

Gestión de la restauración en eventos / Event restoration management

Grado en Comunicación Corporativa, Protocolo y Organización de Eventos

2026-27

UNIVERSIDAD NEBRIJA

GUÍA DOCENTE

Asignatura: Gestión de la restauración en eventos / Event restoration management:

Titulación: Grado en Comunicación Corporativa, Protocolo y Organización de Eventos

Carácter: Optativa

Idioma: Español / inglés

Modalidad. Presencial / virtual

Créditos: 6

Curso: 4º

Semestre: 2º

Curso Académico: 2026-27

Profesores/Equipo Docente: Dña. Julia V. Jolín Rubio

1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

1.1. Competencias

- 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.
- Evaluar, tomar decisiones y planificar acciones relacionadas con el ámbito de la comunicación.
- Demostrar el correcto uso del lenguaje oral y escrito.
- Recopilar, saber discriminar y categorizar la información procedente de fuentes bibliográficas y documentales.
- Aplicar un razonamiento crítico a partir del análisis y la síntesis.
- Utilizar el ingenio y desarrollar la creatividad e innovación.
- Demostrar sensibilidad social en el desarrollo de su trabajo profesional y/o académico dentro del respeto a la normativa vigente tanto a nivel español como europeo, a los códigos de buenas prácticas, a los criterios de autocontrol, a la igualdad de sexos, a las especiales necesidades de las personas discapacitadas, de la protección de la infancia y, en general, a los principios que se contienen en la Constitución Española y a los valores propios de la Cultura de la Paz.
- Demostrar la capacidad para trabajar en equipo, desarrollando las relaciones interpersonales.
- Manejar correctamente las nuevas tecnologías de la comunicación.

- Demostrar el correcto uso del lenguaje oral y escrito en la lengua inglesa en la materia de Lenguas modernas y en aquellas asignaturas impartidas en inglés.
- Liderar eficazmente proyectos comunicativos, asumiendo los principios de la responsabilidad social.
- Demostrar la capacidad de adaptación en entornos cambiantes, especialmente en el ejercicio de la organización de eventos.
- Conocer, aplicar y determinar las técnicas propias del protocolo en todo tipo de actos, así como la puesta en escena tanto de las ceremonias institucionales como del ámbito empresarial, de carácter nacional e internacional.
- Comprender la relación existente entre los medios de comunicación y el protocolo y la organización de eventos, en lo referente a funcionamiento, capacidad de influencia y desarrollo profesional.

1.2. Resultados de aprendizaje

Aplicar los conceptos y conocimientos fundamentales y básicos de las diferentes especializaciones profesionales en el campo de la comunicación corporativa como iniciación al ámbito de la dirección de comunicación y la consultoría de comunicación institucional y empresarial, el protocolo empresarial, social o institucional y la organización de eventos de todotipo.

2. CONTENIDOS

2.1 Requisitos previos

Ninguno.

2.2 Breve descripción de los contenidos

Conocimiento y aplicación de las necesidades logísticas, operativas y económicas relacionadas con la restauración en la organización de eventos. Estudio de la cultura gastronómica y su adecuación según la tipología del evento.

Knowledge and application of the logistical, operational and financial needs related to restoration in event organization. Study of gastronomic culture and its adaptation to each type of event

2.3 Contenido detallado

Tabla donde se detalla el contenido de la materia, las actividades dirigidas, prácticas, proyectos, memoria u otras prácticas a desarrollar tanto en las sesiones con profesor como aquellas a realizar por el alumno en su tiempo de trabajo fuera de horario docente.

TEMA 1: Conceptos básicos en la restauración de los eventos
1.1 Introducción
1.2 Término Horeca
1.3 Qué es la restauración
1.4 Tipos de restauración: Restaurante, hotel y catering
1.5 Historia de la restauración moderna

1.5.1 Historia restauración moderna en España

1.6 Tipos de eventos

1.6.1 Eventos presenciales

1.6.1.1 Eventos sociales

1.6.1.2 Eventos corporativos

1.6.1.3 Otros eventos

1.6.2 Eventos virtuales e híbridos

TEMA 2. Departamentos en el catering

2.1 Introducción

2.2 Departamento Comercial y de Marketing

2.3 Departamento Financiero

2.4 Departamento de RRHH

2.5 Departamento de Compras

2.6 Departamento de Producción

2.7 Departamento de Operaciones

2.8 Otros departamentos

TEMA 3. Fases de un evento proveedor catering

3.1 Introducción

3.2 Pre-evento en catering

3.3 Evento en catering

3.4 Post-evento en catering

TEMA 4. Restauración en la actualidad

4.1 Responsabilidad Social Corporativa

4.1.1 Definición y Origen de la Responsabilidad Social Corporativa

4.1.2 Características de Responsabilidad Social Corporativa

4.1.3 Tipos de Responsabilidad Social Corporativa

4.1.4 Responsabilidad Social Corporativa en restauración

4.2 Sostenibilidad

4.2.1 Definición y origen de sostenibilidad

4.2.2 Sostenibilidad en eventos y restauración

4.3 Tendencias de la restauración y los eventos en la actualidad

2.4. Actividades Dirigidas

Durante el curso se podrán desarrollar algunas de las actividades, prácticas, memorias o proyectos siguientes, u otras de objetivos o naturaleza similares:

Actividad Dirigida 1 (AD1): *Espacios en Madrid para hacer eventos de restauración*
Investigación de diferentes espacios en Madrid para hacer eventos corporativos e investigación de empresas de catering que operan en Madrid y a nivel nacional. Exclusividades. Homologaciones.

Actividad Dirigida 2 (AD2): *Caso estudio de catering en eventos*
Se les presenta varios casos de estudio a los alumnos sobre eventos corporativos mirado desde el proveedor catering y tendrán que desarrollarlos. Evento sostenible, evento RSC, evento con alergenos y cliente internacional y una boda entre diferentes culturas.

2.5. Actividades formativas

Modalidad presencial:

- Clases de teoría y práctica: 30% (45h)
- Trabajo personal del alumno: 50% (75h)
- Tutorías: 10% (15h)
- Evaluación: 10% (15h)

Modalidad virtual:

- Estudio, comprensión y evaluación de la materia: 40% (60h)
- Trabajos/proyectos/prácticas a desarrollar y presentar por el alumno: 50% (75h)
- Tutorías: 10% (15h)

3. SISTEMA DE EVALUACIÓN

3.1 Sistema de calificaciones

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente (R.D. 1125/2003, de 5 deseptiembre) del siguiente modo:

0 - 4,9 Suspenso (SS)
5,0 - 6,9 Aprobado (AP)
7,0 - 8,9 Notable (NT)
9,0 - 10 Sobresaliente (SB)
La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

3.2 Criterios de evaluación

Convocatoria ordinaria

Modalidad: presencial

Código	Sistemas de evaluación	Porcentaje
SE1	Asistencia y participación en clase	10%
SE2	Prueba parcial	15%
SE3	Actividades académicas dirigidas	25%
SE4	Prueba final presencial	50%

Modalidad: virtual

Código	Sistemas de evaluación	Porcentaje
SE9	Participación en foros y otras actividades tutorizadas	15%
SE3	Actividades académicas dirigidas	45%
SE4	Prueba final presencial	40%

Convocatoria extraordinaria

Modalidad: Presencial

Código	Sistemas de evaluación	Porcentaje
SE3	Actividades académicas dirigidas	30%
SE4	Prueba final presencial	70%

Modalidad: Virtual

Código	Sistemas de evaluación	Porcentaje
SE3	Actividades académicas dirigidas	40%
SE4	Prueba final presencial	60%

3.3 Restricciones

Calificación mínima

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores es necesario obtener al menos una calificación de 5 en la prueba final. Asimismo, será potestad del profesor solicitar y evaluar de nuevo las prácticas o trabajos escritos, si estos no han sido entregados en fecha, no han sido aprobados o se desea mejorar la nota obtenida en convocatoria ordinaria.

Asistencia

El alumno que, injustificadamente, deje de asistir a más de un 25% de las clases presencialespodrá verse privado del derecho a examinarse en la convocatoria ordinaria.

Normas de escritura

Se prestará especial atención en los trabajos, prácticas, proyectos y exámenes tanto a la presentación como al contenido, cuidando los aspectos gramaticales y ortográficos. El no cumplimiento de los mínimos aceptables puede ocasionar que se resten puntos en dicho trabajo.

3.4 Advertencia sobre plagio

La Universidad Antonio de Nebrija no tolerará en ningún caso el plagio o copia. Se considerará plagio la reproducción de párrafos a partir de textos de auditoría distinta a la del estudiante (Internet, libros, artículos, trabajos de compañeros…), cuando no se cite la fuente original de la que provienen. Su uso no puede ser indiscriminado. El plagio, que debe demostrarse, es un delito.
En caso de detectarse este tipo de prácticas se considerará falta Grave y se podrá aplicar la sanción prevista en el Reglamento del alumno.

3.5. Uso de la IA

La adopción de herramientas de IA debe basarse en un enfoque transparente, responsable, ético y seguro, que fomente el desarrollo de competencias digitales en el estudiantado:

- El profesor incluirá en cada actividad formativa que lo precise, si se contempla el uso de IA Generativa, con qué objetivo y los requisitos de aplicación de esta.

- Es responsabilidad del estudiante mostrar una conducta transparente, ética y responsable con el uso de IA Generativa, y adaptarse a los criterios de aplicación y evaluación dictados por el profesor en cada actividad.

La detección de cualquier conducta fraudulenta con respecto al uso de IA Generativa, no atendiendo a las indicaciones del profesorado, aplicará las sanciones previstas en el Reglamento Disciplinario.

4. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

1. Servicio de Catering: Preparación, Montaje y Servicio del Catering: Susana Huerta y Jose de la Riva
2. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración: Jose Ramón Alacreu

Bibliografía recomendada

1. Servicios de Restauración: Operaciones y Técnicas de servicio en Restaurante y eventos especiales: Susana Huerta y José de la Riva

2. Teoría del catering -Victor Ceserani, Ronald Kinton y David Foskett

Otros recursos

Recurso digital: Eventoplus: https://www.eventoplus.com

Recurso digital: Asociación del catering: https://aecatering.es/

5. DATOS DEL PROFESOR

Nombre y Apellidos	Dña. Julia Jolin Rubio
Departamento	Publicidad
Titulación académica	Licenciada en Publicidad y RRPP y Comunicación Audiovisual
Correo electrónico	jjolin@nebrija.es
Localización	Previa cita en: jjolin@nebrija.es
Tutoría	Contactar con el profesor previa petición de hora por e-mail
Experiencia docente, investigadora y/o profesional, así como investigación del profesor aplicada a la asignatura, y/o proyectos profesionales de aplicación.	Licenciada en Publicidad y RRPP por la Universidad de Valladolid, Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad Europea Miguel de Cervantes y con un Máster en Dirección de Negocios Internacionales por UWE (University of West of England.) Actualmente soy directora Comercial en Cobos Catering, empresa que opera a nivel nacional con arraigo en el sector del turismo de negocios y del catering de gama alta especializado en eventos corporativos. Mi trayectoria profesional ha sido diversa, recorriendo diferentes agencias y proveedores del sector y como consultora de eventos en el área de patrocinios de Banco Santander. Soy profesora de Master en la Universidad Nebrija.