



G

**ORGANIZACIÓN  
DE EVENTOS**





# ÍNDICE

## ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Presentación.....	4
2. Objetivos.....	5
3. Temario.....	6
4. Contribuidores y Docentes.....	11



# ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

# 1. PRESENTACIÓN

## ¡HAZ DE TU TRABAJO UN EVENTO ESPECTACULAR!

**S**i siempre soñaste con convertirte en una organizadora profesional de eventos, el **curso online de Organización de Eventos** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, aprenderás a planear, organizar y transformar los deseos de tus clientes en un evento inolvidable de principio a fin.



## 2. OBJETIVOS



### OBJETIVOS



**Organización de eventos** es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Los recursos básicos, proveedores y áreas de las que debe estar conformado tu negocio.
- ▶ Estrategias de abordaje a clientes y recopilación de información sobre el servicio requerido para brindar una atención apegada a las necesidades que el cliente exprese.
- ▶ Diferentes formas de montajes de mesa y tipos de servicio.
- ▶ Técnicas y herramientas de organización de actividades y jerarquización de prioridades.
- ▶ Calcular la producción de alimentos y bebidas.
- ▶ Calcular costos de operación y administración.
- ▶ Como publicitar tu negocio aprovechando las redes sociales.
- ▶ Nuevas tendencias de decoración.
- ▶ Solucionar problemas frecuentes durante la organización de eventos.

# 3. TEMARIO



## TEMARIO



## MÓDULO 1 LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS COMO NEGOCIO

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 1.1. Recursos básicos para la organización de eventos
- 1.2. La importancia de un proveedor y la formación de una cartera de proveedores
- 1.3. Reconocimiento de las áreas de trabajo en un evento y sus principales funciones
- 1.4. Estándares de calidad en la organización de eventos

## MÓDULO 3 SERVICIOS EN LOS EVENTOS

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 3.1. Montajes clásicos y vanguardistas en los eventos
- 3.2. Reconocimiento del tipo de servicio que se ofrecerá al cliente

## MÓDULO 2 LA IMPORTANCIA DEL CLIENTE Y SU DECISIÓN FINAL

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 2.1. La primera entrevista con el cliente
- 2.2. Respuestas a las preguntas: ¿cómo?, ¿cuándo?, ¿dónde? y ¿por qué?
- 2.3. Definición y detallado del evento de acuerdo a las necesidades del cliente

## PRÁCTICA INTEGRADORA 1

### SEMANA 4

En esta práctica consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas en los primeros 3 módulos de estudio. Para ello diseñarás el planteamiento y estructura general de un evento, donde recuperarás tus conocimientos sobre presupuestos, búsqueda y selección de proveedores, elaboración de contratos, estrategias de abordaje al cliente, recopilación de información sobre el servicio requerido, formas de montaje y tipos de servicio.

MÓDULO 4  
ETAPAS EN LA  
ORGANIZACIÓN  
DE UN EVENTO

SEMANA 1

## TEMAS

- 4.1. Manejo del cronograma o “timeline” para la planeación y organización de un evento
- 4.2. Supervisión y seguimiento del cronograma de un evento
- 4.3. Estrategias claves para el manejo del tiempo y los contra-tiempos
- 4.4. Conocimientos de la preproducción, postproducción y cierre de un evento

MÓDULO 5  
PATRONES Y  
CICLOS PARA EL  
DISEÑO DE ALI-  
MENTOS Y  
BEBIDAS

SEMANA 2

## TEMAS

- 5.1. Principales servicios de alimentos
- 5.2. Diseño y manejo de una carta o menú de alimentos y bebidas
- 5.3. Herramientas de venta para un servicio completo de alimentos y bebidas en un evento
- 5.4. Principios de cálculo para producción de alimentos y bebidas
- 5.5. Etapas para la producción adecuada de alimentos y bebidas

MÓDULO 6  
ETAPAS EN LA  
ORGANIZACIÓN  
DE UN EVENTO

SEMANA 3

## TEMAS

- 6.1. La importancia de los costos de producción y venta
- 6.2. Datos que debo de tener para la correcta realización de un costo de producción
- 6.3. Bases para la realización del costo de venta y sus imprevistos
- 6.4. Gastos de operación y administración
- 6.5. Importancia de los pagos a terceros y proveedores

PRÁCTICA  
INTEGRADORA 2

SEMANA 4

En esta práctica continuaremos con las etapas de organización de eventos, para ello deberás recuperar tus conocimientos sobre elaboración de agenda de actividades, diseño y manejo de alimentos y bebidas, costos de operación y administración.



## MÓDULO 7 NUEVAS ESTRATEGIAS DE VENTAS

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 7.1. Identificación de los principales medios masivos de difusión y venta
- 7.2. Manejo de medios tecnológicos y apps
- 7.3. Planificación de eventos enfocados a la venta

## MÓDULO 8 NUEVAS TENDENCIAS EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 8.1. Búsqueda de clientes potenciales
- 8.2. Tendencias de moda en eventos
- 8.3. La informalidad ya es etiqueta
- 8.4. La decoración y sus reglas cambiantes

## MÓDULO 9 LAS ÁREAS DE OPORTUNIDAD MÁS RECURRENTE EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 9.1. La lista de fallas más comunes con terceras personas
- 9.2. Los márgenes de utilidad no fueron los esperados
- 9.3. Excedentes y faltantes

## PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL

### SEMANA 4

En esta última práctica integradora deberás recuperar tus conocimientos sobre publicidad, tendencias de moda y manejo de merma, excedentes y faltantes.



**CONTRIBUIDORES  
Y DOCENTES**

## 4. CONTRIBUIDORES Y DOCENTES

Conoce a los expertos que escribieron y diseñaron los materiales educativos, videos y recetarios del curso.



**CHEF DANIELA  
CAÑAS**

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS



Originaria de la Ciudad de México, la Chef Daniela Cañas creció entre el olor de los guisos y platillos típicos mexicanos. El amor a su país, a su gastronomía y al bendito mestizaje de sus ingredientes, la llevaron a estudiar en el Colegio Superior de Gastronomía y a completar dos especialidades en Servicio de Restaurantes e Historia de la Gastronomía. Comenzó a trabajar en el área de servicio en restaurantes como El Chisme y China Grill. La pasión por su carrera la llevó a compartir sus conocimientos como docente, colaborando en prestigiosas universidades como la Universidad Latinoamericana, Colegio Mariano Moreno y la Universidad del Valle. Además de impartir clases, actualmente tiene un negocio propio de Catering y trabaja arduamente para lograr su objetivo de abrir un restaurante.



G

GASTRONÓMICA  
INTERNACIONAL  
Instituto de formación online