UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS
ESCUELA INGENIERÍA EN TURISMO

1. Datos generales

Materia: ORGANIZACION DE EVENTOS

Código: FLC0310

Paralelo:

Periodo : Marzo-2018 a Julio-2018

Profesor: RINCON DEL VALLE NATALIA MARIA

Correo electrónico nrincon@uazuay.edu.ec

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
4				4

Prerrequisitos:

Código: FLC0305 Materia: RELACIONES PUBLICAS Y PROTOCOLO

2. Descripción y objetivos de la materia

La asignatura de organización de eventos, permitirá al estudiante conocer el proceso de planeación, ejecución y seguimiento de un evento, utilizando las diferentes herramientas adecuadas para el mismo.

Los contenidos a cubrir dentro de la asignatura serán: clasificación de los diferentes tipos de eventos, análisis de los eventos en el sector turismo, detalles para la organización y realización de un evento, funciones del personal protocolar de un evento.

El estudio estará relacionado con otras áreas de la carrera de turismo principalmente con Recursos Humanos, Relaciones Públicas y Protocolo, los estudiantes que han cursado dichas materias tiene la base para poder aplicar los conocimientos a la práctica.

3. Contenidos

01.	**Introducción a la Organización de Eventos.**
01.01.	Fundamentos de la organización (1 horas)
01.02.	Razones que justifican un evento (1 horas)
01.03.	Definición de términos (3 horas)
02.	**Clasificación de los actos**
02.01.	Esquema básico de los actos (3 horas)
02.02.	La organización profesional (3 horas)
02.03.	Congreso, convenciones, espectáculos y reuniones más comunes (3 horas)
02.04.	Segmentos empresariales y sociales que organizan reuniones (3 horas)
03.	**La organización de un evento**
03.01.	El comité organizador y sus funciones (3 horas)
03.02.	Las comisiones (3 horas)
03.03.	El presupuesto (3 horas)
04.	**Planeación y Ejecución del evento**
04.01.	Componentes del éxito (3 horas)
04.02.	El flujograma (3 horas)
04.03.	Salida de Observación (2 horas)
04.04.	Etapas de preparación (3 horas)
04.05.	Esquema de planeación (3 horas)
04.06.	Normas Internacionales de Atención al Cliente (3 horas)
04.07.	Toma de decisiones y tareas de avance (2 horas)
04.08.	Promoción y contactos (3 horas)
05.	**Ejecución del evento**

05.01.	Ejecución (3 horas)
05.02.	Seguimiento y evaluación (3 horas)
05.03.	Como evaluar un evento (3 horas)
05.04.	Exposiciones de productos y servicios (2 horas)
05.05.	Programas paralelos a un evento: pre-tour, post-tour y presstour. (2 horas)
05.06.	Practica de Eventos (3 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
bl. Gestiona una oferta de productos, destinos y servicios innovadores que atraen una demanda turística nacional e internacional, consciente de la sostenibilidad y con mayor disposición de gasto turístico.	
-Determina el tipo de evento más adecuado de acuerdo con los objetivos institucionales.	-Evaluación escrita
-Plantea la realización de eventos mediante la creatividad e innovación dentro de la actividad turística y otros sectores sociales, empresariales y académicos.	-Reactivos
cn. Calcula el costo de los productos y servicios para preparar presupuestos y controlar la gestión de recursos de la empresa.	
-Calcula el costo de los materiales e insumos para la creación de un evento y su respectiva justificación.	-Prácticas de campo (externas)
-Gestiona las fuentes de financiamiento para la ejecución de un evento.	-Trabajos prácticos - productos
cq. Aplica la estructura administrativa y planificación estratégica en empresas de intermediación, alojamiento, trasportación y complementarias	
-Conoce las implicaciones legales y requerimientos para la organización de eventos académicos, culturales, sociales, deportivos y de espectáculos.	-Evaluación oral
-Determina las fases de planeación, ejecución y evaluación de diversos tipos de eventos.	-Evaluación oral
cs. Adopta las técnicas de atención y servicio al cliente acorde a estándares internacionales	
-Aplica diversas técnicas de atención y servicio al cliente en concordancia con el tipo de evento y el perfil del asistente.	-Evaluación escrita

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Reactivos	CAPITULO 1	Introducción a la Organización de Eventos.	APORTE 1	5	Semana: 3 (26/03/18 al 29/03/18)
Trabajos prácticos - productos	CAPITULO 1,2,3	Clasificación de los actos, Introducción a la Organización de Eventos., La organización de un evento	APORTE 2	10	Semana: 8 (01/05/18 al 05/05/18)
Evaluación escrita	INTERCICLO CAPÍTULOS, 1,2,3 Y 4	Clasificación de los actos, Introducción a la Organización de Eventos., La organización de un evento, Planeación y Ejecución del evento	APORTE 3	15	Semana: 14 (11/06/18 al 16/06/18)
Evaluación oral	TODOS LOS CAPITULOS	Clasificación de los actos, Ejecución del evento , Introducción a la Organización de Eventos., La organización de un evento, Planeación y Ejecución del evento	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Evaluación oral	TODOS LOS CAPÍTULOS	Clasificación de los actos, Ejecución del evento , Introducción a la Organización de Eventos., La organización de un evento, Planeación y Ejecución del evento	SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

La metodología de trabajo se fundamentará en el aprendizaje significativo, para lo cual se utilizarán las siguientes herramientas pedagógicas.
1. Aprendizaje basado en problemas: el estudiante analizará de manera teórico- práctica los elementos que deben inferir en las estructura organizacional y elementos administrativos utilizando el conocimiento constructivista y crítico.
2. Clase magistral: el docente impartirá sus conocimientos mediante presentaciones audiovisuales que permitan a los estudiantes

comprender y captar el contenido y el sentido de aplicación de la materia con el desarrollo de su profesión.
3. Trabajos prácticos individuales: durante el desarrollo de a clase y utilizando medios informáticos se hará llegar a los estudiantes planteamientos de resolución de trabajos, los cuales deberán ser desarrollados de manera escrita por los mismos.
4. Aprendizaje Colaborativo: cada vez que se aborde un tema por parte del docente se ejecutarán ejercicios de aplicación práctica, los cuales serán desarrollados de manera colaborativa, es decir, entre grupos de estudiantes con la tutela del docente.

Criterios de Evaluación

Trabajos individuales serán presentados por medio del sistema del aula virtual de la UDA, en donde se considerará la investigación, la redacción, ortografía y la opinión del estudiante sobre el tema solicitado.
- Trabajos grupales serán presentados en el aula y se calificará los criterios de trabajo en equipo, investigación, ortografía, presentación, creatividad, fluidez de los expositores.
- Lecciones escritas se apreciará el procedimiento, el análisis, el criterio analítico, fluidez oral.
- Lecciones orales fluidez y el dominio de términos especializados en el área serán de mucha importancia, al igual que el manejo del público.
- Examen final: se realizará con un profesor asignado como tribunal, de igual manera el estudiante demostrará su aprendizaje mediante la creación de un evento.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
José M Raya	Lexus	Turismo, Hotelería y Restaurantes	2007	
Miguel Ángel Acerenza	Trillas	Funcionamiento y Organización institucional del turismo	2006	
Peña Guzmán Diana	Trillas	Congresos, convenciones y reuniones	2004	

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **02/03/2018**

Estado: **Aprobado**