

Dirección de Eventos y Protocolo

5ª Edición

Codi: 240501

Tipologia: Máster de Formación Permanente

Crèdits: 60.00

Idioma: Español

Data d'inici: 10/09/2024

Data darrera sessió presencial: 29/05/2025

Data de finalització: 30/09/2025

Horari: Martes y jueves de 16 a 21 h (y algunos miércoles de 16 a 21 h).

Lloc de realització: Escuela Universitaria de Turismo Euroaula

Places: 25

Preus i descomptes

Preu: 5.000 €

Raons per fer el curs

- Gracias a este máster, los alumnos tendrán la oportunidad de conocer y tratar a profesionales del sector hotelero en sesiones de networking que pueden ser de gran ayuda para su futura carrera profesional.
- Perfeccionar el desarrollo profesional cursando una especialización que facilitará su inserción laboral.
- Ampliar los contactos personales y ampliar la red de relaciones con compañeros y profesores, todos ellos profesionales en activo.
- El programa académico está pensado para desarrollar todas las competencias y habilidades necesarias que debe reunir un directivo ante la gestión de un congreso, convención o evento de cualquier tipo.
- Metodología de aprendizaje que refuerza los conocimientos académicos mediante el desarrollo de habilidades y competencias.
- Equipo de profesores, colaboradores y directivos con una amplia experiencia en el turismo de negocios y sector MICE.
- Innovación, nuevas tecnologías y estrategias aplicadas al departamento de marketing de eventos de las empresas turísticas.
- Complementar los estudios universitarios teóricos con una formación más práctica y cercana a la realidad del sector profesional.

Presentació

Nuestro país es un referente internacional en turismo de negocios, impulsado en gran medida por el atractivo de ciudades como Barcelona, Madrid, Málaga y Sevilla. Según estudios realizados, el turismo de negocios y de eventos es un importante indicador del dinamismo y grado de apertura internacional.

Este sector, que constituye una de las áreas de mayor proyección dentro del sector turístico y hotelero, precisa de profesionales especializados y formados.

Asimismo, en Euroaula Escuela Universitaria hemos detectado que 5 de cada 10 alumnos del Grado en Turismo desearían realizar algún programa formativo al terminar sus estudios de grado relacionado con el sector del turismo de negocios y de eventos, así como formarse de manera complementaria en protocolo.

Objectius

- Dotar al alumno de los conocimientos específicos en el ámbito turístico que lo capaciten profesionalmente para realizar los trabajos de dirección turística que demanda la empresa en un mercado altamente competitivo, fruto de la globalización.
- Formarse como directivo para realizar las tareas más habituales inherentes a la gestión del turismo de negocios y eventos en una empresa del sector turístico.
- Entender los procesos, agentes y mecanismos básicos que interactúan en el sector, para poder llevar a cabo cualquier tipo de evento, público o privado, grande o pequeño.
- Saber realizar un proyecto de manera integral, utilizando las mejores herramientas para añadir valor a la empresa y cubrir las necesidades de cualquier cliente.
- El programa está diseñado para dotar a los alumnos de todas las herramientas necesarias para hacer frente a las necesidades de la empresa turística actual, especialmente empresas hoteleras, agencias de eventos, departamentos de comunicación y organismos públicos y privados en general, donde los conocimientos de organización de eventos y protocolo sean necesarios.
- En lo referente a las competencias transversales, nuestro objetivo es que nuestros alumnos adquieran competencias como son el trabajo en equipo, la resolución de conflictos, la orientación al servicio, la autoconciencia y el autocontrol emocional, la conciencia organizativa, la comunicación y la empatía.

Sortides professionals

Se centran en cargos y funciones a desarrollar en los siguientes departamentos de las empresas y entidades del ámbito turístico:

- Director de congresos y convenciones Directores del departamento MICE Directores de eventos
- Organizador y planificador de eventos: musicales, deportivos, turísticos, de negocios
- *Wedding planner*
- Director de instituciones públicas
- Responsable de relaciones públicas o relaciones institucionales
- Responsable de protocolo
- Gestor de eventos públicos o privados
- Gestor y especialista de proyectos MICE
- Comunicación, marketing o logística en agencias de eventos
- Emprendedores dentro del sector de eventos
- Consultor *freelance*

A qui s' adreça

A profesionales que quieran adquirir las competencias necesarias para llevar a cabo la organización de cualquier evento, reunión o congreso, y adentrarse en el turismo de negocios, el protocolo privado o institucional así como en el sector MICE.

Requisits d'admissió

Para acceder al curso, los alumnos deberán cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Titulación universitaria: graduados en Turismo, diplomados en Turismo, TEAT, licenciados en Económicas, en Administración y Dirección de Empresas, así como carreras de la rama de ciencias sociales. Otras diplomaturas, licenciaturas de la rama de ciencias sociales.
- Profesionales de todos los sectores que deseen encarar su futuro dentro del sector MICE.
- Los alumnos que no acrediten estudios de diplomatura, licenciatura o grado obtendrán un certificado, pero no el título de máster.
- Con carácter excepcional, y siempre que la oferta de plazas sea superior a la demanda, la Comisión de Admisión podrá considerar la admisión, condicionada, de aquellos estudiantes que no cumplan los requisitos de acceso pero que se prevea que en el momento de iniciarse las actividades puedan cumplirlos.

Pla d'estudis

Introducción al sector turístico

Esta asignatura presenta el sector turístico en su conjunto para enmarcar el turismo en el mundo. Está especialmente orientado a ofrecer una visión general del sector, tanto para aquellos alumnos que ya lo conocen, como para los que no; describe los fundamentos del sector, el concepto y las definiciones básicas, y se centra en las corrientes turísticas y el turista.

Tipología de eventos

Esta asignatura estudia los distintos tipos de eventos y sus particularidades. Analiza de forma teoricopráctica la creación de eventos públicos, deportivos, megaeventos y nuevos eventos. Aborda, además, el estudio de casos prácticos por sector: farmacéutico, laboratorios, moda y musicales, entre otros.

Introducción al marketing turístico

Conocer las herramientas del marketing turístico es fundamental para generar negocio y oportunidades. En esta asignatura se aprenden las distintas técnicas de marketing enfocadas al producto, al servicio, al precio, a la comercialización y al *brand management* como herramienta de comunicación.

Gestión de redes sociales en entornos turísticos

En esta asignatura se estudian las redes sociales, los entornos multimedia y otras plataformas. Se adquieren las herramientas imprescindibles de un *community manager* y se aprende a gestionar y realizar el *social media plan*.

Relaciones públicas

En esta asignatura se estudian las relaciones públicas internas y el análisis de públicos especializados, las relaciones públicas externas y el gabinete de prensa; también los distintos sistemas Online & Offline, y, desde una perspectiva más genérica, la relación con los medios.

Dirección de marketing y comunicación

Esta asignatura se centra en la realización de un plan de marketing, y en por qué es necesario el marketing en la realización de eventos. Se estudia el nexo entre el marketing para eventos y la figura del *project manager*, y se estudian las diversas estrategias de marketing y su importancia en el éxito del evento.

Gestión e iniciativa empresarial

Se abordan las distintas estrategias para la creación de empresas en el ámbito del sector turístico, y se explican los modelos teóricos más relevantes y los conceptos clave sobre emprendimiento y creación de empresas; también el proceso de creación y la generación de la idea en el proyecto empresarial.

Planificación estratégica de eventos

En esta asignatura se abordan las fases de la organización de un evento y se desarrolla un plan estratégico aplicable al trabajo de final de máster. Concretamente, se aprende qué es el *planning* y el *briefing*, y, desde una perspectiva más práctica, se diseña el evento desde su estructura, abordando cuestiones tan importantes como la gestión del tiempo y los procesos de trabajo.

Dirección de operaciones y logística de eventos

Dentro de la producción de un evento, la planificación y la logística constituyen los métodos y medios para implementar en su organización, flujo y gestión; en gran medida, el éxito del evento depende de su buena realización. Se aprende a preparar el equipo material y humano necesario para el logro de un correcto desarrollo del evento, así como el montaje y la disposición del equipamiento y materiales que se utilizarán, el desmontaje del equipo y la evaluación de los resultados.

Protocolo

El protocolo forma parte de la estrategia de comunicación y marketing de una empresa. La planificación, la organización y la evaluación de los resultados de cada actividad necesitan una comprensión profunda de los detalles, que deben estar en línea con la estrategia general y la identidad de la empresa. La asignatura tiene como objetivo ofrecer información útil a los estudiantes con el fin de permitirles comprender el papel del protocolo y su importancia dentro de la dirección de la junta directiva.

Dirección financiera para eventos

A través de esta asignatura, el estudiante tendrá la oportunidad de darse cuenta de cuál es uno de los aspectos más importantes que cualquier empresa debe cuidar: sus finanzas. Estudiaremos los principales pilares del área de finanzas —la hoja de balance y la cuenta de resultados— y aprenderemos a realizar el presupuesto para un evento y elaborar y evaluar proyectos de inversión. Todo ello centrado en la gestión de empresas turísticas y de realización de eventos.

Gestión de recursos humanos y liderazgo

La planificación de los RRHH en eventos es fundamental. En esta asignatura, desde una perspectiva práctica y teórica, y mediante la resolución de casos de diferentes industrias (musical, etc.), se aprenden las técnicas de selección y contratación, se hace un repaso a las obligaciones legales y se analiza cómo crear equipos (también de voluntarios) y motivarles. Se adquieren habilidades de liderazgo y gestión de equipos de alto rendimiento, habilidades directivas básicas, ética, inteligencia emocional y *coaching*.

Proyecto final de máster

El proyecto final se concibe como un proyecto profesional original, consistente en un plan sistemático y detallado que exprese cómo organizar un evento, propuesto por las empresas turísticas participantes, a partir del planteamiento de una situación real. En la confección y desarrollo del proyecto final, los alumnos deberán tener en cuenta, de manera integrada, los principales contenidos abordados en el conjunto de los módulos del plan de estudios del presente máster.

El proyecto final se realiza dentro de las horas asignadas a cada asignatura.

Con el proyecto final, se pretende integrar los conocimientos asimilados sobre las diversas disciplinas impartidas durante todo el programa en un único trabajo. Facilita el desarrollo de las habilidades críticas, analíticas y creativas del alumno al adaptar soluciones y métodos estudiados teóricamente a problemas reales, y tener una comprensión del turismo como un fenómeno multidisciplinario, con su propia y única regulación, historia, mercados y lógica empresarial.

Titulación

Máster de Formación Permanente en Dirección de Eventos y Protocolo por la Universidad de Girona*

* No incluye la tasa de expedición del título

Nota: quien no disponga de titulación universitaria previa, tendrá derecho a recibir, con las mismas condiciones, un certificado de asistencia que entregará la Fundació UdG: Innovació i Formació.

Metodología

Se basa en métodos académicos universitarios adaptados a las necesidades particulares de aquellos alumnos que priorizan el enfoque práctico y la participación activa en su proceso de aprendizaje.

La metodología se basa en la exposición teórica de cada tema por parte del profesorado, con distribución del material adecuado a la asignatura; a partir de ahí, el alumno lleva a cabo actividades de búsqueda de información, realización y exposición de trabajos individuales o en grupo. El alumno recibirá un dossier con los capítulos de las asignaturas que deberá leer antes de la clase teórica. Las clases son activas e incluyen el análisis de casos reales, tanto nacionales como internacionales.

En la parte teórica y de exposición de casos reales los alumnos tendrán participación activa. Una vez expuesta la parte teórica, se realizará una práctica relacionada con la teoría. Las prácticas pueden ser tanto individuales como en grupo. Todo el material didáctico distribuido a los alumnos será de obligada lectura.

El proyecto final de máster es la creación de un evento que el alumno debe proponer. El trabajo se presentará ante un tribunal formado por tres profesores del programa que serán los encargados de la evaluación. Este proyecto debe contar con todos los apartados que forman un trabajo de este tipo, según los contenidos realizados durante el máster. En este proyecto final de estudios, se valoran los contenidos y si el alumno ha alcanzado las competencias previstas.

Sistema avaluació

Está orientado a incentivar y estimular el aprendizaje, y al reconocimiento del trabajo personal y grupal.

A partir de estos objetivos generales, cada profesor establecerá mecanismos flexibles que podrán adaptarse a las particularidades de cada alumno. Este programa, además, pretende ser extremadamente práctico y muy interactivo. Se alientará a los estudiantes a hablar, hacer preguntas o responderlas.

Se evaluará, por tanto, a través de un sistema basado en la suma de varios componentes de la evaluación continua (1) y una evaluación final (2).

Los criterios generales de evaluación de cada asignatura serán los siguientes:

(1) Evaluación continua: El 60% de la nota final, desglosada de la siguiente forma:

1. La asistencia* a clase por parte del alumno: 10%
2. La participación** activa en clase por parte del alumno: 10%
3. La realización de casos prácticos individuales y la búsqueda de información: 20%
4. La realización de casos prácticos en grupo: 20%.

(2). Evaluación final: La realización de pruebas parciales escritas y de un examen final: 40%

*La asistencia es obligatoria, pues, en caso contrario, el alumno no podrá seguir la programación de manera eficiente.

**La participación es necesaria por parte del alumno para alcanzar las competencias que se adquirirán con la resolución de los casos prácticos, ejercicios, etc., y formulando preguntas de interés que permitan al profesor añadir valor a sus explicaciones.

TRABAJO FINAL DE MÁSTER (OBLIGATORIO)

El proyecto final de máster es la creación de un evento profesional que el alumno debe proponer en todas sus fases. El trabajo se presentará ante un tribunal formado por tres profesores del programa, encargados de la evaluación.

ASISTENCIA

80% mínimo de asistencia obligatoria.

Quadre docent

Direcció

David Valls Roig

Director Académico de Euroaula Escuela Universitaria desde Septiembre de 2016.

Coordinació

Pilar Gómez Martín

Diplomada en Ciencias de la Educación. Jefa de secretaría y coordinadora de másteres y postgrados en Euroaula desde hace 25 años.

Professorat

Marian Barreda

Directora de Relaciones Exteriores y Protocolo de Fira Barcelona. Licenciada en Económicas por la UB en 1999.

Sonia Graupera

Experta en *resorts* de lujo, *social media consultant* y directora de relaciones internacionales en Fira Barcelona desde 2003. Licenciada en Económicas por la UB en 1995.

Pilar Navarro

Directora de salón de Fira de Barcelona (2003). Licenciada en *Management* Internacional y en *International Business*, ESMA, en 1999.

Nacho Ruiz

Director de Marketing del Grupo Planeta, licenciado en ADE en ESADE (Barcelona) y en Económicas por la Universitat Bocconi (Milán).

Aleix Salvadó

Director ejecutivo de desarrollo de Captiva Sports. Licenciado en *Management* por IESE y en *Business Administration* por ESADE.

Maurici Segú

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas y MBA por ESADE, 2004. Creador de Nova Art.

*La direcció es reservarà el dret a fer canvis en l'equip docent en cas que algun dels professors no pugui impartir la seva matèria, garantint el mateix nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



Escola Universitaria de Turisme Euroaula



Dirección de Eventos y Protocolo

Inici curs: 10/09/2024

Data darrera sessió presencial: 29/05/2025

Fi curs: 30/09/2025

Data tancament acta avaluació: 30/09/2025

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
10/9/2024				16:00	21:00
12/9/2024				16:00	21:00
17/9/2024				16:00	21:00
19/9/2024				16:00	21:00
24/9/2024				16:00	21:00
26/9/2024				16:00	21:00
1/10/2024				16:00	21:00
3/10/2024				16:00	21:00
8/10/2024				16:00	21:00
10/10/2024				16:00	21:00
15/10/2024				16:00	21:00
17/10/2024				16:00	21:00
22/10/2024				16:00	21:00
23/10/2024				16:00	21:00
24/10/2024				16:00	21:00
29/10/2024				16:00	21:00
31/10/2024				16:00	21:00
5/11/2024				16:00	21:00
7/11/2024				16:00	21:00
12/11/2024				16:00	21:00
14/11/2024				16:00	21:00
19/11/2024				16:00	21:00
21/11/2024				16:00	21:00
26/11/2024				16:00	21:00
28/11/2024				16:00	21:00
3/12/2024				16:00	21:00
5/12/2024				16:00	21:00
10/12/2024				16:00	21:00
11/12/2024				16:00	21:00
12/12/2024				16:00	21:00
17/12/2024				16:00	21:00
19/12/2024				16:00	21:00
7/1/2025				16:00	21:00
9/1/2025				16:00	21:00
14/1/2025				16:00	21:00
16/1/2025				16:00	21:00
21/1/2025				16:00	21:00
23/1/2025				16:00	21:00
28/1/2025				16:00	21:00
29/1/2025				16:00	21:00
30/1/2025				16:00	21:00
13/2/2025				16:00	21:00
18/2/2025				16:00	21:00
20/2/2025				16:00	21:00
25/2/2025				16:00	21:00

27/2/2025	16:00	21:00
4/3/2025	16:00	21:00
6/3/2025	16:00	21:00
11/3/2025	16:00	21:00
12/3/2025	16:00	21:00
13/3/2025	16:00	21:00
18/3/2025	16:00	21:00
20/3/2025	16:00	21:00
25/3/2025	16:00	21:00
27/3/2025	16:00	21:00
1/4/2025	16:00	21:00
3/4/2025	16:00	21:00
8/4/2025	16:00	21:00
10/4/2025	16:00	21:00
22/4/2025	16:00	21:00
24/4/2025	16:00	21:00
29/4/2025	16:00	21:00
6/5/2025	16:00	21:00
8/5/2025	16:00	21:00
13/5/2025	16:00	21:00
15/5/2025	16:00	21:00
21/5/2025	16:00	21:00
22/5/2025	16:00	21:00
27/5/2025	16:00	21:00
29/5/2025	16:00	21:00