGE



Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen una diversitat d'estratègies per tal de contribuir a desenvolupar les competències corresponents. Algunes de les activitats d'aprenentatge que es realitzaran són les següents:

- Classes expositives
- Estudis de casos
- Debats
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Benito Sacristán, P (2000). Guía de Estilo, Protocolo y Etiqueta en la Empresa. Spain: CISS S.A.

Cabero Soto, C (2013). Protocolo en Hostelería y Restauración. Spain: Paraninfo

De Urbina, J.A. (2002). El Arte de Invitar. Spain: Temas de hoy

Post, A; Post, L; Post, P;_ Post Senning, D (2011). Emily Post's Etiquette. USA: Harpercollins

Innis, P; Mc Caffree, M.J.; Sand, R.M. (2015). The Protocol Red Book 35th Edition. USA: Durban House