



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Codi- Assignatura	580017 – Gestió d'esdeveniments		
Curs	1	Crèdits	3 ECTS
Bloc Temàtic	Gestió del producte	Tipus assignatura	Optativa
Hores presencials	21 hores	Hores de treball autònom	54 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La solidesa de l'economia en les últimes dècades ha estat la base per a l'excel·lent rendiment del sector hotelier, convertint-lo en un dels mercats amb més creixement a nivell mundial. L'important increment en el número d'hotels, però, ha contribuït al desenvolupament d'un mercat altament competitiu on la diferenciació i la gestió òptima dels recursos constitueixen factors clau per a garantir l'èxit de qualsevol organització.

Actualment, el sector hotelier està immers en profundes transformacions derivades dels canvis socials i tecnològics sorgits els últims anys. Aquestes innovacions tenen una incidència directa en les noves propostes de productes. En aquests context, els hotels necessiten professionals altament qualificats amb tècniques d'anàlisi i usos de les tecnologies que permetin assumir i fer front satisfactòriament als reptes que presenta el sector, i amb capacitat per a aplicar estils i models de gestió perfectament adaptats a les necessitats del negoci hotelier.

En aquesta assignatura l'alumne té l'oportunitat d'aprofundir en el disseny d'un establiment hotelier, partint de la conceptualització genèrica del producte fins al disseny dels espais i l'equipament de serveis. També es treballarà la gestió d'esdeveniments com a producte complementari per a la optimització del negoci hotelier.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB7 - Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relatius al seu camp d'estudi.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG1 – Orientar-se al negoci.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

CG3 - Emprendre projectes innovadors.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE8 – Desenvolupar les habilitats digitals necessàries per a la gestió de la informació en l'àmbit de la direcció d'empreses.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Barcelona com a destinació d'esdeveniments. Radiografia del sector.
2. Barcelona com a destinació d'esdeveniments. El sector MICE en l'actualitat.
3. Relació entre el sector MICE i els establiments hotelers.
4. L'organització d'esdeveniments.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Exposicions d'experiències pràctiques tant en el disseny d'establiments com en la conceptualització de negocis hotelers i la gestió d'esdeveniments, entesos com a productes complementaris a l'activitat principal de l'establiment.

SISTEMA D'AVUACIÓ

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.

Per acollir-se en aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant	60 %	40 %
Prova escrita final	40%	60%

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Vanneste, M. (2009). Meeting architecture: A manifesto (3. print ed.). Tournhout: Meeting Support Institute.

MSI. (2015). The Meeting Design Toolbox for Meeting Architects. [V. 9.0]. Retrieved July 31, 2015, from <http://www.meetingsupport.org/>

Herrero P. (2005), Gestión y organización de congresos. Editorial: Síntesis

Schaumann P. (2004), The Guide to Successful Destination Management. Editorial: John Wiley and Sons Ltd

Campos, G. (2008). Producción de eventos la puesta en escena del protocolo. Madrid: Duque de Alba.



Cerda, H. (1993). Los elementos de la investigación como reconocerlos, diseñarlos y construirlo. Bogota: el búho Ltda.

Ocaña, I. La gestión de eventos y productos turísticos. Madrid: Síntesis.

Sabino, C. (1992). El proceso de investigación. Caracas: Panapo.

Torrents, R. (1995). Eventos de empresas el poder de la comunicación en vivo. Barcelona: Deusto.

Catalunya. (2014). Meeting planner guide/Venues Barcelona 2014-2015. Recuperado el 26 abril de 2015-17:00 de www.catalunya.com

Catalunya Convention Bureau. Agencias de eventos DMCs. Recuperado el 26 abril de 2015 18:00 de www.catalunya.com/mice/ccb

Di Génova A. (2014). Organización de eventos. Recuperado el 30 Marzo 2015 9:49 <http://www.redrrpp.com.arl>.

Eventos en punto. (2012). Tipos de eventos Corporativos. Recuperado el 30 Marzo 2015 15:01

Fira Barcelona. (2015). Recinto gran vía. Recuperado el 28 abril de 2015 12:45 de www.firabarcelona.com

Guía eventoplus. Agencias de eventos DMCs. Recuperado el 1 abril de 2015 14:15 de www.eventoplus.com

Guzmán E. (2014). Tipologías de eventos. Recuperado el 30 de marzo de 2015 9: 50 de <http://temasselectosdeturismo.blogspot.com.es>

Hoteles en Barcelona 28 abril de 2015 12:05 de www.tribago.es

Muñoz Soro C. (2014). Agencias muchos jugadores en el terreno del juego. Recuperado el 25 abril de 2015-17:45 de www.eventosmagazine.com

Pereyra S. (2012). Etapas en la organización de eventos. Recuperado el 24 de abril 2015 19:00 de <http://es.slideshare.net>

Vasca, N. (2014). Tendencia 2015 en organización de evento. Recuperado el 14 abril 14:43 de www.eventioz.com.ar

Widener F. (2014). Previsiones en materia de reuniones y eventos 2015. Recuperado el 31 Marzo de 2015 22:01 de <http://www.carlsonwagonlit.es>.

Zenith, B (2014). Que es el marketing experiencial. Recuperado el 13 abril de 2015 10:54 de <http://www.marketingdirecto.com>