

A large, light gray, stylized profile of a man with a cap and curly hair, facing right, serving as a background for the upper half of the page.

MICE, turismo y
ocio

**Máster universitario
en Organización y
Dirección de Eventos
2025-26**



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

GUÍA DOCENTE

Asignatura: MICE, turismo y ocio

Titulación: Máster Universitario en Organización y Dirección de Eventos

Curso Académico: 2025-26

Carácter: Obligatoria

Idioma: Español

Modalidad: Presencial / A Distancia

Créditos: 4

Semestre: 1

Curso: 1º

Profesores/Equipo Docente: Dña. Julia Victoria Jolín Rubio

1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Competencias básicas

- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- Dominar las técnicas y dinámicas aplicadas a la planificación y producción de eventos.
- Trabajar en equipo de forma eficaz en el contexto de la dirección y organización de eventos.
- Aplicar las técnicas de organización y dirección de eventos en el contexto de las empresas e instituciones, atendiendo las necesidades comunicativas de las mismas.
- Aplicar en el sector de los eventos las competencias adquiridas durante el desarrollo del programa formativo.
- Crear, identificar y gestionar los diferentes tipos de eventos según su naturaleza y objetivos comunicacionales.

Resultados de aprendizaje

Manejar el MICE como estrategia “marca país”. Controlar las tipologías y las técnicas para potenciar el evento de acuerdo a su importancia como motor de crecimiento en el ámbito local.

2. CONTENIDOS

2.1 Requisitos previos

Ninguno.

2.2 Breve descripción de los contenidos

El MICE como herramienta del Marketing turístico. La misión MICE en la ejecución de estrategias City Marketing y Marca país. Tipologías (Meeting, incentives, Conferencias and Events) y recursos, su importancia como motores de crecimiento en el ámbito local. Técnicas innovadoras para la organización y dirección de este tipo de eventos.

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.

El MICE como herramienta del Marketing turístico. La misión MICE en la ejecución de estrategias y Marca país. Tipologías (Meeting, incentives, Conferencias and Events) y recursos, su importancia como motores de crecimiento en el ámbito local. Técnicas innovadoras para la organización y dirección de este tipo de eventos y MICE en la actualidad

TEMA 1: INTRODUCCIÓN AL TURISMO MICE

- 1.1 Conceptos básicos
- 1.2 Definiciones, diferencias y terminología propia del sector
- 1.3 Tipología de eventos y su mercado

TEMA 2: TURISMO DE NEGOCIO Y REUNIONES

- 2.1. Análisis de la situación actual
- 2.2. Tendencias y necesidades en la industria de los eventos
- 2.3. Tipología e importancia del espacio
- 2.4. Tarifas, precios y comisiones
- 2.5. Puntos clave para su planificación

TEMA 3: ORGANIZACIÓN DE UN CONGRESO

- 3.1. Pre-evento. Documentación, procedimiento e interés científico
- 3.2. Planificación y valoración de riesgos
- 3.3. Celebración del Congreso. Inauguración, cronograma y clausura.
- 3.3. Post-evento. Documentación y cierre

TEMA 4: ORGANIZACIÓN DE UN INCENTIVO

- 4.1. Propuestas de destinos
- 4.2. Fases y acciones
- 4.3. Documentación y recomendaciones

TEMA 5. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE EVENTOS PROMOCIONALES

- 5.1. Principales áreas de contratación
- 5.2. Reglas generales para su planificación

2.4 Actividades Dirigidas

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

Actividad Dirigida 1 (AD1): Creación de una base de datos conjunta de organizadores de eventos MICE nacional e internacional. Cada alumno realizará distintas búsquedas por tipología de eventos y especialización de eventos dentro del sector y el documento final quedará como material futuro de consulta conjunto.

Esta actividad supondrá el 20% de la nota de actividades dirigidas.

Actividad Dirigida 2 (AD2): Búsqueda de instituciones MICE nacionales e internacionales por grupos y su exposición. Búsqueda de noticias sobre tendencias y necesidades en el sector MICE en la actualidad.

Esta actividad supondrá el 20% de la nota de actividades dirigidas.

Proyecto final. Planificación de un congreso, incentivo o feria profesional. Los alumnos diseñarán el evento desarrollando todas sus fases según los objetivos planteados y necesidades tomando en cuenta la realidad actual en el sector MICE y poniendo en práctica sus conocimientos teóricos. Mínimo un 5 para poder realizar la media. El proyecto supone el 50% de la nota.

Es imprescindible que se tengan valoraciones de las actividades dirigidas y de la prueba final para superar la asignatura.

2.5. Actividades formativas

Modalidad presencial:

CÓDIGO	ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
AF1	Clases de teoría y práctica	30	100%
AF2	Trabajo personal del alumno	50	0%
AF3	Tutorías	10	50%
AF4	Evaluación	10	100%
		100	

Modalidad a distancia:

CÓDIGO	ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
AF1	Clases de teoría y práctica	20	0%
AF2	Trabajo personal del alumno	50	0%

AF3	Tutorías	10	0%
AF4	Evaluación	20	100%
		100	

3. SISTEMA DE EVALUACIÓN

3.1 Sistema de calificaciones

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente (R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre) 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

Modalidad a distancia

Convocatoria Ordinaria

Sistema de Evaluación	Porcentaje
Asistencia y participación	10%
Actividades académicas dirigidas	40%
Prueba final presencial	50%

Convocatoria Extraordinaria

Sistema de Evaluación	Porcentaje
Actividades académicas dirigidas	40%
Prueba final presencial	60%

Convocatoria Extraordinaria: La calificación final de la convocatoria se obtiene como suma ponderada entre la nota de la prueba final presencial extraordinaria y las calificaciones obtenidas por las actividades dirigidas en convocatoria ordinaria, siempre que la nota del examen extraordinario sea igual o superior a 5. Asimismo, será potestad del profesor solicitar y evaluar de nuevo las actividades dirigidas si éstas no han sido entregadas en fecha, no han sido aprobadas o se desea mejorar la nota obtenida en convocatoria ordinaria.

Modalidad a distancia

Convocatoria Ordinaria

Sistema de Evaluación	Porcentaje
Asistencia y participación	10%
Actividades académicas dirigidas	30%
Prueba final presencial	60%

Convocatoria Extraordinaria

Sistema de Evaluación	Porcentaje
Actividades académicas dirigidas	40%
Prueba final presencial	60%

Convocatoria Extraordinaria: La calificación final de la convocatoria se obtiene como suma ponderada entre la nota de la prueba final presencial extraordinaria y las calificaciones obtenidas por las actividades dirigidas en convocatoria ordinaria, siempre que la nota del examen extraordinario sea igual o superior a 5. Asimismo, será potestad del profesor solicitar y evaluar de nuevo las actividades dirigidas si éstas no han sido entregadas en fecha, no han sido aprobadas o se desea mejorar la nota obtenida en convocatoria ordinaria.

3.3 RestriccionesCalificación mínima

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores es necesario obtener al menos una calificación de 5 en la prueba final. El alumno podrá presentar de nuevo los trabajos, una vez han sido evaluados por el profesor y siempre antes del examen de la convocatoria ordinaria, si desea mejorar la calificación obtenida.

Asistencia

El alumno que, injustificadamente, deje de asistir a más de un 25% de las clases presenciales podrá 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.

4. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- Cuadrado, C. (2005) Protocolo y Comunicación en la empresa y los negocios. Madrid: Fundación Confemetal.
- Fernández, F. (2004). Ceremonial y Protocolo. Editorial Oyeron. Madrid: Grupo Anaya.
- Fuente, C. (2005). Manual Práctico para la organización de eventos. Madrid: Ediciones Protocolo.
- Nurkanovik, M^a (2005) La organización de congresos y su protocolo. Madrid: Ediciones Protocolo.

Bibliografía complementaria

- Barriga, A. (2010). La creatividad en los eventos. Madrid: Ediciones Protocolo.
- Krauel, J (2009). Diseño de eventos: innovación y creatividad. Editorial Links.

Otros recursos

- Eventoplus: <https://www.eventoplus.com/>
- Madrid Convention Bureau: <https://www.esmadrid.com/mcb/>
- Aevea: <https://aevea.es/>

5. DATOS DEL PROFESOR

Nombre y Apellidos	Dña. Julia V. Jolín Rubio
Departamento	Publicidad
Titulación académica	Máster en Comunicación
Correo electrónico	jjolin@nebrija.es
Localización	Campus de Comunicación y Artes en Madrid-San Francisco de Sales.
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	<p>Licenciada en Publicidad y RRPP por la Universidad de Valladolid, Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad Europea Miguel de Cervantes y con un Master en Dirección de Negocios Internacionales por la University of West of England.</p> <p>Profesora de la Universidad Nebrija en grado con la asignatura Gestión de la restauración en Eventos.</p> <p>Con más de 15 años de experiencia en el sector de los eventos y del catering. Mi trayectoria profesional ha sido diversa, recorriendo diferentes agencias nacionales e internacionales y proveedores del sector y como consultora de eventos en cliente final, en el área de patrocinios de Banco Santander.</p> <p>Actualmente soy la directora Comercial de 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. Empresa muy reconocida por haber ganado premios en Eventoplus en España varios años, Oro, Bronce y Plata al Mejor Evento de Catering Sostenible y tematizado. Entre nuestros clientes, Amazon, Asisa, Lenovo, Amadeus, Deloitte, IBM, EDP, Ford, Iveco....</p>