



UNAM

UNIVERSIDAD DEL
ATLÁNTICO MEDIO

Guía Docente

La Restauración y el Catering en los
Eventos

Máster Universitario en Dirección de Eventos
y Protocolo

MODALIDAD VIRTUAL

Curso Académico 2025-2026

Índice

RESUMEN

DATOS DEL PROFESORADO

REQUISITOS PREVIOS

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

CRONOGRAMA ORIENTATIVO DE LA ASIGNATURA

ACTIVIDADES FORMATIVAS

EVALUACIÓN

BIBLIOGRAFÍA

RESUMEN

Centro	Universidad del Atlántico Medio
Titulación	Dirección de Eventos y Protocolo
Materia	La Restauración y el catering en los eventos
Carácter	Formación Obligatoria
Curso	1º
Semestre	2
Créditos ECTS	3
Lengua de impartición	Castellano
Curso académico	2025-2026

DATOS DEL PROFESORADO

Responsable de Asignatura	Patricia Fuente Rico
Correo Electrónico	patricia.fuente@pdi.atlanticomedio.es
Tutorías	El alumnado deberá solicitar la tutoría previamente a través del Campus Virtual o a través del correo electrónico.

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos previos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Competencias:

COM01

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.

COM02

Coordinar los equipos multidisciplinares integrados en cualquier tipo de proyecto de producción y organización de eventos.

COM04

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

COM06

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

COM09

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

COM10

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.

COM11

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

COM13

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.

Habilidades:

HAB02

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.

HAB03

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.

HAB04

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

HAB06

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

HAB07

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.

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

Estos contenidos se desarrollarán por medio del siguiente programa:

Tema 1: Las empresas de catering

Tema 2: Tipos de catering en los eventos y su organización

Tema 3: Los proveedores

Tema 4: Las necesidades y logística del catering

Tema 5: La organización de comidas y banquetes

Tema 6: La propuesta creativa

Tema 7: Escenografía y decoración.

Tema 8: La elaboración de menús y su maridaje

Tema 9: Tendencias actuales

CRONOGRAMA ORIENTATIVO DE LA ASIGNATURA

Tema 1, 2 y 3

Semana 1

Temas 4, 5 y 6

Semanas 2-3

Temas 7, 8 y 9

Semanas 4-5

Nota: La distribución expuesta tiene un carácter general y orientativo, ajustándose a las características y circunstancias de cada curso académico y grupo clase.

METODOLOGÍA

Clase magistral

Aprendizaje basado en la realización de actividades prácticas

Aprendizaje cooperativo

Aprendizaje on line

ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS
Lección magistral virtual	10
Actividades prácticas virtuales	9
Tutorías virtuales	2.5
Foros de debate	5
Trabajo autónomo	48.5

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE CALIFICACIÓN FINAL
Participación en foros de debate	10%
Pruebas teórico-prácticas en las diversas modalidades posibles (escritas u orales, de desarrollo o tipo test), individual o colaborativo a través de TICS.	40%
Prueba de Evaluación Final Virtual. La superación de cualquier materia está supeditada a la aprobación de la evaluación final presencial correspondiente.	50%

Sistemas de evaluación

El sistema de calificaciones (R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre) será:

- 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. Se podrá conceder una matrícula por cada 20 alumnos o fracción.

Criterios de Calificación

El sistema de evaluación en convocatoria ordinaria consistirá en realizar **pruebas teórico-prácticas, una prueba de evaluación final y participar en los foros.**

Para poder superar la asignatura cada uno de los bloques anteriores deben estar aprobados como mínimo con un 5, para poder hacer media. Se entenderá superada cada parte cuando se obtenga una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

Si el alumno no se presenta al examen en convocatoria oficial, figurará como “No Presentado” en actas.

Si el alumno no aprueba el examen de la asignatura, en actas aparecerá el porcentaje correspondiente a la calificación obtenida en la prueba.

Los alumnos podrán examinarse en convocatoria extraordinaria atendiendo al mismo sistema de evaluación de la convocatoria ordinaria realizando aquel bloque que tenga suspendido o no se haya presentado.

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- MUIÑOS MORALES, Pilar, Protocolo en las Comidas. Ediciones Protocolo. Madrid, 2004
- CABERO SOTO, Luisa Cristina. Protocolo en la Hostelería y Restauración. Ediciones Paraninfo. Madrid, 2013.

Complementaria

- ACADEMIA DE LA COCINA ESPAÑOLA. Decoración y Protocolo en la mesa. Círculo de Lectores, Barcelona, 2001.
- BOTELLA, Tony, Cocina para cóctel. Montagud Editores, Barcelona 2002.
- CUADRADO ESCLAPEZ, Carmen. Protocolo y Comunicación en la Empresa y los Negocios. FC Editorial. Madrid 2000.
- D'ESTE, Giuseppe, El vino y su protocolo. Bonvivant, Barcelona 2002.
- DOMÍNGUEZ CASAS, Rafael, Arte y etiqueta de los Reyes Católicos. Editorial Alpuerto, Madrid, 1993.
- El arte de invitar. Ed. Temas de Hoy. Madrid, 2002.
- El protocolo en los negocios. Ed. Temas de Hoy. Madrid, 2001.
- El protocolo en casa. Ed. Temas de Hoy. Madrid, 2000.
- En torno a la mesa, el protocolo, la gastronomía y la decoración de mesas y comedores en época del Marqués de Cerralbo. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, Secretaría de estado de Cultura, Subdirección General de informaciones y Publicaciones, Madrid 2002.
- FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA MIRALLES, Álvaro, La corte de Isabel I. Ritos y ceremonias de una reina. Dykinson. Madrid 2002.
- FUENTE LAFUENTE, Carlos, Técnicas de Organización de Actos. Escuela Internacional de Protocolo. Madrid, 2001.
- FUENTE LAFUENTE, Carlos y MUIÑOS MORALES, M^a del Pilar, Protocolo en la Hostelería. Escuela internacional de Protocolo. Madrid, 2003.
- Guía práctica del servicio de mesa. Espasa Calpe. Madrid, 1999.
- G. DE CASTRO, Arantxa, Manual de las Buenas Maneras. Libsa. Madrid, 2002.
- IBAR, Leandro, El Libro del Vino, Editorial de Vecchi. Barcelona, 2002.
- LÓPEZ, Camilo, El libro de oro del Saber Estar. Ediciones Nobel. Oviedo, 2002.
- LÓPEZ-NIETO Y MALLO, Francisco, La documentación del protocolo. Bayer Hnos. S.A. Barcelona, 1998.
- Honores y Protocolo. El Consultor. Madrid, 2000.

- MARCHESI, María Rosa, El Protocolo hoy. Aguilar. Madrid, 1997.
- OTERO ALVARADO, M^a Teresa, Teoría y Estructura del Ceremonial y el Protocolo. Mergablum. Sevilla, 2000.
- PEÑIN, José, Guía Peñin de los Vinos de España. Ediciones Pierre. Madrid, 2003.
- QUIRÓS, Bárbara, El libro de las buenas maneras. Editorial Ágata. Madrid, 1998.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, Diccionario de la Lengua Española, 22^a edición. Madrid, 2001.
- REVISTA INTERNACIONAL DE PROTOCOLO, Ediciones Protocolo. Madrid.
- ROUTH, Jonathan y Shelag, Notas de cocina de Leonardo da Vinci, Ed. Temas de Hoy. Madrid, 2004.
- RUEDA CUENCA, Fernando y SANJUÁN MONFORTE, José Carlos, El Protocolo en la Sociedad y en la Empresa. Unión Fenosa. Madrid, 1996.
- SIMÓN PALMER, M^a del Carmen, La Cocina de Palacio, 1561-1931. Editorial Castalia. Madrid, 1997.
- SOLÉ, Montse, El protocolo en la empresa. Editorial Planeta. Barcelona, 1998.
- Saber ser. Saber estar. Editorial Planeta. Barcelona, 2000.
- URBINA, José Antonio de, El gran libro del protocolo. Ed. Temas de Hoy. Madrid, 2001.
- VARIOS AUTORES: Enciclopedia del Saber Estar y el Protocolo. Ediciones Nobel. Oviedo, 1999.
- VARIOS AUTORES: Historia del Protocolo, Escuela Internacional de Protocolo. Madrid, 2000

Recursos web

- Biblioteca digital:
 - E-Libro.
 - Scopus.