



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO	Planeación y Organización de Eventos		
Clave:	7245		
Ubicación	Séptimos Semestre, Etapa De Acentuación, Academia Servicio y enología		
Horas y créditos:	Teóricas: 2 Sem / 32 T.	Prácticas: 2 Sem / 32 T.	Estudio Independiente: 2 Sem / 32 T.
	Total de horas: 96		Créditos: 5
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E5. Aplica los métodos de presentación y montaje de servicios, para la realización de eventos, banquetes y muestras. Aplicando los servicios básicos de etiqueta y protocolo en el servicio a clientes.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	Organizar estrategias para un mejor servicio con base en el trabajo en equipo. Conoce los métodos y técnicas de montaje, servicio y conducción protocolaria.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Técnicas de servicio y montaje Relaciones Públicas y Protocolo Trabajo en equipo.		
Responsables de elaborar el programa:	Martha Patricia Castro López Pedro Monárrez Ramírez		Fecha: 05 abril de 2019
Responsables de actualizar el programa:			Fecha:
2. PROPÓSITO			
Identificar los conceptos básicos de las relaciones del trabajo y mercantiles en base al estudio y comprensión de las leyes laborales y corporativas para comprender al ente económico, diseñando acciones dirigidas a lograr la competitividad y productividad de la organización con un alto sentido de la ética.			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce la metodología para la organización de eventos. • Relaciona la función con otras estrategias de relaciones públicas. 		
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"> • Planifica los tiempos, recursos y actividades. • Comunica por medio de la organización de eventos la imagen de la organización. 		
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Colabora con otras personas e instituciones con un fin en común. 		
4. CONTENIDOS			
1. CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.			
1.1. La organización de actos/eventos.			
1.2. La formación profesional en la organización de eventos.			
2. CAPÍTULO II. Técnicas de organización.			
2.1. Conceptos básicos			
2.2. Clasificación de los actos.			
2.3. ¿Acto y/o evento?			
2.4. ¿Por dónde empezar?			
2.5. Fases de planificación.			

- 2.6. Imagen e identidad corporativa y medios de comunicación.
- 2.7. Invitados e invitaciones.
- 2.8. Los proveedores.

3. CAPÍTULO III. La importancia del ambiente.

- 3.1. La gestión de los espacios.
- 3.2. Recursos y materiales extras.
- 3.3. La tecnología y la puesta en escena.
- 3.4. Las exigencias de vanguardia, del público y de innovación.

4. CAPÍTULO IV. Clasificación y contenidos de los actos.

- 4.1. Clasificación de los actos.
- 4.2. Ferias, exposiciones, actos familiares, empresariales y otros.
- 4.3. Esquema general y etapas de realización de de los actos.
- 4.4. Revisión, distribución de espacios y equipamiento de mesas y sillas para montajes.

5. CAPÍTULO V. Cómo evaluar un evento y una exposición.

- 5.1. Indicadores
- 5.2. Resultados de una evaluación
- 5.3. Evaluación individual y de equipo.

37. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades del alumnado y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retro-informarles.
- Solicitar al alumnado exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Actividades sugeridas para estudiantes:

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el personal docente.
- Participar de manera proactiva en la retro-información de tareas y trabajos encomendados previamente por el personal docente.
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la práctica y la lectura.
- Recabar información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones emitidas por el personal docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma completa y puntual.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	Indicadores de calidad generales
Trabajos de equipo, presentaciones electrónicas, fotografías, carteles, invitaciones, diseño de menú, diseño de invitaciones, degustaciones, y montajes	Cumplimiento de actividades realizadas entre las actividades programadas x100 Presentaciones electrónicas entregadas y relatoría del trabajo en equipo Número de eventos realizados Número de exposiciones montadas Número de degustaciones realizadas

	Invitación realizada con la invitación diseñada Montaje realizado contrastado con montaje diseñado Menú realizado con menú programado.
--	--

6.3. Calificación y acreditación:

A partir de 7.0 se acredita la materia y 85 % de asistencias, mas cien por ciento de actividades realizadas

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Martínez Altamirano Úrsula	Organización de eventos	Edit. Trillas México		
Fleitman Jack	Cómo organizar eventos y exposiciones	Editorial Pax México	2015	

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Fleitman Jack	Metodología y organización para facilitar tus eventos familiares y de negocios	Editorial Pax México	2015	

8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciatura en Comunicación Social; Licenciatura en Relaciones Públicas