



Logística y
nuevas
tendencias
aplicadas a la
organización de
eventos

Máster universitario en Organización



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

GUÍA DOCENTE

Asignatura: Logística y nuevas tendencias en la organización de eventos

Titulación: Máster Universitario en Organización y Dirección de Eventos

Periodo: Segundo semestre

Carácter: Obligatoria

Idioma: Castellano

Modalidad: Presencial/online

Créditos: 2

Profesores/Equipo Docente: Jesús Barreda Miguel

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 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.
- Desarrollar la capacidad del aprendizaje autónomo con el fin de adaptarse a un entorno cambiante y con múltiples desafíos, propios del campo de la Comunicación Corporativa y las RR.PP.
- 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.
- Identificar, seleccionar y gestionar los proveedores para la creación de eventos competitivos.

Resultados de aprendizaje

Manejar las diferentes técnicas de gestión de proveedores para optimizar la experiencia del invitado.

2. CONTENIDOS

2.1 Requisitos previos

Ninguno.

2.2 Breve descripción de los contenidos:

Técnicas relacionadas con la gestión de proveedores y la cadena de valor del evento para lograr la mejor experiencia en el invitado. Estudio y aplicación de nuevas tendencias en la selección de espacios, catering e innovación en la restauración, y todos aquellos factores que ayuden a una idónea puesta en escena.

2.3 Contenido detallado

TEMA 1: Visión general del evento

- 1.1. Reunión inicial con el cliente: el briefing.
- 1.2. Tipos de eventos.
- 1.3. Investigación de proveedores como pilar principal de la planificación.
- 1.4. Logística, escaleta técnica, montaje, desmontaje: el retrotiming.

TEMA 2: Los principales protagonistas.

- 2.1. La localización como principio creativo.
- 2.2. El personal, funciones y compromiso.
- 2.3. Interactivo online y offline.

TEMA3: Creatividad en la producción

- 3.1. Restauración 2.0.
- 3.2. Espacios singulares y convocatoria.
- 3.3. Puesta en escena: la atmosfera, atrezzo, decoración efímera y audiovisual.

TEMA 4: Importancia de la sostenibilidad en los eventos

- 4.1. Transformación de la energía, movilizar, sensibilizar, reciclar.
- 4.2. Nuevos materiales, tecnologías eco y certificaciones.

TEMA 5: Contenido de los eventos

- 5.1. Contenido en los eventos: la inteligencia artificial.
- 5.2. El 360 del contenido: Las redes sociales, el catering y el post evento.

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): Los alumnos deberán seleccionar un evento realizado y desde el punto de vista de proveedores, elaborar un informe de tipología. Además, puntualizar los detalles y crear el retrotiming del evento. Deberán realizar un presupuesto aproximado.

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

Actividad Dirigida 2 (AD2): Los alumnos organizarán un evento: idea, planificación, creación y desarrollo de cada uno de los proveedores seleccionados y necesarios.

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

2.5. Actividades formativas

Modalidad presencial:

CÓDIGO	ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
AF1	Clases de teoría y práctica	180	100%
AF2	Trabajo personal del alumno	300	0%
AF3	Tutorías	60	50%
AF4	Evaluación	60	100%
		600	

Modalidad a distancia:

CÓDIGO	ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
AF1	Clases de teoría y práctica	120	0%
AF2	Trabajo personal del alumno	300	0%
AF3	Tutorías	60	0%
AF4	Evaluación	120	100%
		600	

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

Convocatoria Ordinaria

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

Convocatoria Extraordinaria

Sistema de Evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Actividades académicas dirigidas	40%	40%
Prueba final presencial	60%	60%

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores será necesario obtener al menos una calificación de 5 en la prueba final presencial.

Modalidad a distancia

Convocatoria Ordinaria

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

Convocatoria Extraordinaria

Sistema de Evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Actividades académicas dirigidas	40%	40%
Prueba final presencial	60%	60%

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores será necesario obtener al menos una calificación de 6 en la prueba final presencial.

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, es potestad del profesor que el alumno pueda presentar 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, siempre antes del examen de la convocatoria correspondiente (ordinaria/extraordinaria).

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 (2015): El ABC en la organización de eventos. Ed. FC

Sánchez, M^a D (2016): Técnicas de organización de eventos. Ed. Síntesis
Dolores del Mar Sánchez González

Bibliografía recomendada

Goleman, D. (2016): El cerebro y la inteligencia emocional. Ed. B de bolsillo

Alcaide Hernández, F. (2007). Retos Tendencias y Oportunidades en el Sector de los Eventos. Druk Comunicación

Correas Sánchez, Gerardo (2004): La empresa y su protocolo. El procedimiento de calidad en la organización de sus actos. Madrid, Ediciones Protocolo.

Garrido, F.J. (2001). Comunicación Estratégica, Gestión 2000, Barcelona.

Hoftman et al (2007). Principios de Marketing y sus mejores causas. Mexico: International Thomson Editores, 3oa edición.

Jiménez, M. (2005). El plan estratégico de Gestión de Eventos como herramienta para consolidar la imagen de marca. En La Marca corporativa. Vic : Eumo Editorial.

Otros recursos

Blogs y webs de referencia:

www.modaes.es

www.eventoplus.com

www.marketingdirecto.com

www.topcomunicacion.com

www.prnoticias.com/

www.juanmerodio.com/

Revistas:

EventoPlus

Revista CTRL

5. DATOS DEL PROFESOR

Nombre y Apellidos	Jesús Barreda Miguel
Departamento	Publicidad
Titulación académica	Licenciado en Publicidad y Relaciones públicas
Correo electrónico	jbarredam@nebrija.es
Localización	Campus de Princesa. Sala de Profesores
Tutoría	Contactar con el profesor previa petición de hora por e-mail