



**UNIVERSIDAD DEL
ATLÁNTICO MEDIO**

GUÍA DOCENTE

**LA RESTAURACIÓN Y EL CATERING
EN LOS EVENTOS**

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN DE EVENTOS Y
PROTOCOLO**

MODALIDAD A DISTANCIA

CURSO ACADÉMICO 2023-2024

ÍNDICE

RESUMEN.....	3
DATOS DEL PROFESORADO.....	3
REQUISITOS PREVIOS	3
COMPETENCIAS	4
RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	6
CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA.....	6
METODOLOGÍA.....	7
ACTIVIDADES FORMATIVAS	7
PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS	8
EVALUACIÓN.....	8
BIBLIOGRAFÍA.....	10

RESUMEN

Centro	Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas		
Titulación	Máster Universitario en Dirección de Eventos y Protocolo		
Asignatura	La Restauración y el Catering en los Eventos	Código	F2C1M01003
Materia	La Restauración y el Catering en los Eventos		
Carácter	Obligatoria		
Curso	1º		
Semestre	2		
Créditos ECTS	3		
Lengua de impartición	Castellano		
Curso académico	2023-2024		

DATOS DEL PROFESORADO

Responsable de Asignatura	Carlos Fuente Lafuente
Correo electrónico	carlos.fuente@pdi.atlanticomedio.es
Teléfono	828.019.019
Tutorías	<p>Consultar horario de tutorías en el campus virtual.</p> <p>El horario de atención al estudiante se publicará al inicio de curso en el Campus Virtual. En caso de incompatibilidad con las franjas horarias establecidas pueden ponerse en contacto a través del mail para concertar una tutoría fuera de este horario.</p> <p>Se ruega que se solicite la tutoría a través del Campus Virtual o a través del correo electrónico.</p>

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos previos.

COMPETENCIAS

Competencias básicas:

CB6

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.

CB7

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.

CB8

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.

CB9

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.

CB10

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.

Competencias generales:

CG01

Organizar y planificar los trabajos a través del análisis de los datos y de las metodologías organizativas propias de la industria de eventos, industria MICE (Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) y empresas y organizaciones e instituciones a nivel nacional e internacional.

CG03

Capacidad para coordinar los equipos multidisciplinares integrados en cualquier tipo de proyecto de producción y organización de eventos.

Competencias específicas:

CE01

Utilizar las diferentes técnicas de organización y planificación de eventos para su aplicación en el proceso de organización de los distintos tipos de eventos a realizar.

CE03

Organizar eventos que conlleven servicio de catering, analizando las características del servicio de restauración.

CE06

Analizar las características de los eventos de ámbito oficial para discriminar el protocolo que se sigue en este tipo de eventos.

CE07

Identificar los usos y costumbres de diferentes culturas y países para poder adaptarlo en cada caso, en la gestión del protocolo y relaciones institucionales, y en los proyectos de organización de eventos en el ámbito internacional.

CE08

Desarrollar las habilidades directivas adecuadas para la coordinación de equipos, la toma de decisiones en el ámbito interno de la organización, y en las relaciones institucionales, en empresas, instituciones y otras organizaciones que afectan al desarrollo de cada evento.

CE10

Seleccionar y utilizar herramientas informáticas y soportes tecnológicos específicos en el proceso que conlleva la dirección y puesta en marcha de un evento.

CE11

Evaluar las tipologías de los eventos corporativos para diseñar el evento conforme a sus características.

CE17

Elaborar la documentación técnica necesaria de protocolo, producción y organización de eventos que deben contemplar todos los proyectos organizativos en el ámbito de los eventos y de las relaciones institucionales.

CE18

Analizar el protocolo de las precedencias oficiales en eventos nacionales e internacionales conforme al marco jurídico específico para elaborar informes técnicos y solucionar problemas en los proyectos de eventos y en las relaciones institucionales que conllevan.

Competencias transversales:

CT01

Argumentar y debatir oral y por escrito en lengua nativa sobre temas de interés actuales generalistas y especializados, en el entorno de la producción y organización de eventos en todos sus ámbitos.

CT02

Saber trabajar en equipo para acometer proyectos innovadores que sirvan para generar y compartir conocimiento y experiencia en la organización de eventos.

CT03

Resolver problemas o emitir juicios de valor de manera razonada, prudente, empática y eficaz, en un entorno cambiante y complejo en la organización de eventos y en el protocolo a seguir en todos sus ámbitos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Cuando el estudiante supere esta asignatura será capaz de:

- Conocer la tipología de empresas de catering y restauración.
- Diseñar la propuesta de catering dentro de un evento y su puesta en escena.
- Conocer las tendencias actuales en el catering para eventos.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

- Las empresas de catering.
- Tipos de catering en los eventos y su organización.
- Los proveedores.
- Las necesidades y logística del catering.
- La organización de comidas y banquetes.
- La propuesta creativa.
- Escenografía y decoración.
- La elaboración de menús y su maridaje.
- Tendencias actuales.

METODOLOGÍA

- Clase magistral.
- Aprendizaje basado en la realización de actividades prácticas.
- Aprendizaje cooperativo.
- Aprendizaje online.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Lección magistral	10 horas
Actividades prácticas	9 horas
Tutorías virtuales	2,5 horas
Foros debate	5 horas
Trabajo autónomo	48,5 horas

PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Tema	Periodo Temporal
• Las empresas de catering	Semana 1 A 5
• Tipos de catering en los eventos y su organización	Semana 5 a 8
• Los proveedores	Semana 8 a 10
• Las necesidades y logística del catering	Semana 10 a 12
• La organización de comidas y banquetes	Semana 1 A 12
• La propuesta creativa	Semana 1 A 12
• Escenografía y decoración.	Semana 1 A 12
• La elaboración de menús y su maridaje	Semana 1 A 12
• Tendencias actuales	Semana 1 A 12

EVALUACIÓN

Criterios de evaluación

	% CALIFICACIÓN FINAL
Pruebas teórico-prácticas en las diversas modalidades posibles (escritas u orales, de desarrollo o tipo test) individuales o colaborativas a través de TICS	40%
Pruebas de evaluación final presencial	50%
Participación en foros debate	10%

El sistema de evaluación en convocatoria ordinaria consistirá en actividades y trabajo/s prácticos, en las que se incluirá al menos una actividad en medios colaborativos, y una prueba de evaluación teórico-práctico.

Importante: Para aprobar la asignatura es necesario superar cada uno del bloque. Si en el bloque de ejercicios parciales hubiera varios se establecerá la media de todos ellos y si se obtiene como mínimo un 5 se entenderá como aprobado el bloque. De no ser así, el alumno

deberá realizar en segunda convocatoria un nuevo ejercicio que el profesor señalará, pasada la convocatoria ordinaria.

Atendiendo a las características específicas de cada grupo el profesor podrá, en las primeras semanas de curso, introducir cambios que considere oportunos comunicándolo al Decanato.

Todas las pruebas teóricas prácticas serán presenciales.

Los estudiantes que participan en programas de movilidad y que cuenten con alguna de las asignaturas de su acuerdo académico como no superadas en destino, o estuvieran calificadas como no presentadas, podrán presentarse en la convocatoria extraordinaria optando al 100% de la calificación siguiendo los criterios de calificación de la guía docente. Tal y como recoge la Normativa de Permanencia, el estudiante tendrá derecho a máximo de dos convocatorias por curso académico.

Sistema de evaluación extraordinaria

En el caso de no superar la asignatura, la prueba extraordinaria de julio consistirá en el mismo tipo de evaluación, es decir, el alumno tendrá que realizar las pruebas que tenga pendiente de aprobación, mediante un nuevo bloque de ejercicios o examen.

Plagio

Los trabajos realizados por los alumnos se pasarán por el software del turnitin para detectar plagio. Si el porcentaje de coincidencia es superior al 20% se comunicará al alumno. En este caso se tomará en consideración lo indicado en la Guía del Alumno relativo al plagio.

Las penalizaciones por plagio podrán ser:

- Minoración de la nota final del trabajo en un porcentaje que será decidido por los miembros del Tribunal;
- Suspenso del trabajo;
- Suspenso de la asignatura;

En el caso de incurrir en más de dos plagios en un mismo curso, repetición del curso académico completo o expulsión de la Universidad.

Si no se presenta el alumno al examen de convocatoria oficial figurará como no presentado dado que aprobar el examen teórico-práctico es condición básica para aprobar la asignatura.

La nota de los trabajos desarrollados durante el curso se guardará para el resto de las convocatorias asociadas al presente proyecto docente.

BIBLIOGRAFÍA

- **Básica:**
 - Cabero, C. (2013). Protocolo en Hostelería y Restauración. Ediciones Paraninfo, Madrid.

- **Complementaria:**
 - Cabero, C. (2012). Gestión de protocolo. Ediciones Paraninfo, Madrid.
 - García Carrasco, A. (2014). Protocolo Hotelero Internacional. Gráficas EUJOA, Asturias.
 - Maestre, I. (2006). El arte de la buena mesa. Everest.
 - Palomo, M. (2017). Técnicas de Comunicación en restauración. Paraninfo, Madrid

- **Recursos web:**
 - El profesor indicará recursos electrónicos y bibliográficos de diferente orden al alumno a lo largo del curso.