



Código-Asignatura	064437 – Protocolo y Eventos				
Curso	4º	Créditos	3 cr ECTS		
Bloque temático	Marketing y comercialización	Tipo asignatura	Asignatura Optativa		
Horas presenciales	24 horas	Horas de trabajo dirigido	24 horas	Horas de trabajo autónomo	27 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El protocolo existe desde que existen las propias personas, ya que forma parte de nuestras vidas y está en todas partes. El objetivo del curso es identificar todos los aspectos importantes relacionados con el protocolo tanto en entornos sociales, como profesionales, y poder tenerlos en cuenta en todos los puestos de trabajo.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG02- Tener visión de negocio.

CG06- Orientarse al cliente.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE09- Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo.

CE17- Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción al Protocolo
2. Conceptos de Presidencia y Precedencia
3. Importancia del Protocolo Social y Corporativo
3. Protocolo Institucional e Internacional



METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje asociadas a esta asignatura contemplan una diversidad de estrategias para contribuir a desarrollar las competencias correspondientes. Algunas de las actividades de aprendizaje que se realizarán son las siguientes:

- Clases expositivas
- Estudios de casos
- Debates
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Turismo

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