



G

**DIPLOMADO EN REPOSTERÍA  
CON ESPECIALIZACIÓN EN  
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y  
GESTIÓN GASTRONÓMICA**





# ÍNDICE

## **1. DIPLOMADO EN REPOSTERÍA CON ESPECIALIZACIÓN EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y GESTIÓN GASTRONÓMICA**

### **1.1. Repostería Profesional**

- 1.1.1. Presentación
- 1.1.2. Objetivos
- 1.1.3. Temario

### **1.2. Repostería Especializada**

- 1.2.1. Presentación
- 1.2.2. Objetivos
- 1.2.3. Temario

### **1.3. Emprendimiento y Gestión**

- 1.3.1. Presentación
- 1.3.2. Objetivos
- 1.3.3. Temario

### **1.4. Organización de Eventos**

- 1.4.1. Presentación
- 1.4.2. Objetivos
- 1.4.3. Temario

## **2. NUESTROS EXPERTOS**

# DIPLOMADOS ESPECIALIZADOS

## ¡GANA DINERO HACIENDO LO QUE AMAS!

Si tu objetivo es hacer de la repostería tu fuente de ingresos, el **Diplomado en Repostería con especialización en Organización de Eventos y Gestión Gastronómica** es tu mejor opción. Tiene una duración de 12 meses y el programa de estudios está conformado por 4 cursos:



Al finalizar tus estudios serás capaz de elaborar recetas de alta repostería, emprender exitosamente tu propia pastelería (o fortalecer la que ya tienes) y administrar correctamente tus recursos para la planeación, organización y ejecución de eventos donde tus mesas de postres serán el centro de atención.

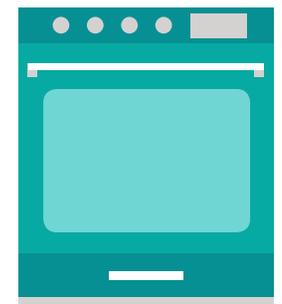


# REPOSTERÍA PROFESIONAL

## 1.1.1. PRESENTACIÓN

# ¡HAZ DE TU HORNO UNA FÁBRICA DE SUEÑOS!

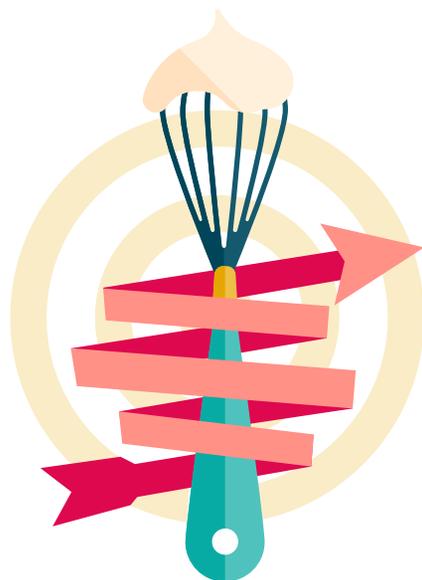
**S**i te preguntas cuál es el secreto para obtener resultados perfectos cada vez que abres la puerta del horno, nuestro equipo de chefs docentes ha creado el **curso online de Repostería Profesional** pensando en ti. En este curso aprenderás las técnicas y recetas fundamentales de la repostería, que serán el punto de partida para dar rienda suelta a tu talento culinario.



## 1.1.2. OBJETIVOS



VER VIDEO



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

- ▶ Las técnicas y secretos para poder preparar más de 50 recetas esenciales del oficio.
- ▶ Cómo utilizar ingredientes nobles como azúcar, huevos, lácteos y frutas en caramelos, merengues, cremas y salsas dulces.
- ▶ Cómo elaborar postres exquisitos como flanes, mousses, sabayones y crème brûlée.
- ▶ Cómo preparar masas de tartas y hacer pays y tartas clásicas tanto saladas como dulces.
- ▶ La posibilidad de inventar recetas propias aprendiendo de los consejos de chefs, docentes y otros alumnos.
- ▶ Los conocimientos imprescindibles sobre la selección, uso y conservación de ingredientes, así como la seguridad e higiene personal y ambiental que posee todo chef repostero profesional.

## 1.1.3 TEMARIO

# REPOSTERÍA PROFESIONAL



## MÓDULO 1 HARINAS Y LEUDANTES

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 1.1. La harina
- 1.2. Leudantes naturales y leudantes químicos

#### RECETAS

- ▶ Cupcake de chocolate
- ▶ Crepas de nutella y fresa
- ▶ Galletas de salvado y coco
- ▶ Scones integrales con pasas
- ▶ Panqué de elote
- ▶ Polenta dulce con arándanos

## MÓDULO 2 HIGIENE Y HERRAMIENTAS

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 2.1. Elementos básicos de la seguridad e higiene
- 2.2. Higiene
- 2.3. Manejo de alimentos y el servicio
- 2.4. Puntos críticos de control y seguridad
- 2.5. Equipos y herramientas

#### RECETAS

- ▶ Melocotones flameados con helado
- ▶ Espuma de fruta en sifón
- ▶ Fresas maceradas en vino tinto
- ▶ Guayabas en conserva
- ▶ Dulce de tapioca
- ▶ Crumble de manzana

## MÓDULO 3 FRUTAS Y HIERBAS

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 3.1. Las frutas y su clasificación
- 3.2. Las hierbas y su clasificación
- 3.3. Cortes de frutas y hierbas

#### RECETAS

- ▶ Ponche frío
- ▶ Copa de frutas con yogurt
- ▶ Mukimono en frutas
- ▶ Muffins de frutos rojos
- ▶ Macedonia de frutas
- ▶ Supremas de cítricos

## PRÁCTICA INTEGRADORA 1

### MUFFINS DE FRUTOS ROJOS

### SEMANA 4

En esta práctica consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridos en los primeros 3 módulos de estudio.

Para ello elaborarás la receta de **muffins de frutos rojos**, en la cual recuperarás los principios del leudado químico, los elementos de higiene en la cocina y los ingredientes, y la selección de frutas según sus características organolépticas.

## MÓDULO 4 JARABES Y CAMELOS

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 4.1. Principales edulcorantes: miel y azúcar
- 4.2. Azúcar y derivados
- 4.3. Edulcorantes
- 4.4. Aditivos
- 4.5. Colorantes naturales y artificiales
- 4.6. Licores y destilados

#### RECETAS

- ▶ Camelado
- ▶ Toffee
- ▶ Manzanas caramelizadas
- ▶ Azúcar vainillada
- ▶ Mermelada de frambuesa y naranja
- ▶ Flan de queso

## MÓDULO 6 HUEVOS, LÁCTEOS Y GRASAS

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 6.1. Elementos fundamentales en la repostería y panadería
- 6.2. El huevo
- 6.3. El merengue
- 6.4. Lácteos
- 6.5. Grasas

#### RECETAS

- ▶ Rompope
- ▶ Pavlovas
- ▶ Merengue francés
- ▶ Islas Flotantes
- ▶ Mantequilla y suero de leche
- ▶ Merengue italiano
- ▶ Macarrones
- ▶ Merengue suizo
- ▶ Turrón

## MÓDULO 5 NUECES Y SEMILLAS

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 5.1. Especias, nueces y semillas, elementos indispensables
- 5.2. Especias
- 5.3. Nueces y semillas

#### RECETAS

- ▶ Pasta de almendras
- ▶ Leche de nueces
- ▶ Mantequilla de avellanas
- ▶ Praliné
- ▶ Panqué de nuez
- ▶ Brittle o palanqueta

## PRÁCTICA INTEGRADORA 2 MALVAVISCOS

### SEMANA 4

En esta segunda práctica integradora elaborarás la receta de **malvaviscos**, en la cuál recuperarás los conocimientos relacionados al uso de la manga pastelera, colorantes, gelificantes y merengue para la elaboración de golosinas.

## MÓDULO 7 GELATINAS, SALSAS Y COULIS

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 7.1. Aditivos alimentarios
- 7.2. Gelificantes
- 7.3. Espesantes y emulsionantes
- 7.4. Gomas
- 7.5. Salsas y coulis acompañantes de postres

#### RECETAS

- ▶ Gelatina de café con salsa de caramelo
- ▶ Gomitas
- ▶ Reducción de balsámico y miel
- ▶ Sabayón de oporto
- ▶ Higos rellenos de queso mascarpone
- ▶ Panna cotta de vainilla con coulis de frutos rojos

## MÓDULO 9 TARTAS Y MASAS FRIABLES

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 9.1. Tartas
- 9.2. Ingredientes básicos para una masa friable
- 9.3. Las tres masas básicas
- 9.4. Técnicas de cocción de las masas

#### RECETAS

- ▶ Tarta de manzana
- ▶ Pâte Brisée
- ▶ Pâte Sucrée
- ▶ Tarta de limón
- ▶ Pâte Sablée
- ▶ Galletas de mantequilla decoradas royal icing o glaseado real

## MÓDULO 8 CREMAS Y NATILLAS

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 8.1. Las cremas y natillas en repostería
- 8.2. Ingredientes
- 8.3. Cremas

#### RECETAS

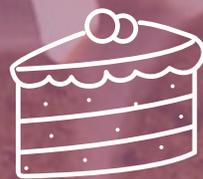
- ▶ Crema inglesa
- ▶ Crema pastelera
- ▶ Crema mousseline
- ▶ Pots de crème de chocolate
- ▶ Crème Brûlée
- ▶ Lemon curd

## PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL

### TARTA DE FRUTAS

### SEMANA 4

En esta última práctica integradora elaborarás la receta **tarta de frutas**, en la cual recuperarás los conocimientos relacionados con la elaboración de masas friables y crema pastelera, además de la selección y cortes de frutas.



# REPOSTERÍA ESPECIALIZADA





## 1.2.1. PRESENTACIÓN



# ¡CONVIÉRTETE EN UN VERDADERO EXPERTO EN REPOSTERÍA!

**S**i siempre soñaste con aprender lo último en pastelería, panadería y chocolatería, el **curso online de Repostería Especializada** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, aprenderás a preparar panes artesanales, bombonería, impresionantes pasteles y todo tipo de postres deliciosos. Elaborarás recetas y técnicas de alta repostería que harán de tu cocina un lugar exquisito y único.



## 1.2.2. OBJETIVOS



VER VIDEO



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

- ▶ Más de 50 recetas de lo más selecto en panadería, pastelería, chocolatería y postres de alta repostería.
- ▶ Los diferentes métodos de leudado y amasado para lograr todo tipo de panes.
- ▶ Cómo elaborar masas sofisticadas como hojaldre y pâte à choux con métodos a prueba de errores.
- ▶ La pastelería de la A a la Z: masas de pasteles, coberturas, rellenos y decoración.
- ▶ Los más exquisitos postres al plato: mousses, bavaresas y parfaits.
- ▶ Chocolatería de 0 a 100 en pocas semanas, desde la teoría básica hasta la bombonería avanzada.
- ▶ Postres helados y diferentes técnicas para aprovechar el frío al máximo.
- ▶ La posibilidad de inventar recetas propias aprendiendo de los consejos de chefs, docentes y alumnos.



## 1.2.3. TEMARIO

# REPOSTERÍA ESPECIALIZADA



## MÓDULO 1 PANADERÍA 1

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 1.1. El pan
- 1.2. Panes leudados
- 1.3. Elaboración de masas con levadura

#### RECETAS

- ▶ Pan de trigo con método directo
- ▶ Donas
- ▶ Conchas
- ▶ Bollos de harina integral
- ▶ Trenza integral
- ▶ Bolillo

## MÓDULO 2 PANADERÍA 2

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 2.1. Aspectos generales de la elaboración del pan
- 2.2. Celíacos y veganos
- 2.3. Métodos de panadería

#### RECETAS

- ▶ Masa esponja y focaccia
- ▶ Masa danesa
- ▶ Relleno de queso para pan danés
- ▶ Pan danés relleno de queso
- ▶ Pan de caja
- ▶ Masa para croissant y elaboración de croissant

## MÓDULO 3 HOJALDRE Y PÂTE À CHOUX

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 3.1. Contexto histórico del hojaldre y pâte à choux
- 3.2. Hojaldre
- 3.3. Pâte à choux

#### RECETAS

- ▶ Pasta hojaldre
- ▶ Palmiers
- ▶ Hojaldre rápido
- ▶ Pâte a choux
- ▶ Profiteroles
- ▶ Eclairs

## PRÁCTICA INTEGRADORA 1 NAPOLEÓN

### SEMANA 4

En esta práctica consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridos en los primeros 3 módulos de estudio. Para ello elaborarás la receta **napoleón**, un clásico de la repostería italiana donde pondrás en práctica la elaboración de pasta hojaldre y una deliciosa crema diplomat.

## MÓDULO 4 PASTELERÍA 1

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 4.1. Definición y características de los pasteles
- 4.2. Pasteles esponjosos
- 4.3. Pasteles de mantequilla
- 4.4. Coberturas y rellenos
- 4.5. Coberturas y rellenos clásicos
- 4.6. Otros rellenos y coberturas
- 4.7. Glaseados

#### RECETAS

- ▶ Glacé
- ▶ Sacher torte
- ▶ Genoise
- ▶ Pastel de mantequilla
- ▶ Pound cake
- ▶ Soletas
- ▶ Tiramisú

## MÓDULO 6 HELADOS Y SORBETES

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 6.1. Origen de los helados, granitas y sorbetes
- 6.2. Helados a base de crema
- 6.3. La máquina de helado
- 6.4. Procedimiento básico
- 6.5. Sorbetes y granitas

#### RECETAS

- ▶ Sorbete de fresa
- ▶ Sherbet
- ▶ Granitá
- ▶ Helado francés de vainilla
- ▶ Helado italiano
- ▶ Helado philadelphia

## MÓDULO 5 PASTELERÍA 2

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 5.1. Pasteles y galletas representativos
- 5.2. Pasteles de merengue
- 5.3. Pasteles de aceite
- 5.4. Pasteles de natilla
- 5.5. Cupcakes y galletas

#### RECETAS

- ▶ Expresso catalán
- ▶ Cheese cake
- ▶ Angel food
- ▶ Pastel de zanahoria
- ▶ Devil's food
- ▶ Betún de chocolate

## PRÁCTICA INTEGRADORA 2

### ÓPERA

### SEMANA 4

En esta segunda práctica integradora elaborarás la receta **ópera**, en la cuál recuperarás los conocimientos relacionados al uso y preparación del ganache, el biscuit, diversos jarabes y la crema de mantequilla.

## MÓDULO 7 CHOCOLATERÍA 1

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 7.1. El cacao
- 7.2. Clasificación y procesamiento del cacao
- 7.3. El chocolate
- 7.4. Presentaciones del chocolate
- 7.5. Preparaciones básicas con chocolate

#### RECETAS

- ▶ Tarta de frambuesa con ganache de chocolate blanco
- ▶ Tarta de chocolate y gianduja
- ▶ Ganache
- ▶ Gianduja
- ▶ Pâte Sucrée
- ▶ Ganache de chocolate blanco saborizado con jengibre
- ▶ Ganache de chocolate oscuro con cardamomo
- ▶ Brownies

## MÓDULO 8 CHOCOLATERÍA 2

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 8.1. Tipos de chocolate
- 8.2. Atemperado o templado del chocolate
- 8.3. Métodos de atemperado
- 8.4. Moldes para chocolatería
- 8.5. Preparaciones avanzadas con chocolate
- 8.6. Decoraciones con chocolate

#### RECETAS

- ▶ Temperado de chocolate
- ▶ Bombones de chocolate blanco
- ▶ Cake pop
- ▶ Decoración de chocolate
- ▶ Rizos
- ▶ Cinturón
- ▶ Transfer
- ▶ Decoraciones con acetato
- ▶ Trufas de chocolate amargo

MÓDULO 9  
**MOUSSES,  
BAVARESAS Y  
PETIT FOURS**

**SEMANA 3**

## TEMAS

- 9.1. Clasificación de mousses y bavaresas
- 9.2. Métodos de preparación demousses
- 9.3. Métodos de preparación de bavaresas
- 9.4. Métodos alternativos
- 9.5. Petit fours

## RECETAS

- ▶ Postre al vaso
- ▶ Fraiser
- ▶ Bavaresa de pure de frutas
- ▶ Financiers
- ▶ Madeleines

**PRÁCTICA  
INTEGRADORA  
FINAL**

MOUSSE DE  
CHOCOLATE  
BAILEYS

**SEMANA 4**

En esta última práctica integradora elaborarás la receta **mousse de chocolate baileys**, en la cual recuperarás los conocimientos relacionados con la preparación de mousses y pastas friables. También pondrás en práctica diversas técnicas de decoración con chocolate y la técnica de espejo.



# EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN



## 1.3.1. PRESENTACIÓN



# ¡HAZ DE TU NEGOCIO EL ÉXITO DE TU VIDA!

**S**i siempre has tenido una idea de negocio pero no sabes por donde comenzar, o si ya tienes uno pero quieres aprender a administrarlo mejor, el **curso online de Emprendimiento y Gestión** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, te acompañaremos desde el inicio de la generación de tu idea de negocio hasta la creación de un modelo de calidad para tu establecimiento de alimentos y bebidas.

## 1.3.2. OBJETIVOS



### OBJETIVOS



**Emprendimiento y gestión** es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cual aprenderás:

- ▶ Conceptos básicos del entorno empresarial para emprender tu establecimiento de alimentos y bebidas.
- ▶ Seleccionar la mejor ubicación del negocio.
- ▶ Requerimientos de espacio, elementos de seguridad y protección civil necesarios en cualquier establecimiento.
- ▶ La distribución de una cocina y su estructura operativa.
- ▶ Planeación estratégica de recursos humanos y materiales, obteniendo el máximo aprovechamiento de ambos.
- ▶ Implementación de procesos clave en el área de recursos humanos para realizar una gestión de personal efectiva.
- ▶ Diseñar menús y detectar la aceptación de los productos por parte de los clientes.
- ▶ Herramientas que te ayudarán a cimentar firmemente tu negocio: análisis de mercado, plan de mercadotecnia y modelos de calidad.

### 1.3.3. TEMARIO

# EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN



## MÓDULO 1 CONSTRUYENDO LOS CIMIENTOS

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 1.1. Relevancia de la administración en empresas de AyB
- 1.2. El riesgo es alto, pero el sector es bueno
- 1.3. El proceso administrativo
- 1.4. Planeación
- 1.5. Misión
- 1.6. Características de una buena misión
- 1.7. ¿Para qué sirve tener una buena misión?
- 1.8. Visión
- 1.9. Objetivos
- 1.10. La encuesta inicial del emprendedor

## MÓDULO 2 DISTRIBUCIÓN DE COCINAS AYB

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 2.1. Tres áreas y tres formas de crecer
- 2.2. Estructura operativa
- 2.3. Distribución de cocinas
- 2.4. Modelos de distribución de cocina
- 2.5. Requisitos de equipo
- 2.6. Seguridad en la cocina

## MÓDULO 3 ESTRUCTURA DE UNA EMPRESA DE AYB

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 3.1. AyB – Un negocio que exige talentos diversos
- 3.2. Poniendo orden en el equipo – Organigrama
- 3.3. ¿Tengo que tener un organigrama? ¿Para qué?
- 3.4. Excepciones temporales
- 3.5. Relaciones de “línea punteada”
- 3.6. Observaciones generales sobre las estructuras de las empresas
- 3.7. Estructura genérica de una empresa de AyB
- 3.8. Descripción de puestos, funciones y competencias
- 3.9. Cargas de trabajo

## PRÁCTICA INTEGRADORA 1

### SEMANA 4

En esta práctica consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas en los primeros 3 módulos de estudio. Para ello analizarás un caso práctico, donde recuperarás tus conocimientos sobre el diseño de la misión y visión de un establecimiento de AyB, organización y distribución del área de cocina y estructura operativa.

## MÓDULO 4 RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 4.1. Selección
- 4.2. Contratación
- 4.3. Entrenamiento inicial o rampa
- 4.4. Desarrollo de carrera
- 4.5. Fin del contrato
- 4.6. Compensación
- 4.7. Proyección de gastos de mano de obra

## MÓDULO 5 ELABORACIÓN DE MENÚ

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 5.1. Términos básicos
- 5.2. Costo, calidad, variedad y tiempo
- 5.3. Ganando variedad
- 5.4. Esquemas del menú según el tipo de menú
- 5.5. Mire siempre “el gran dibujo”
- 5.6. Elementos del menú
- 5.7. Elaboración de un menú o una carta
- 5.8. Reingeniería de menús

## MÓDULO 6 UBICACIÓN Y REQUERIMIENTOS DEL ESTABLECI- MIENTO

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 6.1. Selección de la ubicación del negocio.
- 6.2. Requerimientos legales
- 6.3. Ubicación y competencia
- 6.4. Valor comercial
- 6.5. Requerimientos de espacio del negocio
- 6.6. Requerimientos de seguridad y protección civil

## PRÁCTICA INTEGRADORA 2

### SEMANA 4

En esta práctica calcularás la rentabilidad de un negocio mediante la elaboración de un *Estado de Pérdidas y Ganancias*. Para ello deberás recuperar tus conocimientos sobre tres elementos cruciales dentro de cualquier establecimiento de AyB: su mano de obra, el costo de los bienes producidos y sus costos fijos.

## MÓDULO 7 ANÁLISIS DE MERCADO

### SEMANA 1

#### TEMAS

- 7.1. Análisis de mercado
- 7.2. Necesidades y deseos
- 7.3. Técnicas comunes de investigación de mercados
- 7.4. Las tres C's : Compañía, Cliente y Competencia.
- 7.5. Entendiendo a la competencia
- 7.6. Midiendo nuestra compañía

## MÓDULO 8 PLAN DE MERCADOTECNIA

### SEMANA 2

#### TEMAS

- 8.1. Las 4 p's del marketing
- 8.2. STP - Segmentación, targeting y posicionamiento
- 8.3. Creando una propuesta de valor
- 8.4. Plan de marketing

## MÓDULO 9 MODELOS DE CALIDAD

### SEMANA 3

#### TEMAS

- 9.1. El costo de la mala calidad
- 9.2. Repetibilidad
- 9.3. Replicabilidad
- 9.4. La variación es el enemigo de la calidad
- 9.5. Definir bien el problema
- 9.6. Problemas que perdonan vs. oportunidades únicas
- 9.7. Calidad suficiente y retornos decrecientes
- 9.8. Cambio incremental y cambio radical
- 9.9. Puntos comunes sobre el manejo de la calidad
- 9.10. Sistemas de control de calidad

## PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL

### SEMANA 4

En esta última práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas durante todo el curso. Para ello elaborarás un ensayo, donde aplicarás conceptos y herramientas claves necesarias para cimentar firmemente tu negocio.



# ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

## 1.4.1. 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.



## 1.4.2. 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.

## 1.4.3. TEMARIO

# ORGANIZACIÓN DE EVENTOS



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.



# NUESTROS EXPERTOS

# 3. EXPERTOS

## NUESTROS EXPERTOS

Conoce a los chefs docentes de este curso, son los encargados de responder tus preguntas, calificar y retroalimentar tus actividades prácticas e integradoras.



**CHEF CAROLINA  
ALARCÓN**

CONTRIBUIDORA Y DOCENTE  
REPOSTERÍA



La Chef Carolina Alarcón es egresada de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno, uno de los mejores Institutos de la ciudad de Bogotá, Colombia. Inició su carrera como pastelera y repostera en su ciudad natal. Más tarde, tuvo la oportunidad de viajar a los Ángeles California para trabajar de la mano de Chefs Internacionales y perfeccionar sus técnicas durante más de un año. Además, cuenta con una especialización en Enología y Administración de Establecimientos Gastronómicos. Su formación académica, experiencia profesional y pasión por la repostería la llevaron a cumplir su meta de convertirse en docente, guiando a sus alumnos para que desarrollen sus habilidades y creatividad en el mundo de la Repostería.



**CHEF EMILIO  
DÍAZ**

CONTRIBUIDOR Y DOCENTE  
REPOSTERÍA



La Chef Carolina Alarcón es egresada de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno, uno de los mejores Institutos de la ciudad de Bogotá, Colombia. Inició su carrera como pastelera y repostera en su ciudad natal. Más tarde, tuvo la oportunidad de viajar a los Ángeles California para trabajar de la mano de Chefs Internacionales y perfeccionar sus técnicas durante más de un año. Además, cuenta con una especialización en Enología y Administración de Establecimientos Gastronómicos. Su formación académica, experiencia profesional y pasión por la repostería la llevaron a cumplir su meta de convertirse en docente, guiando a sus alumnos para que desarrollen sus habilidades y creatividad en el mundo de la Repostería.



**CHEF MARÍA  
BELÉN BORDA**

CONTRIBUIDORA  
PASTELERÍA, PANADERÍA Y CHOCOLATERÍA



La Chef María Belén estudió en Buenos Aires, Argentina, graduándose con honores como Chef de Cocina Internacional y Analista Gastronómica de la escuela Ott College en 2007. Ávida de nuevas experiencias, se trasladó al otro lado del mundo para estudiar las tradiciones gastronómicas de Bali, Tailandia y Vietnam en reconocidas escuelas como Blue Elephant y Silom. El último año la ha visto trabajando en varios establecimientos del mundialmente reconocido empresario gastronómico Claus Meyer, dueño del restaurante Noma en Copenhague.

## 3. EXPERTOS



**CHEF MARIANA  
SOLEDAD OROZCO**

CONTRIBUIDORA  
PASTELERÍA, PANADERÍA Y CHOCOLATERÍA



Estando a punto de terminar su carrera de médico cirujano, la Chef Mariana decidió indagar en su otra pasión: la pastelería y la cocina. Lo que encontró de este lado de la vida fue su verdadera vocación y en un giro trascendental decidió comenzar una nueva profesión. Se recibió de Licenciada en Gastronomía en 2010 por la Universidad Anáhuac del Sur del Distrito Federal con una beca de excelencia.



**CHEF ALEJANDRA  
SANTOS**

CONTRIBUIDORA  
REPOSTERÍA



La Chef Alejandra Santos comenzó su carrera gastronómica profesional en el prestigioso Centro Culinario Ambrosia del Distrito Federal, graduándose con especialidades en pastelería, panadería y cocina asiática. En 2011 decide participar en la segunda temporada del reality show Cocineros Al Límite de Canal Fox y Utilísima. ¡Y lo gana! El premio fue un curso de Master Cuisine que la lleva hasta la escuela Le Cordon Bleu de Lima, Perú.



**CHEF KARLA  
HENTSCHEL MÉNDEZ**

CONTRIBUIDORA  
REPOSTERÍA Y COCINA



La Chef Karla Hentschel es una de las joyas culinarias en Gastronomía Internacional. Cuenta con un currículum que atestigua su excelente formación y amplia experiencia práctica en destacadas cocinas del mundo, instrucción culinaria en institutos de primera y periodismo culinario en diversas publicaciones.

## 3. EXPERTOS



**DR. CARLOS EDUARDO  
CASTRO**

CONTRIBUIDOR Y DOCENTE  
GESTIÓN GASTRONÓMICA



El Doctor Carlos Eduardo es Licenciado y Maestro en Mercadotecnia y Doctor en Educación. Tiene más de 11 años de experiencia en el ámbito educativo tanto en México como en Latinoamérica impartiendo clases y en la gestión administrativa de esta rama. Actualmente, se desempeña como gerente nacional de Mercadotecnia y alianzas estratégicas de Editorial Santillana México donde anteriormente fungió como gerente nacional de operaciones académicas y consultor pedagógico.



**CHEF DANIELA  
CAÑAS**

CONTRIBUIDORA Y DOCENTE  
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 llevo 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.



**PROFESOR LIC. JOAQUÍN  
MARTÍNEZ MORA**

CONTRIBUIDOR  
EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN



Nacido en Fuentidueña (España), Joaquín Martínez Mora, actual Director General del Grupo Lezama, empieza en el mundo de la hostelería por el principio, como debe ser. Tras pasar por Casa Lucio y el hotel Escultor en Madrid, aterriza a sus veinte y pocos años en La Taberna del Alabardero, buque insignia del Grupo Lezama, y viene para quedarse.

## 3. EXPERTOS



**ANTONIO TOLEDO**

EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN



El Maestro Antonio Toledo ha dedicado más de una década a administrar servicios de alimentos y bebidas. Además de actualizarse constantemente en temas como calidad en servicio al cliente, estrategias competitivas hacia la excelencia restaurantera, calidad y liderazgo en el servicio de alimentos; es egresado de la Maestría en Administración de Negocios impartida por la Universidad Tecnológica de México. Se ha desempeñado como gerente, coordinador de alimentación integral y jefe de área en diversas empresas. Más tarde descubrió su pasión por la docencia, incorporándose a la UNITEC como profesor titular de las asignaturas: Administración de servicios de alimentos, legislación e higiene de alimentos y dirección de empresas de alimentos.



**LETICIA VALDEZ**

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS



La Mtra. Leticia Valdez cuenta con más de 10 años de experiencia en el diseño curricular, la docencia y la gestión/consultoría de PYMEs. Es egresada de la Licenciatura en Administración y Maestra en Relaciones Económica Internacionales por la Universidad de Guadalajara. Actualmente se encuentra estudiando un Doctorado en Educación.

En su labor profesional podemos encontrar actividades catedráticas, dirección de proyectos de capacitación y desarrollo, participación en incubadoras de empresas y actual gestión de una empresa propia.



**ALEJANDRO PELAEZ**

EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN



Alejandro Peláez es MBA (Master of Business Administration) de Northwestern University (Kellogg School of Management), una de las universidades más prestigiosas del mundo, y también es Ingeniero Electrónico de la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá (Colombia). A lo largo de sus 21 años de carrera profesional, ocupó diversos cargos en las áreas de Tecnología, Entrenamiento, Desarrollo de Negocios y Gerencia de grandes multinacionales como Intel y Motorola, y también se desempeñó como Profesor de Cátedra de la Universidad Javeriana de Bogotá y de la Universidad Tecnológica de Pereira. Actualmente, Alejandro es el Director General de Gastronomía Internacional, donde pone en práctica sus tres pasiones: la educación, la tecnología y los negocios.



GASTRONÓMICA  
INTERNACIONAL  
Instituto de formación online

