

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
-------------	----------------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
-----------------------	-------------------------------

Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
-------------------	-----------------------------

Asignatura:	Hoteles y Eventos Internacionales
-------------	-----------------------------------

Tipo:	Optativa
-------	----------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	3
--------	---

Código:	1480
---------	------

Periodo docente:	Sexto semestre
------------------	----------------

Materia:	Administración de Hoteles y Restaurantes
----------	--

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Silvia Álvarez Santas	silvia.alvarez@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Hoteles y eventos internacionales se enfoca en comprender la estructura, organización y funcionamiento de un hotel y sus departamentos, así como en conocer las relaciones entre ellos. Se analiza la industria hotelera teniendo en cuenta sus cifras, sus protagonistas y los hechos más relevantes.

La planificación y organización de eventos son otra piedra angular de la asignatura.

En ambos casos, este conocimiento debe ser propicio para facilitar la toma de decisiones estratégicas y la gestión.

En cuanto a la gestión hotelera, este curso se centra en reconocer los puntos clave de un establecimiento con un servicio al cliente de cinco estrellas. De ahí que, en la primera parte de la asignatura, se estudie el mercado empresarial hotelero introduciendo las últimas tendencias. Finalmente, se revisa la estructura de la industria hotelera, teniendo en cuenta todos los departamentos y operaciones hoteleras.

Respecto a la planificación de eventos, la asignatura tiene como objetivo que los estudiantes comprendan y aprendan a planificar eventos corporativos, galas de recaudación de fondos, convenciones, festivales de entretenimiento, conferencias o cualquier otro tipo de evento especial. Por lo tanto, en la segunda parte del curso, se presta especial atención a la planificación inicial, el presupuesto, los tiempos, los requisitos de ubicación, los invitados, los requisitos del lugar, la segmentación del mercado y las necesidades de alimentos y bebidas.

OBJETIVO

Al finalizar el curso el alumno es capaz de identificar la gestión hotelera como una unidad de negocio y comprender tanto la estructura como las responsabilidades dentro de los diferentes departamentos de un hotel. Asimismo adquiere las competencias necesarias para saber planificar y llevar a cabo un evento. Por lo tanto, esta asignatura proporciona a los estudiantes una base sólida en el sector reuniendo los principales elementos de la gestión de hoteles y la organización de eventos. Se presentan ejemplos reales y estudio de casos y se fomenta el aprendizaje activo.

Los fines específicos de la asignatura son:

- Los estudiantes deben comprender la importancia de una operativa responsable con el fin de gestionar de una manera eficaz bajo principios éticos y enmarcados en valores de sostenibilidad social, ambiental y económica.
- Los estudiantes deben conocer las tendencias de futuro para que puedan tomar decisiones estratégicas acertadas y generar ventajas competitivas que aseguren el progreso de su empresa y contribuyan al desarrollo y mejora de la sociedad.
- Los estudiantes deben conocer y apreciar la importancia del trabajo en equipo y la interdependencia para gestionar hoteles y organizar eventos con éxito. En consecuencia, el alumno debe reconocer la trascendencia y el valor de la colaboración, el compromiso y el esfuerzo como pilares fundamentales de la estrategia de gestión y, en general, en todo resultado exitoso tanto a nivel profesional como personal.
- Todos los actores involucrados en el proceso de aprendizaje deben tener como objetivo que los alumnos asistan a clase con ánimo positivo, siempre con buena voluntad de aprender y dispuestos a disfrutar de este proceso formativo, entendiendo también más que memorizando y buscando siempre la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos. La participación de los estudiantes y las clases dinámicas son fundamentales para lograr este objetivo.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Habilidades y conocimientos adquiridos durante los anteriores cursos, relacionados con la gestión organizacional. Los estudiantes deben estar familiarizados con la organización, el desempeño y el funcionamiento de una empresa, especialmente una empresa de servicios, así como con las estrategias clave de gestión de las diferentes áreas de negocio: producción, gestión comercial (marketing y ventas), recursos humanos y finanzas. Las asignaturas específicas que conviene haber estudiado previamente a esta son:

- Introducción al sector de la hotelería y la restauración
- Organización y administración de empresas
- Administración de Alimentos y Bebidas

CONTENIDOS

- **Tema 1:** Introducción a la industria Hotelera 1.1 Visión global e internacional de la industria hotelera 1.2 Tendencias actuales y futuras 1.3 Estructura del hotel: departamentos y roles
- **Tema 2:** Introducción a los eventos (MICE) 2.1 Definición, características y tipologías de eventos 2.2 MICE en hoteles internacionales 2.3 Definición de "DMC" y su rol dentro del sector MICE 2.2 Mercado de eventos: la demanda 2.3 Negocio de eventos: oferta y proveedores
- **Tema 3:** Gestión de eventos: la planificación 3.1 Empezar: viabilidad, objetivos y planificación operativa, financiera y de marketing 3.2 Gestión financiera y presupuestaria 3.3 Logística y suministros para eventos 3.4 Marketing de eventos: promoción, publicidad y relaciones públicas
- **Tema 4:** Gestión de riesgos y proyectos 4.1 Gestión de riesgos 4.2 Gestión de proyectos de eventos: configuración de la experiencia del evento 4.3 Cierre: evaluación 4.4 Tendencias de eventos en la industria MICE

ACTIVIDADES FORMATIVAS

El curso incluirá diferentes actividades educativas de manera combinada que ayudarán a evaluar el desempeño del alumno:

- **LECCIÓN MAGISTRAL PARTICIPATIVA Y FLIPPED CLASSROOM:** A diferencia de la lección magistral clásica, además de la presentación de temas por parte del profesor, se promoverá la participación activa de los alumnos (tanto de forma espontánea como a petición del profesor). También se estimulará el debate, la actitud crítica y la exposición de diferentes puntos de vista. El alumno debe tener un papel protagonista en el proceso de aprendizaje.
- **DISCUSIÓN DE CASOS Y SESIONES DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:** Los alumnos se enfrentarán a ejercicios prácticos para ser resueltos de forma independiente o en grupo, tanto en clase como fuera de ella. El profesor actuará preferentemente como guía o asesor en los procesos de resolución de casos y proyecto final.
- **SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL:** Consisten en la atención individualizada al alumno con el fin de repasar y aclarar los temas presentados en clase y aclarar las dudas que puedan surgir. Los objetivos de las tutorías también incluyen guiar a los estudiantes sobre todos los elementos del proceso de aprendizaje.
- **VÍDEOS:** A través de videos y otros materiales audiovisuales se pretende principalmente aclarar conceptos y ayudar a mostrar nuevas dimensiones de determinados temas. El material audiovisual debe complementar siempre los conocimientos teóricos adquiridos durante el curso.
- **LECTURA Y DISCUSIÓN DE ARTÍCULOS:** Para mantenerse actualizado y saber lo que sucede en el "mundo real", es fundamental leer diariamente las últimas noticias sobre la industria hotelera. La lectura de información especializadas es imprescindible en esta asignatura.

Las actividades que se realizan para asegurar la mejor formación académica son:

- Lecciones participativas.
- Trabajo cooperativo en grupos reducidos.

- Sistemas de aprendizaje de resolución de problemas.
- Investigación sobre las áreas estudiadas

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
<ul style="list-style-type: none"> • Clases Magistrales 20h • Casos Prácticos y debate 20h • Presentaciones y trabajos individuales y en equipo 10h • Visitas y ponencias 10h 	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio individual 40h • Investigación y preparación de casos prácticos 10h • Trabajos en equipo 20h • Visitas de inspección 20h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y

disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional

Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias

Aplicar técnicas avanzadas de dirección y desarrollo profesional de personas

Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menús y servicios hoteleros con criterios económicos

Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Reconoce la estructura y realidad de la industria hotelera e identifica a los actores claves, mediante la interacción diaria a través de preguntas que serán respondidas en clase.

Sabe interpretar las tendencias de la hostelería surgidas a raíz de la nueva realidad turística, analizando casos reales.

Adquiere conocimientos para comprender los roles, herramientas y responsabilidades de los diferentes departamentos del hotel mediante el estudio y análisis de casos reales.

Conecta y describe el funcionamiento holístico de un hotel y es capaz de relacionar e integrar diferentes áreas y departamentos mediante la interacción diaria a través de preguntas que serán respondidas en clase y casos reales.

Identifica los diferentes roles y responsabilidades en un hotel, mediante la interacción diaria a través de preguntas que serán respondidas en clase.

Conoce el trabajo realizado por el gerente del hotel; características, responsabilidades y obligaciones, y comprende su labor como coordinador de la actividad hotelera, analizando casos reales.

Analiza y valora los hechos y cifras de la gestión y organización de eventos internacionales, estudiando y analizando casos reales e interacción diaria.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

SISTEMA DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS DE PRIMERA MATRÍCULA (SISTEMA ORDINARIO):

- Participación activa en clase y realización de actividades de consolidación: 10%.
- Proyecto transversal de la organización de un congreso: 20%
- Realización de prueba intermedia: 20%
- Examen final: 50%.

Para poder superar la asignatura es **CONDICIÓN NECESARIA UNA PUNTUACIÓN MÍNIMA DE 5 EN EL EXAMEN FINAL**. En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura siendo evaluado mediante un único examen.

SISTEMA DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA (SISTEMA ALTERNATIVO):

- Prueba intermedia: 50%.
- Examen final: 50%.

Para poder superar la asignatura es **CONDICION NECESARIA UNA PUNTUACION MÍNIMA DE 5 EN EL EXAMEN FINAL**. En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen.

ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRÍCULA:

Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán optar entre cualquiera de los dos sistemas anteriores, previo aviso al profesor al comenzar el semestre. En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen.

ALUMNOS UFV EN ESTANCIA DE INTERCAMBIO:

Se acogerán al sistema de alternativo de evaluación (dispensa), siendo su responsabilidad conocerlo.

- **CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:** en convocatoria extraordinaria se mantienen las calificaciones y pesos de los apartados de evaluación continua y solo se podrá hacer media con la calificación del examen si esta es **igual o mayor que 5**.

- **FECHAS DE CONVOCATORIAS:** las fechas de los exámenes ordinarios y extraordinarios serán publicadas en la página web de la UFV. Dichas fechas son **FIJAS** y **NO** podrán ser cambiadas. Es por ello importante que el alumno no se comprometa a prácticas u otras actividades que interfieran con las convocatorias hasta estar seguro de haber aprobado la asignatura.

- Todas las pruebas susceptibles de evaluación estarán supeditadas a lo establecido en la Normativa de Evaluación de UFV. Para asegurar el aprendizaje significativo por parte del alumno, se respetarán escrupulosamente las fechas de entrega de las actividades propuestas, trabajos individuales y grupales.

- **NOTA:** las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

ID Congress Manual MICE: una visión global de la industria. 2018

KOTLER, Philip Marketing turístico 2011

Cristina Ortega/ Magdalena Izaguirre Los eventos: funciones y tendencias 2010

Complementaria

O Fallon, M.J. & Rutherford, D.G. Hotel Management and Operations. 2010

Shone, A., and Parry, B. Succesful Event Management 2001

Casanueva, C. Organización y gestión de empresas turísticas 2006