



FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA DE TURISMO

1. Datos generales

Materia: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
Código: TRS0505
Paralelo: A
Periodo : Septiembre-2020 a Febrero-2021
Profesor: RINCON DEL VALLE NATALIA MARIA
Correo electrónico: nrincon@uazuay.edu.ec

Nivel: 5

Distribución de horas.

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

Prerrequisitos:

Código: TRS0400 Materia: GESTIÓN DEL PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS

2. Descripción y objetivos de la materia

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.

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.

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. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

01.01.	Fundamentos de la organización
01.02.	Razones que justifican un evento
01.03.	Definición de términos
02.01.	Esquema básico de los actos
02.02.	La organización profesional
02.03.	Congreso, convenciones, espectáculos y reuniones más comunes
02.04.	Segmentos empresariales y sociales que organizan reuniones
03.01.	El comité organizador y sus funciones
03.02.	Las comisiones
03.03.	El presupuesto
04.01.	Componentes del éxito
04.02.	El flujograma

04.03.	Salida de Observación
04.04.	Etapas de preparación
04.05.	Esquema de planeación
04.06.	Normas Internacionales de Atención al Cliente
04.07.	Toma de decisiones y tareas de avance
04.08.	Promoción y contactos
05.01.	Ejecución
05.02.	Seguimiento y evaluación
05.03.	Como evaluar un evento
05.04.	Exposiciones de productos y servicios
05.05.	Programas paralelos a un evento: pre-tour, post-tour y presstour.
05.06.	Practica de Eventos

5. 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 -Proyectos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Calcula el costo de los materiales e insumos para la creación de un evento y su respectiva justificación.	-Evaluación escrita -Proyectos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Conoce las implicaciones legales y requerimientos para la organización de eventos académicos, culturales, sociales, deportivos y de espectáculos.	-Evaluación escrita -Proyectos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Determina el tipo de evento más adecuado de acuerdo con los objetivos institucionales.	-Evaluación escrita -Proyectos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Determina las fases de planeación, ejecución y evaluación de diversos tipos de eventos.	-Evaluación escrita -Proyectos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Gestiona las fuentes de financiamiento para la ejecución de un evento.	-Evaluación escrita -Proyectos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Plantea la realización de eventos mediante la creatividad e innovación dentro de la actividad turística y otros sectores sociales, empresariales y académicos.	-Evaluación escrita -Proyectos -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Resolución de ejercicios, casos y otros	Capítulo I y II	Clasificación de los actos, Introducción a la Organización de Eventos.	APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 4 (12-OCT-20 al 17-OCT-20)
Reactivos	Capítulo I y II	Clasificación de los actos, Introducción a la Organización de Eventos.	APORTE DESEMPEÑO	5	Semana: 8 (09-NOV-20 al 14-NOV-20)
	APORTE CUMPLIMIENTO		APORTE CUMPLIMIENTO	10	Semana: 13 (14-DIC-20 al 19-DIC-20)
	APORTE ASISTENCIA		APORTE ASISTENCIA	10	Semana: 13 (14-DIC-20 al 19-DIC-20)
Evaluación escrita	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	EXAMEN FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)
Proyectos	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	EXAMEN FINAL SINCRÓNICO	10	Semana: 19 (25-ENE-21 al 30-ENE-21)
Evaluación escrita	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 ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (25-01-2021 al 30-01-2021)
Proyectos	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 SINCRÓNICO	10	Semana: 19 (25-ENE-21 al 30-ENE-21)

Metodología

Descripción

Tipo horas

Presentación de trabajos individuales y grupales. Creación de dos eventos.

Horas Docente

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.

Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Trabajos individuales, serán presentados por medio del sistema del CAMPUS VIRTUAL, en donde se considerará la investigación, redacción, ortografía y la opinión del estudiante sobre el tema solicitado. Trabajos grupales serán presentados en el aula y se calificarán los criterios de trabajo en equipo, investigación. Lecciones escritas se apreciará el procedimiento, el análisis, el criterio analítico, fluidez oral.	Autónomo
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.	Horas Práctico

6. 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

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **18/09/2020**

Estado: **Aprobado**