

ADMINISTRACION DE SERVICIOS PARA EVENTOS	
CARRERA	PRODUCCION Y GESTION DE EVENTOS
PRE REQUISITOS	Administración de Eventos
SEMESTRE	Tercero
HORAS TOTALES	72
HORAS SEMANALES	04
OBJETIVO GENERAL	Aplicar criterios económicos, de seguridad y funcionalidad en la selección, contratación y coordinación de los servicios de terceros para eventos de distinta naturaleza.

UNIDAD N°	TITULO UNIDAD	HORAS
1	SERVICIOS ASOCIADOS A LOS EVENTOS	14
2	CATERING PARA EVENTOS	12
3	DISEÑO Y AMBIENTACION DE ESPACIOS	22
4	TALLER DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	24

UNIDAD Nº	1
TITULO UNIDAD	SERVICIOS ASOCIADOS A LOS EVENTOS
HORAS TOTALES UNIDAD	14
OBJETIVO GENERAL	Seleccionar la red de servicios y proveedores requeridos para distintos tipos de eventos.
OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS
<p>Clasificar los servicios requeridos para eventos de distinta naturaleza.</p> <p>Distinguir y aplicar criterios para la selección y control de servicios y proveedores para eventos.</p>	<p>1. Servicios y eventos</p> <p>1.1 Catering</p> <p>1.2 Iluminación y sonido</p> <p>1.3 Seguridad</p> <p>1.4 Folletería</p> <p>1.5 Salones y otros recintos</p> <p>1.6 Transporte de equipamiento, personal y participantes.</p> <p>1.7 Otros servicios</p> <p>2. Selección de proveedores</p> <p>2.1 Servicios propios y tercerización</p> <p>2.2 Criterios de selección de proveedores</p> <p>2.3 Tipos de contratos con proveedores y su negociación.</p> <p>2.4 Financiamiento de los contratos de servicio</p> <p>2.5 Control y evaluación de proveedores.</p> <p>3. Control de costo de los servicios</p> <p>3.1 Costo del servicio y precio del evento</p> <p>3.2 Confección de presupuesto de gasto y su incidencia en los resultados económicos.</p> <p>3.3 Garantías</p>

UNIDAD Nº	2
TITULO UNIDAD	CATERING PARA EVENTOS
HORAS TOTALES UNIDAD	12
OBJETIVO GENERAL	Evaluar la industria del catering para seleccionar adecuadamente el tipo de servicio requerido para distintos eventos.
OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS
Distinguir las características y servicios que ofrece la industria del catering.	1. La industria del Catering 1.1 Origen del servicio de catering 1.2 Principales proveedores de catering en Chile 1.3 Servicios que ofrecen las empresas de catering 1.4 Costos y beneficios de la subcontratación
Preparar un plan de servicios de catering.	2. Planificación del servicio de catering 2.1 Evaluación de las necesidades de alimentación y bebidas. 2.2 Selección del tipo de servicios 2.3 Control del nivel de consumo 2.4 Criterios de selección de proveedores 2.5 Coordinación del servicio 2.6 Tipos de contrato con proveedores, su negociación y formas de financiamiento.

UNIDAD Nº	3
TITULO UNIDAD	DISEÑO Y AMBIENTACION DE ESPACIOS
HORAS TOTALES UNIDAD	22
OBJETIVO GENERAL	Aplicar criterios económicos, de seguridad y de funcionalidad en la ambientación del espacio de distintos tipos de eventos.
OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS
<p>Seleccionar el lugar adecuado para efectuar un evento.</p> <p>Definir las características de iluminación y sonido requeridas para un evento.</p> <p>Identificar los equipos requeridos para realizar eventos de distinta naturaleza.</p> <p>Diseñar la ambientación física de un evento, incorporando elementos de estética y decoración.</p>	<p>1. Selección del lugar 1.1 Criterios de selección del lugar según el tipo de eventos. 1.2 Normas básicas de seguridad y funcionalidad a considerar en la selección del lugar. 1.3 Eventos en espacios propios del cliente. 1.4 Aspectos contractuales.</p> <p>2. Iluminación y sonido 2.1 Equipos de iluminación y sonido según tipo de eventos 2.2 Normas de seguridad asociadas a distintos equipos de iluminación y sonido 2.3 Criterios de selección de proveedores. 2.4 Aspectos contractuales</p> <p>3. Otros equipos para eventos 3.1 Proyector, videos y otros 3.2 Criterios de selección de proveedores. 3.3 Aspectos contractuales</p> <p>4. Ambientación 4.1 Criterios de estética espacial y ambiental 4.2 Creación de espacios sociales y audiovisuales 4.3 Arquitectura de los productos y servicios 4.4 Montaje y decoración del espacio</p>

UNIDAD Nº	4
TITULO UNIDAD	TALLER DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
HORAS TOTALES UNIDAD	24
OBJETIVO GENERAL	Organizar un evento aplicando los criterios de selección de proveedores, de equipos y de diseño de la ambientación.
OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS
<p>Planificar un evento en lo relativo a la selección de servicios y proveedores.</p> <p>Desarrollar un plan estratégico para identificar alternativas de esponsorización.</p>	<p>1. Planificación del Evento</p> <p>1.1 Selección de prestaciones asociadas al evento</p> <p>1.2 Selección de equipos de iluminación y sonido para el evento.</p> <p>1.3 Diseño y selección del servicio de catering</p> <p>1.4 Presupuesto del evento</p> <p>1.5 Cronograma de las etapas de preparación del evento</p> <p>1.6 Coordinación con los proveedores de servicios.</p> <p>2. Esponsorización de Eventos</p> <p>2.1 Concepto e importancia de la esponsorización</p> <p>2.2 Selección del perfil del esponsor</p> <p>2.3 Desarrollo de una propuesta para el esponsor</p> <p>2.4 Aspectos legales y contractuales de la esponsorización.</p> <p>3. Seguros para Eventos</p> <p>3.1 Concepto y objetivos de los seguros</p> <p>3.2 Clasificación general de los seguros</p> <p>3.3 Terminología asociada a los seguros</p> <p>3.4 Tipos de seguros a contratar para un evento</p>

SUGERENCIAS METODOLOGICAS

Para el adecuado desarrollo de los contenidos y objetivos de esta asignatura es necesario que los estudiantes realicen actividades que permitan armonizar los contenidos teóricos con situaciones reales del mundo laboral. Para estos efectos se sugiere:

- Clases expositivas, apoyadas por medios audiovisuales, para sistematizar el tratamiento de los contenidos teóricos de la asignatura.
- Análisis y discusión grupal de casos en los que se analicen situaciones propias de la selección de servicios para un evento
- Asistencia a eventos con pauta de observación y elaboración de informe
- Charlas de especialistas
- Planeación de un evento para aplicar los criterios de selección de servicios.

SUGERENCIAS DE EVALUACION

Durante el semestre se aplicarán, a lo menos, tres evaluaciones parciales para medir el logro de los objetivos de cada unidad temática. Al término de cada semestre se aplicará una prueba con carácter global para medir el grado de logro del objetivo de la asignatura.

Las evaluaciones parciales se ponderarán en un 60% de la nota final; la prueba global tendrá una ponderación del 40%.

El rendimiento mínimo en cada evaluación no podrá ser inferior al 60%

Para la adecuada medición del logro de los objetivos, se sugiere aplicar instrumentos tales como:

- Pruebas escritas de aplicación y análisis de conceptos.
- Trabajos de aplicación con exposición oral
- Evaluación acumulativa de talleres

BIBLIOGRAFIA

OBLIGATORIA

AUTOR	Ismail, Ahmed
TITULO	Congresos y Catering
EDITORIAL	Parainfo
AÑO	2001

AUTOR	Jijena Sánchez, Rosario
TITULO	ABCDe Eventos
EDITORIAL	Dunken
AÑO	1999

COMPLEMENTARIA

AUTOR	Taylor, Eunice – Taylor, Jerry
TITULO	Fundamentos de la teoría y la práctica del Catering
EDITORIAL	AMV Ediciones/ Almansa
AÑO	2001