

Organización y gestión de eventos

Modalidad	Fechas de impartición	Lugar de impartición	ECTS/Horas de docencia	Precio
Presencial	Del 13/11/2023 al 24/11/2023	Escuela Superior de Hostelería de Sevilla	5 ECTS 37,5 horas de docencia	360 €*

* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Dirección académica:

Laura María Gómez Ruiz, Profesora Doctora del Departamento de Economía Financiera y Contabilidad de la Universidad Pablo de Olavide.

Dirección ejecutiva:

Irina Naranjo Fernández, Directora Académica de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Coordinación:

Rocío Domínguez Jiménez, Responsable de Relaciones Internacionales de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

1

1. Objetivos del curso

Esta acción formativa tiene como objetivo principal introducir en el mundo de los congresos, incentivos y otros tipos de celebraciones a todas aquellas personas interesadas en desarrollar su carrera profesional en el sector de eventos.

2. Resultados de aprendizaje

Este curso presenta los siguientes resultados de aprendizaje:

- Planificar, organizar y coordinar todo tipo de eventos.
- Captar canales de comercialización.
- El protocolo y desarrollo de los eventos, según tipo.
- La gestión y organización de actividades complementarias al evento

3. Descripción y planificación de contenidos

Metodología teórica–práctica presencial en aula. Las explicaciones teóricas se complementan con la realización de casos prácticos individuales y grupales y visita técnico-profesional.

Descripción de contenidos

Bloque I: *Introducción*

- Introducción. ¿Por dónde empiezo?
- Tipo de eventos: Privado, Congresos e Incentivos
- El organizador de eventos (Relaciones Públicas)
- Docente: David Serrano

Bloque II: *Captación del cliente, negociación y confirmación*

- Canal de captación – Canales de entrada
- Comunicación del evento: difusión, publicidad y marketing
- Protocolo empresarial para la organización de eventos
- Protocolo según tipo de evento
- Docentes: David Serrano y Juan Cartaya

Bloque III: *Cronología del evento: Desarrollo y Cierre del evento*

- Desarrollo y cierre del evento
- Operativa y logística. La tecnología
- Visitas de inspección
- Docente: David Serrano

Bloque IV: *Congresos y organización*

- Congresos-Organización
- Incentivos y teambuilding
- Comunicación-Motivación
- Clausura del evento
- Docentes: David Serrano y Rocío Domínguez

Bloque V: *La restauración en congresos y eventos*

- Restauración colectiva
- Tipos de montaje según eventos
- Innovación y creatividad en el diseño de carta para eventos

- Catering
- Docentes: Raimundo Anido y Fermín López

Bloque VI: Introducción al mundo de las bodas

- Planificación
- Proveedores
- Día B
- El catering
- Docente: Rocío Domínguez

Bloque VII: Diseño y planificación de eventos deportivos

- Patrocinadores
- Desarrollo de eventos deportivos
- Docente: David Serrano

Bloque VIII: Visita técnico-profesional a Sevilla Congress y Convention Bureau

Bloque IX: Ejemplo práctico de organización de evento y evaluación

3

4. Perfil del alumnado

El curso va dirigido, fundamentalmente, a profesionales de la hostelería o personas interesadas en el ámbito de la organización de eventos de todo tipo que quieran introducirse en la materia.

5. Sistema de evaluación

Al finalizar la formación, los estudiantes serán evaluados por el profesorado del curso mediante la entrega de un caso práctico de realización individual consistente en la gestión de la organización de una propuesta de evento (cotización, reserva, organización, logística y cierre).

Una vez concluido el curso, las/los estudiantes podrán solicitar la emisión del diploma acreditativo de aprovechamiento.

Evaluación de la calidad:

La Fundación Universidad Pablo de Olavide realizará la evaluación de la calidad de la formación a través de un cuestionario de satisfacción dirigido a estudiantes y docentes.

Esta evaluación consistirá, por un lado, en un cuestionario de satisfacción en el que las/los estudiantes evaluarán la gestión realizada por la organización, la información recibida antes y durante la formación, los recursos audiovisuales y de docencia, la duración y calidad de la jornada y la valoración general de la gestión.

Del mismo modo se evaluarán los contenidos de la acción formativa, el programa y su cumplimiento, el interés y profundización de los temas tratados y la calidad de las/los docentes. Por otro lado, se realizará la evaluación de la satisfacción de las/los docentes, valorando el servicio prestado por la organización antes y durante la acción formativa, las infraestructuras y plataforma de enseñanza online, los medios técnicos y audiovisuales y la gestión en general.

Todas estas consideraciones, junto a las sugerencias aportadas por estudiantes y docentes, serán remitidas al equipo de coordinación de los Cursos de Desarrollo Profesional Avanzado con el objeto de mejorar todos los puntos críticos en futuras ediciones y alcanzar la calidad deseada mediante los procesos de mejora continua.

Si cree necesario añadir algún otro aspecto concreto para la evaluación de su Curso de Desarrollo Profesional Avanzado, por favor, indíquelo a continuación.

4

6. Calendario de la microcredencial

El desarrollo de las sesiones del título se realizará atendiendo a los distintos bloques, presentando la siguiente distribución:

Noviembre						
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

El horario de las sesiones es de 16 a 20 horas del 13 al 24 de noviembre de 2023:

- BLOQUE 1:
 - Lunes 13 de noviembre de 16-20 h.

- Martes 14 de noviembre de 16-20 h.
- BLOQUE 2:
 - Miércoles 15 de noviembre de 16-20 h.
- BLOQUE 3:
 - Jueves 16 de noviembre de 16-20 h.
- BLOQUE 4:
 - Viernes 17 de noviembre de 16-20 h.
- BLOQUE 5:
 - Lunes 20 de noviembre de 16-20 h.
- BLOQUE 6:
 - Martes 21 de noviembre de 16-20 h.
- BLOQUE 7:
 - Jueves 23 de noviembre de 16-20 h.
- BLOQUE 8 (VISITA):
 - Miércoles 22 de noviembre de 11 a 13,30 h.
- BLOQUE 9 (EVALUACIÓN):
 - Viernes 24 de noviembre de 16-19 h.

7.Link a la página de la microcredencial

A través de este enlace puede acceder al resto de información del curso, así como proceder a la matriculación o enviar una consulta sobre el mismo:

<https://www.upo.es/formacionpermanente/microcredenciales/organizacion-y-gestion-de-eventos/>

8.Entidades colaboradoras

