



Examen de Congresos y eventos

Examen Final: 70 /100 puntos - Enero 2011

VERSION 2

Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar

TURISMO - ESPOL

Nombres: _____ Fecha: _____

DETERMINE SI ES VERDADERO Ó FALSO

1. Para determinar la ambientación necesaria de un salón, usted considera estratégico realizar un recorrido físico en las instalaciones VERDADERO - FALSO
2. Para eventos académicos se recomienda utilizar una estrategia de luces en 1 VERDADERO - FALSO
3. Para eventos lúdicos la tendencia es utilizar exclusivamente luces en 3 VERDADERO - FALSO
4. Si su cliente le solicita generar un ambiente informal en el evento, la temperatura del sitio debe ser lo más fría posible VERDADERO - FALSO

5. UNA CON LÍNEAS DE ACUERDO SU SIGNIFICADO:

Constructores	Grasas y azúcares
Reguladores	Hortalizas y frutas
Energéticos	Proteínas algunas harinas
De 1 botella de Whisky	De 8 a 12 vasos
Vino	20 vasos aproximadamente

DESARROLLAR LOS SIGUIENTES LITERALES

- 6 ¿Cuáles son los 3 principales propósitos de la gestión de Alimentos y Bebidas en un evento?

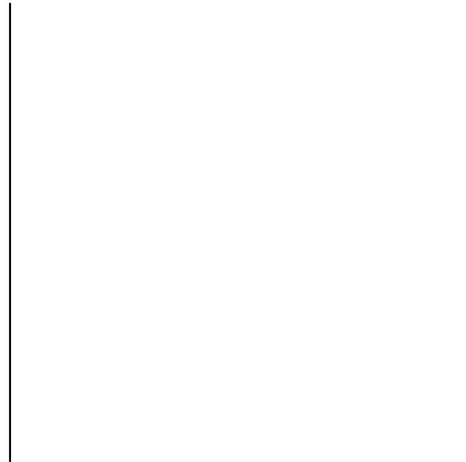
.....

.....

7 ¿Cuál es el objetivo del *publicity* en la gestión de marketing?

8 De qué factores depende la etiqueta y el ceremonial en un certamen?

9 Dibuje 3 tipos de Montaje para la distribución de espacios en un salón



DESARROLLAR LOS SIGUIENTES LITERALES

10 ¿Cuál es el principal propósito de un evento corporativo?

11 ¿Cuál es el objetivo de un menú energético?

12. CASO PRÁCTICO:

- *Cuáles son las necesidades para la decoración y ambientación?*
- *Qué tipo de montaje utilizaría para la distribución del espacio?*
- *Cuál es el valor por persona para el almuerzo de integración de la Convención?*
- *Qué tipo de menú diseñaría para la gestión de Alimentos y Bebidas?*

Escenario:

El evento es un DESAYUNO BENÉFICO dirigido para Doctores europeos que forman parte de un grupo de voluntario que visitaron Guayaquil para operar gratuitamente a 500 niños con labio leporino que sean de escasos recursos.

El certamen está dirigido para 50 personas. Será realizado en el Salón de Eventos del Club de Leones. El sitio tiene un costo de alquiler de 100 dólares. El servicio es tipo buffet y nuestro cliente ha solicitado que cada mesero contratado atenderá un promedio de 15 personas, con un sueldo de 25 dólares por mesero, dado que el servicio será en la mañana. A su vez, nos han pedido, que el servicio de alimentación sea suministrado por el Hotel UNipark, con un costo promedio por desayuno de 15 dólares por personas que incluye el menaje, cristalería y samovares.

Con respecto las bebidas soft ó libres de alcohol son ilimitadas y el proveedor no las ha incluido en el precio por persona de los alimentos. Se ha considerado que los jugos si estén concluidos, pero no el agua ni las gaseosas adicionales, por ello tendremos que estimar 2 botellas de agua por invitado y 2 vasos de gaseosa por persona.

Se estimó entregar un libro de fotografías de los principales atractivos turísticos del Ecuador, a un costo promedio de 6 dólares cada unidad, que será entregado durante el discurso de bienvenida a la ciudad, ofrecido por el alcalde. Se presentará un ballet folclórico durante 20 minutos, y su tarifa es de 150 dólares.

Para este servicio contaremos con 1 asistente operativa que recibirá como sueldo 100 dólares por el apoyo en las diferentes fases requeridas para la organización del evento.

Nuestro cliente nos ha pedido que los servicios por persona sean facturados a nombre de la Junta de Beneficencia de Guayaquil. Finalmente, el porcentaje por concepto de imprevistos será del 5% por ciento y la utilidad por persona del 6%.