



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [50006] Gestão Estratégica de Eventos

1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24
Unidade Curricular: [50006] Gestão Estratégica de Eventos

[5000] Gestão Hoteleira

Plano Curricular	[2] Gestão Hoteleira com opções	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	5		

[5000] Gestão Hoteleira

Plano Curricular	[1] Gestão Hoteleira	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica		Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S1 - 1º Semestre
ECTS	5		

Curso	[5000] Gestão Hoteleira
Plano	[2] Gestão Hoteleira com opções
Ramo	[0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico	0002:00 Semanais
(TP) Teórico Prático	0002:00 Semanais
(S) Seminário	0002:00 Semanais
(OT) Orientação e tutorial	0015:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0101:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0140:00

Curso	[5000] Gestão Hoteleira
Plano	[1] Gestão Hoteleira
Ramo	[0] Tronco comum

Horas Contacto

(T) Teórico	0002:00 Semanais
(TP) Teórico Prático	0002:00 Semanais
(S) Seminário	0002:00 Semanais

(OT) Orientação e tutorial	0015:00 Semanais
Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)	Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)
0101:00	0140:00
4.Docentes	
Docentes Responsáveis	
Nome	FRANCISCO ANTÓNIO SANTOS SILVA
5.Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)	
<p><i>Dar a conhecer aos mestrandos as principais ferramentas e conceitos de gestão, conducentes à materialização e gestão de eventos sociais e empresariais na hotelaria, bem como a gestão de eventos independentes de grande dimensão, relacionados com a gestão hoteleira.</i></p>	
6.Learning Outcomes of the curricular unit	
<p><i>Providing students, the main management tools and concepts, which will lead to the materialization and management of social and business events in hospitality, as well as to the management of independent and large events, related to hospitality management.</i></p>	
7.Conteúdos programáticos	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceptualização e caracterização do setor <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos e caracterização do setor dos eventos 2. Tipologia dos eventos 3. Turismo de eventos 4. Impactos dos eventos 5. Evolução da oferta e procura dos eventos 2. Os eventos no contexto da hotelaria <ol style="list-style-type: none"> 1. A oferta, relevância e gestão de eventos na hotelaria 2. Estrutura organizacional e modelo de negócios associados aos eventos em hotelaria 3. Oportunidades e desafios dos eventos para a hotelaria 3. Planeamento de eventos em hotelaria <ol style="list-style-type: none"> 1. Do planeamento estratégico ao operacional 2. Fases e processos na organização de eventos 3. Marketing estratégico e mix de eventos 4. Comunicação em eventos 5. Conceção, planeamento e gestão operacional de eventos 6. Gestão logística e dos recursos 7. Protocolo em eventos 8. Segurança e gestão do risco em eventos 9. <i>Catering</i> em eventos 10. Monitorização e avaliação 4. Casos de estudo 	
8.Syllabus	
1 Conceptualization and characterization of the sector	
1.1. Concepts and characterisation of the events sector	

1.2. Event typology

1.3. Event tourism

1.4. Impacts of events

1.5. Evolution of supply and demand of events

2 Events in the context of hospitality

2.1. The offer, relevance and event management in hospitality

2.2. Organizational structure and business model associated with hospitality events

2.3. Hotel Event Opportunities and Challenges

3 Hotel Event Planning

3.1. From strategic to operational planning

3.2. Phases and processes in event organization

3.3. Strategic marketing and event mix

3.4. Event Communication

3.5 Event design, planning and operational management

3.6. Logistics and resource management

3.7. Event Protocol

3.8. Event Security and Risk Management

3.9. Event Catering

3.10. Monitoring and evaluation

4 Case Studies

9. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

A estruturação dos conteúdos foi realizada considerando a necessária adequação dos mesmos aos objetivos da unidade curricular, uma vez que se aborda transversalmente os conceitos e processos fundamentais da gestão de eventos aplicados à hotelaria, tendo em vista a necessidade de facultar aos discentes uma visão teórica, prática e global sobre os eventos em hotelaria, assim como o planeamento, gestão e marketing de eventos em unidades turísticas e hoteleiras;

Por outro lado, tendo como objetivo envolver os alunos com os principais conceitos e práticas da gestão de eventos aplicados à hotelaria é necessário abordar conceitos que pautam a atual realidade do mercado turístico e hoteleiro.

10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

The contents' structure was carried out considering their suitability to the required objectives of the subject, as it approaches fundamental concepts and processes of Events Management, in order to provide students a theoretical, practical and global vision over hospitality events, as well as over events planning, management and marketing in hospitality and tourism units.

On the other hand, this subject aims to engage students with the main concepts and practices of Events Management applied to Hospitality, being necessary to approach concepts that guide the current reality of the Tourism and Hospitality market.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Esta unidade curricular é suportada por um conjunto de aulas expositivas com apresentação dos conteúdos base e de outras aulas suportadas por um modelo de participação mais ativa dos alunos, focalizada em exposições, debates estruturados e estudo de casos atuais e relacionados, com a hotelaria. Concomitantemente os alunos serão envolvidos no desenvolvimento de um trabalho sobre o planeamento de um evento em hotelaria. A avaliação contínua nesta disciplina considera três parâmetros:

1. Assiduidade, participação e fichas de trabalho - 25% da avaliação
2. Trabalho individual - 30% da avaliação
3. Trabalho de grupo - 45% da avaliação

A aprovação em regime de avaliação contínua requer uma nota média igual ou superior a 9,5 valores e uma nota mínima de 8,0 valores em cada um dos parâmetros de avaliação. O desenvolvimento dos parâmetros de avaliação é complementado em documentação/guiões próprios mais detalhados disponíveis no Moodle da UC, sendo a sua consulta essencial.

12. Teaching methodologies (including evaluation)

The teaching and learning methodology will be focused on exhibitions, structured debates and case studies - current and related to both the domestic and international hospitality.

Didactic resources pre-existing in the classrooms will be used in classes. On the first day of classes a pedagogical guide of the subject will also be provided, put together by the professor.

Continuous assessment in this course considers three parameters:

1. Attendance, participation and work sheets - 25% of the evaluation
2. Individual work or attendance - 30% of the evaluation
3. Group work - 45% of the evaluation

Approval in the continuous assessment regime requires an average grade equal to or greater than 9.5 and a minimum grade of 8.0 in each of the evaluation parameters. The development of evaluation parameters is complemented by more detailed documentation/guides available on Moodle, and their consultation is essential.

13. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

Os métodos de ensino e de avaliação permitirão uma abordagem mais teórica, nomeadamente com a exposição e explicação dos conteúdos em sala de aula, conduzindo à prossecução de todos os objetivos.

As aulas teórico-práticas, bem como o trabalho autónomo e o trabalho de grupo, permitirão o aprofundamento dos objetivos, aplicados a casos concretos direcionados para a gestão de eventos na hotelaria.

14. Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

The teaching and assessment methods will allow a more theoretical approach, namely with the exposition and explanation of contents in the classroom, leading to the pursuit of all objectives.

Theoretical-practical classes, as well as autonomous work and group work, will allow the deepening of the objectives, applied to specific cases directed to the management of events in the hotel industry.

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

- Allen, J. (2002). *The business of event planning: behind-the-scenes secrets of successful special events*. Ontario: John Wiley & Sons Canada.
- Alvares, D. (2003). Setor de eventos na hotelaria: promoção, uma alternativa rentável. In: M. Bahl (org.) *Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio*. São Paulo: Editora Roca, pp. 117-122.
- Beech, J.; Kaiser, S. & Kaspar, R. (2014). *The business of events management*. Pearson.
- Bowdin, G., Allen, J., O'Toole, W., Harris, R. & McDonnell, I. (2006). *Events management*. Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Getz, D. (2008). Event tourism: definition, evolution, and research. *Tourism Management*, 29 (3) 403-428.
- Zanella, L., C. (2008). *Manual de organização de eventos. Planejamento e operacionalização* (3º Ed.) São Paulo: Editora Atlas S.A.

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

Não se aplica.