Unidade Curricular	Técnicas de Organização de Eventos			Área Científica	Turismo e Lazer								
CTeSP em	Restauração e Inovação Alimentar			Escola	Escola Superior de Comunicação, Administração e Turismo de Mirandela								
Ano Letivo	2020/2021	Ano Curricular	2	Nível	0-2	Créditos ECTS	3.0						
Tipo	Semestral	Semestre	1	Código	4084-617-2106-00-20								
Horas totais de trabalho	81	Horas de Contacto	T -	TP -	PL -	TC -	S -	E -	OT 30	O 51			

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Paulo Alexandre da Silva Fernandes

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
1. Avaliar a importância dos eventos para a restauração
2. Identificar as funções e os perfis dos profissionais de gestão de eventos
3. Organizar um evento turístico
4. Monitorizar a execução de um evento
5. Conceber relatórios de avaliação no processo organização e gestão de eventos

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não se aplica.

Conteúdo da unidade curricular

Contexto geral de eventos. Modelos de gestão e produção de eventos. O organizador de eventos: perfis e funções. Eventos e protocolo. Planeamento de eventos. Financiamento de eventos Estudos de caso.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Contexto geral de eventos
   - Conceito de evento
   - Eventos com fins lucrativos e eventos sem fins lucrativos
   - Classificação de eventos
   - Tipologias de eventos
2. Modelos de gestão e produção de eventos
3. O organizador de eventos: perfis e funções
4. Eventos e protocolo
5. Planeamento de eventos
   - Planeamento estratégico
   - Fases do planeamento de eventos
6. Marketing de eventos
   - Contexto de marketing
   - Marketing-mix de eventos
7. Avaliação de eventos
   - Processo de avaliação de eventos
   - Parâmetros de avaliação de eventos
   - Instrumentos de avaliação
8. Estudos de caso

Bibliografia recomendada

1. Dwyer, L. & Wickens. E. (2012): Event Tourism and Cultural Tourism: Issues and Debates. London: Routledge. ISBN: 9780415623681
2. Ferdinand, N. & Kitchin, P. (2012): Events management: An International Approach. London: SAGE Publications Ltd. ISBN: 9780857022417
3. Pedro, F. et al. , (2012): Gestão de Eventos. Lisboa: Escolar Editora. ISBN: 9789725923399
4. Isidoro, Ana M. (2013): Manual de Organização e Gestão de Eventos. Lisboa: Edições Silabo. ISBN: 9789726187233

Métodos de ensino e de aprendizagem

A metodologia adotada baseia-se em sessões tutoriais nas horas de contacto utilizando o método expositivo associado a técnicas ativas. Recurso a meios audiovisuais, análise de casos e dados práticos da atualidade turística e do mercado de eventos.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação Distribuída - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
   - Trabalhos Práticos - 50%
   - Exame Final Escrito - 50%
2. Avaliação por exame final - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
   - Exame Final Escrito - 100%
3. Alunos em Mobilidade - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
   - Temas de Desenvolvimento - 100%

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.

Validação Eletrónica

Paulo Alexandre da Silva Fernandes	Elsa da Encarnaçao Gonçalves Tavares Esteves	Catarina Alexandra Alves Fernandes	Luisa Margarida Barata Lopes
26-11-2020	10-12-2020	10-12-2020	12-12-2020

Este documento só tem validade académica depois de autenticado, em todas as suas folhas, com o selo a óleo da Instituição.