

Guía del Programa

Máster Universitario en Gestión Inter- nacional del Turismo. Especialidad en Gestión Internacional de Turismo de Negocios

- **Curso académico:** 2018 - 2019
- **Convocatoria:** Octubre
- **Campus:** Barcelona
- **Referencia SGIC:** DA_PEPD_ES
- **Código:** 181075040
- **Última revisión:** 21/09/ 2018
- **Fecha de aprobación:** 22/09/ 2018
- **Fecha de publicación:** 22/09/ 2018

Tabla de contenidos

1. Presentación del programa	3
2. Valores diferenciales	4
3. Información básica.....	5
4. Objetivos y competencias	6
4.1. Objetivos.....	6
4.2. Competencias	6
5. Acceso, admisión y perfil de ingreso recomendado	8
5.1. Requisitos de acceso.....	8
5.2. Procedimiento de admisión	9
5.3. Perfil de ingreso recomendado	9
6. Planificación de las enseñanzas	10
6.1. Descripción del plan de estudios.....	10
6.2. Materias y asignaturas	11
7. Metodologías docentes y sistemas de evaluación	12
7.1 Metodologías docentes.....	12
7.2. Sistemas de evaluación	12
8. Calendario académico	13
9. Dirección del programa y claustro docente.....	14
9.1. Dirección del programa.....	14
9.2. Claustro Docente	14
Certificaciones	21
Ostelea centro universitario internacional.....	21
9.3. La calidad, un logro continuo.....	21
9.4. Acreditación y reconocimiento de los partners de Ostelea	22

1. Presentación del programa

Barcelona y Madrid son un claro ejemplo del liderazgo en organización de eventos y en el desarrollo del turismo de negocios que ha permitido configurar un cluster especializado que articula agentes de promoción de destinos, empresas y profesionales.

El Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocio es un programa innovador que responde a los retos y necesidades del sector con una metodología adaptada al sistema empresarial tanto del sector privado como de las empresas públicas.

El programa está compuesto por 60 créditos comunes con un itinerario dirigido a la labor directiva, con sentido eminentemente práctico, donde se combinarán los conocimientos con el desarrollo personal y profesional del alumnado. Cuenta con un trabajo de final de master de 12 créditos que se complementa con los diferentes módulos y materias de manera secuencial.

La propuesta tiene enfoque centrado en preparar al alumno para que contribuya y aporte valor al sector turístico a través de una empresa propia o ajena en el sector de la organización de eventos, protocolo y turismo de negocio.

Ofrece un itinerario con un planteamiento que por un lado ayudará a nuestro alumnado a alcanzar un conjunto de competencias de índole profesional que le permitan una integración más pronta y satisfactoria en la empresa y por otro lado, despertarán en él y potenciarán su mentalidad emprendedora.

¿Por qué un Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocio hoy en día?

La coyuntura turística actual de constante incertidumbre pero en constante crecimiento – cada año se incrementa la llegada de turistas a España: en 2016 la cifra total de turistas internacionales ha sido de 75,3 millones, que representa un 9,9% de incremento respecto al año anterior -, provoca que sea el mejor momento para formarse e invertir tiempo en

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

adquirir conocimientos que le permitirán progresar profesionalmente pudiendo acceder a nuevos retos. Desafíos estos que se podrán plasmar en la realidad empresarial del turismo de congresos y eventos, con una capacidad de visión estratégica y de desarrollo personal como directivo superior a la del inicio del programa.

Es el momento oportuno de aprovechar el entorno cambiante del profesional de turismo MICE, para proporcionar un giro cualitativo en su perfil como futuro directivo.

Para hacernos una idea del auge del sector de turismo MICE, hay que destacar que sólo en Barcelona, se prevé que la ciudad superará todos sus récords de turismo MICE en 2017, con unos 120 eventos – sólo entre los recintos de Montjuïc y Gran Via – y más de 2 millones de visitantes.

En el contexto nacional (turismo receptor) y desde un punto de vista agregado, el turismo de negocios tuvo un impacto económico estimado de casi 4.400 millones de euros en 2014.

2. Valores diferenciales

Este programa incluye entre sus principales valores diferenciales lo siguiente:

- Barcelona como destino de negocios de primer orden mundial, lo que hace se aprovecha para la impartición práctica de determinadas asignaturas.
- Un claustro de profesores que combina la **excelencia académica** con la **experiencia profesional** en empresas del sector.

Salidas profesionales más habituales:

- Director de establecimientos enfocados en turismo de negocios y organización de eventos, como palacios de congresos y convenciones, ferias, agencias de incentivos y otros actos de promoción comercial en el ámbito de las relaciones públicas.
- Establecimientos hoteleros dedicados al hosting de eventos, como congresos, convenciones y conferencias.

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

- Empresas que utilizan el patrocinio y el mecenazgo como una herramienta de comunicación y necesitan a profesionales cualificados que gestionen los eventos que van a organizar o sponsorizar, y que diseñen el patrocinio de proyectos rentables desde el punto de vista de la visibilidad y el retorno de la inversión.
- Departamentos de instituciones públicas de cualquier ámbito dedicados a la implementación de políticas culturales, patrimoniales y artísticas a través del diseño, la planificación y la gestión de eventos en este campo.
- Especialistas en Protocolo tanto en eventos privados como oficiales, trabajen en empresas o por cuenta propia.
- Directores de marketing de empresas enfocadas en el turismo de negocios
- Organizadores y directores de campañas para eventos culturales bajo encargo de empresas privadas, públicas o clientes individuales.
- Consultores en el desarrollo, comercialización y financiación de eventos.

3. Información básica

- **Créditos:** 60 ECTS
- **Presencialidad:** Full Time
- **Idioma de impartición:** Español
- **Fecha de inicio:** Octubre 2018
- **Campus:** Barcelona
- **Dirección del programa:** Ignacio Almirall Arnal (ialmirall@dcomm.es)
- **Coordinación del programa:** Sra. Aroa Cintas (acintas@ostelea.com)
- **Titulación que se obtiene:** el participante que complete con éxito el programa obtendrá el título de Máster Universitario en Gestión Internacional del Turismo con especialización en Especialidad en Gestión Internacional de Turismo de Negocios por la Universidad de Lleida; Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios, por Ostelea (PROPIO)

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

- Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios, por EAE (PROPIO)

- Centro de estudios que lo otorga:** Universitat de Lleida, EAE Business School y Ostelea School of Tourism & Hospitality.

4. Objetivos y competencias

4.1. Objetivos

- Conocer la industria del turismo MICE (meetings, incentives, conferencing and exhibitions) y el área de Protocolo de las instituciones. Construir una buena base de conocimiento de la industria desde una perspectiva internacional y siempre desde el enfoque directivo.
- Dar a conocer las claves de la elaboración de planes estratégicos y su aplicación a la acción inmediata en entornos MICE (meetings, incentives, conferencing and exhibitions).
- Formar directivos orientándolos a la gestión de las empresas de eventos, convenciones, turismo de negocios e instituciones, para que sean capaces de obtener los resultados esperados a nivel global.
- Desarrollar la capacidad de creatividad e innovación en la industria y su gestión sostenible a través de una formación integral y especializada, cualificando a los participantes para la asunción de puestos de responsabilidad en empresas de organización de eventos y o en áreas de protocolo de instituciones.
- Desarrollar habilidades directivas necesarias de un gestor global de empresas MICE para conseguir que se desarrolle un trabajo colaborativo, asertivo y participativo entre todos los miembros del equipo.

4.2. Competencias básicas

- Al acabar el máster, el alumno debe contar con las siguientes competencias:

-

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

- 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.

4.3. Competencias generales

- CG9 - Identificar y analizar información compleja, limitada e incierta, a fin de localizar amenazas, oportunidades y cualquier cambio en el entorno competitivo de la empresa. el destino o la industria turística, y orientar la estrategia en función de los posibles escenarios futuros.
- CG10 - Reconocer los riesgos a los que está expuesta la organización en un contexto internacional, entendiendo y adaptándose a las particularidades culturales de cada mercado turístico
- CG11 - Liderar, trabajar y gestionar eficazmente equipo multidisciplinares y en situaciones de diversidad y multiculturalidad
- CG12 - Analizar y valorar diferentes alternativas en la solución de problemas de la organización, de responder y gestionar los cambios.
- CG13 - Aplicar los conocimientos adquiridos a una realidad empresarial concreta con creatividad e innovación
- CG14 - Evaluar las estrategias de marketing para la gestión de negocios turísticos en contextos nacionales e internacionales
- CG15 - Analizar la información económico-financiera característica de la explotación turística y los procesos mediante los que se elabora y evalúa

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

- CG16 - Evaluar y aplicar los conceptos, estructuras y técnicas de dirección estratégica de organizaciones y destinos turísticos en contextos internacionales
- CG1 - Identificar las áreas funcionales de la organización turística y sus interrelaciones, profundizando en cómo debe adaptarse el diseño organizativo y la configuración de los procesos al alcance internacional del negocio
- CG2 - Analizar la complejidad de la gestión internacional de empresas turísticas y comprender los factores claves de éxito y de creación de valor en la competencia internacional
- CG3 - Analizar la complejidad de la gestión internacional y de posicionamiento estratégico de destinos turísticos y comprender los factores claves de su competitividad internacional
- CG4 - Cambiar y adaptarse a la evolución de las tecnologías, el mercado y el medio en que está inserta la empresa, incluyendo aplicaciones relativas a nuevas tecnologías de información.
- CG5 - Evaluar distintas aproximaciones conceptuales y teóricas a los problemas de gestión en turismo dentro de un contexto global, utilizando con destreza métodos, técnicas y herramientas
- CG6 - Gestionar la toma de decisiones en situaciones de complejidad internacional y de sopesar sus consecuencias para conseguir apoyos y minimizar resistencias y conflictos
- CG7 - Aprender la dimensión internacional de los negocios turísticos y las formas en que impactarán sobre ellos la globalización y el comercio internacional, entre otras fuerzas que cambiarán la dinámica competitiva sectorial
- CG8 - Diseñar estrategias y políticas empresariales innovadoras, que sean coherentes con la misión y visión de la organización así como con los recursos y capacidades con que cuenta, teniendo en cuenta las especificidades de la industria turística

5. Acceso, admisión y perfil de ingreso recomendado

5.1. Requisitos de acceso

De acuerdo con lo previsto en el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, con carácter general podrán acceder a enseñanzas oficiales de máster quienes reúnan los requisitos exigidos:

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

- Estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de máster.
- Asimismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.
- En caso de los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior que no tengan homologado su título extranjero, la Comisión del centro responsable del máster puede solicitar la documentación que sea necesaria para llevar a cabo la comprobación de que se cumplen las condiciones específicas de acceso a este máster, incluso la homologación del título si no puede determinar con seguridad que el título extranjero acredita los requisitos de acceso.

5.2. Procedimiento de admisión

Los aspirantes presentarán su solicitud al departamento de admisiones, que previa entrevista personal o telefónica, y validación de la propuesta con el departamento académico, informará al aspirante sobre la aceptación o no aceptación de su candidatura.

5.3. Perfil de ingreso recomendado

El máster se dirige, preferentemente a diplomados, graduados o licenciados en:

- Turismo
- Ciencias Empresariales
- Administración y Dirección de Empresas
- Economía
- Investigación y Técnicas de Mercado
- Titulados en la rama de conocimiento de Ingeniería y Arquitectura, con formación específica en el ámbito del turismo o la gestión empresarial

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

Con más de tres años de experiencia profesional en el sector turístico y que quieran ampliar sus conocimientos en el ámbito de la gestión de establecimientos hoteleros y de restauración.

No obstante, aquellos alumnos que no sean titulados universitarios de las ramas de conocimiento anteriormente mencionadas o no hayan cursado programas oficiales de máster que incluyan los fundamentos de estas titulaciones, deben cursar una serie de complementos de formación para sentar sus bases de conocimiento.

6. Planificación de las enseñanzas

6.1. Descripción del plan de estudios

El máster se estructura en una parte troncal de 24 ECTS, formada por dos módulos de 12 ECTS cada uno que integran dos asignaturas de 6 ECTS cada uno; y de una especialidad de 24 ECTS, integrada en 2 módulos de 2 asignaturas de 6 ECTS cada una. El plan de estudios finaliza con un trabajo de fin de máster de 12 ECTS que debe reunir, obligatoriamente, las competencias de la parte troncal y de la especialidad escogida por el alumno.

La parte troncal se ofrecerá coincidiendo con el primer cuatrimestre, y la especialidad en el segundo cuatrimestre, así como el trabajo de fin de máster.

La estructura y tipología de créditos se presenta en la tabla I:

I Tabla de distribución de créditos

TIPOLOGÍA DE CRÉDITOS	NÚMERO DE CRÉDITOS
Créditos obligatorios	48 ECTS
Créditos trabajo de Fin de Máster (TFM)	12 ECTS
TOTAL ECTS	60

6.2. Materias y asignaturas

Este Máster se encuentra estructurado como muestra la tabla II:

II Tabla de distribución temporal de los créditos de las materias

MATERIA	ASIGNATURA	ECTS
Estructura y finanzas internacionales del sector turístico	Estructura del mercado turístico mundial	6
	Finanzas internacionales para el sector turístico	6
Gestión del talento y la innovación en contextos globales	Gestión del capital intelectual y del talento en contextos globales	6
	Innovación y mentalidad emprendedora	6
Gestión de empresas de organización de eventos y turismo de negocios en entornos globales	Dirección estratégica de empresas de eventos y turismo de negocios	6
	Organización de eventos y empresas de turismo de negocios: operaciones, logística y calidad	6
Marketing internacional y protocolo de eventos y turismo de negocios	Marketing internacional y gestión de experiencias para empresas de eventos y turismo de negocios	6
	Protocolo oficial y de empresa	6
Trabajo de fin de máster	Trabajo de fin de máster	12
CRÉDITOS TOTALES		60

7. Metodologías docentes y sistemas de evaluación

7.1 Metodologías docentes

La metodología utilizada en los programas de Ostelea School of Tourism & Hospitality se fundamenta en la combinación del aprendizaje práctico y los conocimientos teóricos a partir de clases magistrales, y requiere, además, la participación activa de los alumnos con sus opiniones y puntos de vista. Para ello, además de trabajar la documentación que el alumno tiene a su disposición en la plataforma digital, se analizan y resuelven casos prácticos que están basados en situaciones reales y simuladas con fines didácticos; esto contribuye a la resolución de problemas con fines didácticos.

La participación de los alumnos a través de debates dirigidos, así como el trabajo en equipo constituyen un elemento esencial en el desarrollo del programa. De esta forma se profundiza y se enriquece la formación, pues se complementa con la diversidad de opiniones y experiencias de los alumnos.

El uso de un campus virtual facilita el acceso permanente a todos los recursos necesarios para el aprendizaje, además de la información actualizada sobre la planificación de las asignaturas, la evaluación del progreso del alumno y el contacto directo con el equipo docente.

Adicionalmente, los alumnos tienen la oportunidad de participar en diversas actividades, seminarios o conferencias organizadas por Ostelea School of Tourism & Hospitality, que completan el aprendizaje en las aulas y contribuyen a vivir con mayor intensidad la experiencia de Ostelea.

7.2. Sistemas de evaluación

Durante el desarrollo de cada una de las asignaturas que constituyen el programa se proponen diversas actividades individuales y grupales que son evaluadas, permitiendo hacer un seguimiento continuado del progreso del participante en el desarrollo de las competencias previstas. Por lo tanto, la evaluación del grado de consecución de los objetivos propuestos se realiza a lo largo del máster.

Las claves para asegurar el seguimiento del alumno se logran a través de la participación en las dinámicas grupales, la realización de las actividades propuestas, la evaluación de los conocimientos adquiridos a través de pruebas escritas, orales, el desarrollo de casos a partir de trabajos realizados por estudiante y la asistencia continuada a clases.

Las concreciones pertinentes a los sistemas de evaluación de cada asignatura del plan de estudios del Máster se encontrarán en el plan docente de cada una de ellas.

8. Calendario académico

El calendario académico se distribuye en dos cuatrimestres.

Distribución del calendario	
Welcome Day	22/10/2018
Periodos lectivos	Inicio Lectivo: 23/10/2018 Fin Lectivo: 17/05/2019
Fecha máxima defensa TFM	14/06/2019
Fin del programa y cierre de actas	21/06/2019

9. Dirección del programa y claustro docente

9.1. Dirección del programa



Ignacio Almirall Arnal

(@colaborador.ostelea.com)

Director de la agencia de comunicación D.COMM. Con más de 20 años de experiencia en el sector de la comunicación y las Relaciones Públicas, ha trabajado previamente en las agencias Burson Marsteller, Hill & Knowlton, Weber Shandwick e Interprofit, desde donde ha gestionado la comunicación y Relaciones Públicas de multitud de clientes, tanto desde el punto de vista corporativo como de producto, de diferentes sectores, entre ellos el sector de turismo. Es Técnico en Comunicación y Relaciones Públicas por la Escuela de Relaciones Públicas de la Universidad de Barcelona y tiene un Certificate in Public Relations por la New York University. Ha sido profesor de la Escuela Superior de Relaciones Públicas.

9.2. Claustro Docente

El claustro docente de Ostelea School of Tourism & Hospitality está constituido por un excelente equipo de profesores, compuesto por docentes universitarios y profesionales de reconocido prestigio en cada área formativa. Los miembros del claustro docente poseen una amplia experiencia académica, de investigación y empresarial, para garantizar el vínculo directo entre profesorado, alumno y empresa.

Sra. Dña. Marta Papasseit



*Licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Barcelona.
Auditor-Censor jurado de cuentas.
Postgrado de Especialización en Tributación por el Colegio de Economistas de Cataluña.
Postgrado en Administración Concursal por la UOC.
Postgrado en Finanzas Empresariales por la Universitat Pompeu Fabra.
Profesora de EAE Business School.
Consultora especializada en Contabilidad de Costes.*

Sra. Dra. Doriana Chicu



*Doctora por la Universidad Rovira i Virgili
Máster en Dirección de Empresas por Universidad Rovira i Virgili
Postgrado en Docencia Universitaria
Licenciada en Economía por la Academia de Studii Economice Moldova
Profesor de grado y master en URV y UOC.*

Dr. Sr. Josep-Francesc Valls

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios



Josep-Francesc Valls es catedrático ESADE Business & Law School. Dirige Aula Internacional Innovación Turística y fundó el Centro de Dirección Turística siendo su director durante los primeros quince años. Se doctoró en Comunicación con el tema de la imagen de marca de los países y completó sus estudios en París y Tokio. Autor de más de quince libros de management, la mayoría dedicados a la gestión turística, entre los que destacan “Las Claves del mercado turístico” (Deusto, 2002), “Beyond the low cost model” (Palgrave MacMillan, 2013), “Big Data: atrapando al consumidor” (Profit, 2017) y “Customer centricity”, (Cambridge Scholar, 2018). Ha publicado así mismo una larga lista de artículos científicos en los journals de referencia internacionales y ha impartido cursos en numerosas universidades europeas y latinoamericanas. Es profesor visitante de Bocconi de Milán y Pacífico de Lima, entre otras

Sr. Alan Quagliari



Máster en Dirección y Planificación del Turismo por la Universitat Rovira i Virgili. Licenciado en Economía por las Artes, la Cultura y la Comunicación por la Università Commerciale Luigi Bocconi. Investigador adscrito al GRATET (Grup de Reserca d'Anàlisi Territorial i Estudis Turístics). Experto en Movilidad y Turismo Urbano.

Sr. Dr. Sergio Rodríguez



*Licenciado en Investigación y Técnicas de mercado por la Universidad de Barcelona Dirección de Marketing y comunicación - UOC
Doctor en Empresa especialidad de marketing por la Universidad de Barcelona
Profesor asociado en la Universidad Abat Oliba de Barcelona
Profesor de EAE y en la Universidad Autónoma de Barcelona.
Consultor de investigación de mercados y marketing.*

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

Sr. Julio Herrera

MBA IESE Business School.

Ingeniero de Caminos por la Universidad Politécnica de Madrid. Principal en VGS Consultancy and Education.

Director General de Expo Hoteles durante 15 años (1998 – 2013). Experto en Revenue Management, Customer Experience Management, Value Generation Mgmt.

Sr. José María Capella

Licenciado en Marketing Management por ESADE Business School.

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

Asesor en Marketing Turístico para El Escorial Natura Convention & Resort y Camping Caravaning Bungalow Park El Escorial.

Responsable de Marketing y Estrategias de Venta en Cambrils Park Resort & Camping Resort Sangulí Salou.

Profesor de Marketing de la Universitat Rovira i Virgili.

Experto en Planes de Marketing globales.

Sr. Pablo Urani Higgimbotton

MBA por la Universidad Politécnica de Catalunya EAE - Nottingham Trent University

Economista por la Universidad Nacional de Córdoba (Argentina) Co Fundador y Socio Consultor de la firma PAX# Genuine Tourism Advisors

Sr. Dr. Jordi Colobrans

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

*Doctor acreditado en Sociología por la Universitat de Barcelona.
Licenciado en Antropología Cultural por la Universitat de Barcelona.
Consultor en Livinglabing.
Profesor asociado del Departamento de Sociología y Análisis de las Organizaciones de la UB.
Consultor-investigador profesional.
Experto en innovación tecnológica, social y cultural.*

Sr. Dr. Luis Seguí Arnotegui

Luis Seguí es Doctor por la Universidad Politécnica de Cataluña, con Máster en Ingeniería Económica y Financiera por la Universidad Nacional Autónoma de México e Ingeniero Bioquímico por el Instituto Tecnológico de Celaya. En sus 23 años de vida profesional, siempre ha estado vinculado al sector público y privado, así como a la docencia

Sr. Carlos Creuheras

*Licenciado en Ciencias de la Información por UAB.
Director de Relaciones Externas del Grupo Planeta.
Responsable del Área de Relaciones Internacionales e Institucionales de OBS.*

Sra. Dña. Sara Gómez Remiro

*Diplomada en Relaciones Públicas.
Profesora de Ostelea y de EAE Business School.
Experta en organización de eventos.*

Sra. Dña. Jacqueline Ruiz

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios



Socia-Fundadora de Manatis.

Master en Comunicación Empresarial e Institucional, Comunicación Off line-On Line por la Universidad Autónoma de Balletera.

Formación superior en Ciencias Empresariales por la Universidad de Barcelona.

Protocolo y Relaciones Institucionales por la Universidad Miguel Hernández de Elche.

Dirección de Marketing por EADA.

Experta en Comunicación, Protocolo y Relaciones Institucionales.

Sr. Joaquim Villanova

Especialista en Protocolo y Ceremonial del Estado e Internacional por la Escuela Diplomática del Ministerio de AAEE y la Universidad de Oviedo.

Diplomado en Dirección de Marketing por EADA.

Director de Actos y Protocolo de PIMEC.

Miembro de la Junta Directiva de ACPRI.

Sr. Dr. Xavier Arroyo

Doctor en Empresa, Marketing por la Universidad de Barcelona Diploma de Estudios Avanzados, Estudios Empresariales - Especialidad: TIC Aplicadas al Consumidor por la UB

Licenciado en Investigación y Técnicas de Mercado por la UB Diplomado en Empresariales por la UPF

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

Sr. Raúl Cipres

*Ingeniero Técnico Industrial por la Universitat Politècnica de Catalunya
CEO de Creativalab
Miembro del Consejo de Administración - Área Marketing - Alianzas y Expansión del Club Joventut Badalona (Club Liga ACB).
Profesor en el Máster de Dirección de Marketing de EAE Business School
Profesor en el Máster de Marketing Deportivo de Johan Cruyff Institute
Experto en Patrocinio.*

Sra. Dra. Fátima Vila

*Licenciada en Periodismo por la Universidad de Sevilla
Doctora en Comunicación por la Universidad Complutense de Madrid
Master en Marketing Online Internacional por la Escola Superior de Comerç - ESCI Pompeu Fabra
Experta en Comunicación Corporativa y Propaganda Política por la Universidad de Sevilla.*

Sra. Pilar Navarro Muñoz

*Licenciada en Publicidad y Relaciones públicas (UOC)
Licenciada en Management Internacional (UIC)
Máster en Comunicación de Instituciones y Marcas (UAB) Máster MBA (UIC)
PDD por IESE .
Directora de la Unidad de Negocio de Ciencias de la Vida y Química de Fira de Barcelona.*

Sra. Dra Elsa Soro



Master en Semiótica de la comunicación (Università Alma Mater Studiorum-Bologna)
Master en EU Project Managment (Cube Business School- Bologna)
Doctora en Ciencias del Lenguaje y de la Comunicación por la Universitat Autònoma de Barcelona-Università degli Studi di Torino
Profesora asociada en Semiótica de la comunicación (Universitat Autònoma de Barcelona- Istituto Europeo di Design-IED)
Consultora por el Programa European Capital of Culture

10. Certificaciones

No se ofrecen certificaciones para este programa.

11. Ostelea centro universitario internacional

Ostelea School of Tourism & Hospitality es un centro universitario internacional especializado en la formación de líderes, directivos y técnicos especializados en la industria del Hospitality y del Turismo con pasión por el servicio y una visión multicultural.

La principal misión es la de contribuir al desarrollo social, económico y cultural de forma sostenible de la industria, a través de la formación de directivos, profesionales y técnicos del sector. Ostelea está comprometida con la innovación e impulsa el vínculo entre empresas del sector y Ostelea para nutrir al mercado de nuevas soluciones.

Ostelea cuenta con dos partners de referencia EAE Business School y la Universidad de Lleida. Desde 1958, EAE tiene como misión satisfacer las necesidades de formación de ejecutivos y otros profesionales en el ámbito económico y empresarial, en un entorno de creciente internacionalización y valorización del liderazgo.

11.1. La calidad, un logro continuo

El Centro Universitario de Turismo Ostelea tiene un modelo de sistema de garantía interna de la calidad, relacionado con y basado en el SGIQ que la Univer-

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

sidad de Lleida ha desplegado para sus centros propios. En el programa de grado, los órganos responsables que asumen diferentes funciones en la organización y aseguramiento de la calidad del programa son:

En el Centro Universitario de Turismo Ostelea: La Comisión de Seguimiento de Grados Oficiales y Calidad.

En la Universitat de Lleida: La Comisión de Ordenación Académica (COA), en la que está representada el centro.

La Universitat de Lleida ha diseñado un Sistema de Garantía Interna de la Calidad para las titulaciones (SGIC) que ha sido certificado por AQU Catalunya el 22 de abril del 2010 y el 7 de junio de 2011, que Ostelea Escuela Universitaria de Turismo como centro adscrito asume plenamente y forma parte desde el mismo inicio de su actividad académica. El SGIC garantiza que una titulación se gestiona de acuerdo a un conjunto de procedimientos establecidos que se revisan continuamente para identificar los aspectos que se pueden mejorar.

Por otro lado, EAE como partner de Ostelea fue la primera escuela de negocios de España en obtener la Certificación Internacional ISO 9001, que acredita la calidad de la institución y la de sus programas en todas las áreas, lo que se demuestra a través de su permanente espíritu de mejora, la satisfacción de sus alumnos y docentes, y la voluntad de ofrecer una formación cada vez más adecuada al entorno empresarial.

11.2. Acreditación y reconocimiento de los *partners* de Ostelea

Por un lado, EAE cuenta con la acreditación de la Asociación Española de Representantes de Escuelas de Dirección de Empresas (AEEDE), que avala el proceso continuo de garantía de los estándares de calidad de sus programas y el prestigio de la institución. Este sello que distingue el reconocimiento y la trayectoria académica de las mejores escuelas de negocios de España. AEEDE aglutina a las escuelas de dirección con más arraigo y tradición en nuestro país, y es el representante nacional del European Quality Link (EQUAL).

Ser miembro de AEEDE requiere el cumplimiento de estrictos estándares de calidad, contrastados por una comisión que analiza los recursos académicos, las infraestructuras, los equipamientos y los procesos de aprendizaje.

Guía de Programa Máster en Organización de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocios

Por otro lado, la Universidad de Lleida es la primera universidad del Estado en los estudios de empresariales y economía, del primer ranking mundial de universidades de la Comisión Europea (U-Multirank 2014). Además, es la cuarta universidad del Estado en productividad e impacto de las publicaciones científicas en ciencias agrícolas según el National Taiwan University Ranking (NTU Ranking) de 2014. Así mismo, la quinta 5ª universidad del Estado en investigación en la disciplina de Tecnología de Alimentos según el Ranking I-URG de las universidades españolas según campos y disciplinas 2014 y la tercera en investigación en la disciplina de Agricultura según el Ranking I-URG de las universidades españolas según campos y disciplinas 2014.

Finalmente, es la primera universidad del Estado en liderazgo de sus artículos en las áreas de Agricultura y Ciencias Biológicas, y la tercera en citación normalizada, según el informe 2012 de la Fundación Conocimiento y Desarrollo (C y D) y la segunda universidad del Estado en excelencia y liderazgo de la producción científica durante el periodo 2007-2011, según el informe 2012 de la Fundación Conocimiento y Desarrollo (C y D)

11.3. Relaciones institucionales e internacionales

Ostelea es miembro de prestigiosas entidades nacionales e internacionales, de entre las que destacan:

- Organización Mundial del Turismo (OMT)
- CHRIE: Council on Hotel, Restaurant and Institutional Education
- CLADEA: Consejo Latinoamericano de Escuelas de Administración
- FORO: Asociación para la Calidad de la Formación Permanente
- Agencia Catalana de Turismo

** Los programas, metodologías didácticas y de evaluación, y las bibliografías, se encuentran en las respectivas guías docentes de las asignaturas.*

*** Los contenidos de la presente guía podrán ser modificados por Ostelea School of Tourism & Hospitality en cumplimiento de las revisiones periódicas del programa.*