



FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA DE TURISMO

1. Datos generales

Materia: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Código: TRS0505

Paralelo:

Periodo : Septiembre-2020 a Febrero-2021

Profesor: RINCON DEL VALLE NATALIA MARIA

Correo electrónico nrincon@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

Código: TRS0400 Materia: GESTIÓN DEL PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS

Docencia	Práctico	Autónomo: 96		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
64	0	16	80	160

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
. Conoce la dinámica de eventos, su planificación, operatividad, funcionalidad y ejecución dentro de los requerimientos actuales del sector turístico y otros sectores. Sector (MICE).	
-Aplica diversas técnicas de atención y servicio al cliente en concordancia con el tipo de evento y el perfil del asistente.	-Evaluación escrita
-Calcula el costo de los materiales e insumos para la creación de un evento y su respectiva justificación.	-Resolución de ejercicios, casos y otros
-Determina el tipo de evento más adecuado de acuerdo con los objetivos institucionales.	-Evaluación oral
-Plantea la realización de eventos mediante la creatividad e innovación dentro de la actividad turística y otros sectores sociales, empresariales y académicos.	-Proyectos -Reactivos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Resolución de ejercicios, casos y otros	Capítulo I y II		APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 4 (12/10/20 al 17/10/20)
Reactivos	Capítulo I y II		APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 8 (09/11/20 al 14/11/20)
Evaluación escrita	Todos los capítulos		EXAMEN FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)
Proyectos	Todos los capítulos		EXAMEN FINAL SINCRÓNICO	10	Semana: 19 (25/01/21 al 30/01/21)
Evaluación escrita	Todos los capítulos		SUPLETORIO ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)
Proyectos	Todos los capítulos		SUPLETORIO SINCRÓNICO	10	Semana: 19 (25/01/21 al 30/01/21)

Metodología

Criterios de Evaluación

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

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

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **18/09/2020**

Estado: **Aprobado**