



G

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





ÍNDICE

1. DIPLOMADO EN COCINA CON ESPECIALIZACIÓN EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y GESTIÓN GASTRONÓMICA

1.1. Cocina Profesional

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

1.2. Cocina Avanzada

- 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

DIPLOMADO ESPECIALIZADOS

¡ASEGURA EL ÉXITO DE TU NEGOCIO!

Si tu objetivo es hacer de la cocina tu fuente de ingresos, el **Diplomado en Cocina 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:


**COCINA
PROFESIONAL**

 Duración: 3 meses
 Horas de estudio: 60



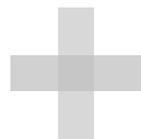

**COCINA
AVANZADA**

 Duración: 3 meses
 Horas de estudio: 60




**EMPRENDIMIENTO
Y GESTIÓN**

 Duración: 3 meses
 Horas de estudio: 60




**ORGANIZACIÓN
DE EVENTOS**

 Duración: 3 meses
 Horas de estudio: 60



**DIPLOMADO EN
COCINA**

CON ESPECIALIZACIÓN EN

**ORGANIZACIÓN
DE EVENTOS**

**Y GESTIÓN
GASTRONÓMICA**

 Duración: 12 meses
 Horas de estudio: 240

Al finalizar tus estudios serás capaz de elaborar recetas de alta cocina, diseñar menús completos, costear recetas, emprender exitosamente tu propio negocio de alimentos y bebidas (o fortalecer el que ya tienes) y administrar correctamente tus recursos para la planeación, organización y ejecución de eventos donde tus platillos serán el centro de atención.



COCINA PROFESIONAL





1.1.1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DE TU COCINA TU TALLER GASTRONÓMICO!

Si siempre has deseado entrar al fascinante mundo de alquimia y creatividad en la cocina, el **curso online en Cocina Profesional** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, aprenderás técnicas de cocina clásica francesa y otras de uso frecuente en alta cocina que te permitirán crear deliciosos platillos.



1.1.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Clases y variedades de quesos.
- ▶ Estructura y composición del huevo, su correcta selección, manejo, almacenamiento y técnicas de cocción.
- ▶ Características y usos de hierbas, especias y diferentes sales del mundo en la cocina.
- ▶ Características, variedades, cortes, métodos de cocción y preparaciones básicas de la papa.
- ▶ Características y usos de cereales y legumbres.
- ▶ Clasificación y métodos de elaboración de fondos.

1.1.3. TEMARIO

COCINA PROFESIONAL



MÓDULO 1 SEGURIDAD Y HERRAMIENTAS

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. Higiene
- 1.2. Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)
- 1.3. Contaminación cruzada
- 1.4. Manejo de alimentos
- 1.5. El servicio
- 1.6. Puntos críticos de control (PCC)
- 1.7. Seguridad
- 1.8. Equipos y herramientas
- 1.9. La batería de la cocina
- 1.10. Instrumentos de medición
- 1.11. Seguridad

RECETAS

- ▶ Puré de camote
- ▶ Pollo chino
- ▶ Vegetales en escabeche
- ▶ Crema de tres quesos
- ▶ Estofado de lentejas
- ▶ Pimientos rellenos al vapor

MÓDULO 2 FRUTAS Y VERDURAS

SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. Las frutas
- 2.2. Clasificación según el tipo de maduración
- 2.3. Clasificación según sus características
- 2.4. Las verduras

RECETAS

- ▶ Gazpacho de sandía
- ▶ Hongos portobello rellenos
- ▶ Mango chutney
- ▶ Sopa fría de melón
- ▶ Chop suey de vegetales y res
- ▶ Ensalada caprese

MÓDULO 3
**CORTES Y
PREPARACIÓN
DE VERDURAS**

SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. El cuchillo
- 3.2. Pelado y cortes básicos
- 3.3. Cortes estándar y decorativos
- 3.4. Preparación especial de verduras

RECETAS

- ▶Ratatouille
- ▶Crudité, Zanahorias glaseadas
- ▶Tabbouleh
- ▶Portobello con aderezo de ajonjolí
- ▶Verduras asadas en el horno
- ▶Rollo primavera

**PRÁCTICA
INTEGRADORA 1**

LASAÑA DE
VEGETALES

SEMANA 4

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

Para ello elaborarás la receta de Lasaña de vegetales, donde recuperarás tus conocimientos sobre sanidad e higiene, manejo del cuchillo; selección y cortes de verduras.

MÓDULO 4 MÉTODOS DE COCCIÓN

SEMANA 1

TEMAS

- 4.1. Principios científicos de la cocción
- 4.2. Cocción con agua
- 4.3. Cocción con aceite/grasa
- 4.2. Cocción con calor seco
- 4.2. Alternativas y nuevas tendencias

RECETAS

- ▶ Pierna de cerdo braseada en salsa de ponche de frutas
- ▶ Puntas de res stroganoff
- ▶ Pintxo de solomillo con cebolla caramelizada
- ▶ Verduras tempura
- ▶ Gulash a la Húngara
- ▶ Spätzle
- ▶ Acelgas braseadas

MÓDULO 5 HUEVOS Y LÁCTEOS

SEMANA 2

TEMAS

- 5.1. Lácteos en origen
- 5.2. Leche, crema y derivados
- 5.3. Elección, manejo y conservación de la leche crema y derivados
- 5.4. Huevos
- 5.5. Métodos de cocción en líquido
- 5.6. Métodos de cocción a la sartén y a la plancha
- 5.7. Métodos de cocción al horno

RECETAS

- ▶ Quiche lorraine
- ▶ Huevos revueltos
- ▶ Huevos en cocotte con parmesano
- ▶ Omelette con champiñones
- ▶ Queso fresco con hierbas
- ▶ Fondue vaudoise
- ▶ Ensalada nicoise



MÓDULO 6
**HIERBAS Y
ESPECIAS**

SEMANA 3

TEMAS

- 6.1. Hierbas
- 6.2. Especias
- 6.3. Sales y pimientas
- 6.4. Combinaciones de hierbas y especias

RECETAS

- ▶Chimichurri
- ▶Dip de hierbas
- ▶Lechón horneado a la sangiovana
- ▶Guayabas rellenas de requesón y hierbas
- ▶Jitomates a la provenzal



**PRÁCTICA
INTEGRADORA 2**
HUEVOS
BENEDICTINE

SEMANA 4

En esta segunda práctica integradora elaborarás un delicioso desayuno gourmet Huevos Benedictine, en la cual recuperarás los conocimientos relacionados a la selección, manejo y uso del huevo, hierbas, especias, leche y sus derivados.

MÓDULO 7 CORTES Y PREPARACIÓN DE PAPAS

SEMANA 1

TEMAS

- 7.1. Variedades y cortes específicos de las papas
- 7.2. Métodos de cocción y preparaciones básicas

RECETAS

- ▶ Papas horneadas a los tres quesos
- ▶ Papas dauphinoise
- ▶ Papa rösti
- ▶ Puré de papa
- ▶ Papas fritas
- ▶ Papas Duchesse

MÓDULO 8 CEREALES Y LEGUMBRES

SEMANA 2

TEMAS

- 8.1. Cereales y legumbres
- 8.2. Cereales
- 8.3. Legumbres

RECETAS

- ▶ Cassoulete
- ▶ Sopa de habas con nopales
- ▶ Empanadas de pipián “popayán”
- ▶ Polenta con queso de cabra y parmesano
- ▶ Cous cous con frutos secos
- ▶ Frijoles charros

MÓDULO 9 FONDOS

SEMANA 3

TEMAS

- 9.1. Método general de fondos
- 9.2. Clasificación y elaboración
- 9.3. Verduras

RECETAS

- ▶ Minestrone
- ▶ Carbonade a la flamenca
- ▶ Fricasé camarón al nolly prat
- ▶ Blanquette de veau à l’ ancienne

PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL

SOPA RANCHERA

SEMANA 4

En esta última práctica integradora elaborarás la receta de Sopa Ranchera, en la cual recuperarás los conocimientos adquiridos acerca del uso de leguminosas, papas y elaboración de fondos.



COCINA AVANZADA





1.2.1. PRESENTACIÓN



¡HAZ DE CADA PLATILLO UN AUTÉNTICO DELEITE AL PALADAR!

Si siempre has soñado con ofrecer a tus comensales obras de arte, el **Curso online en Cocina Avanzada** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, te compartiremos secretos del oficio que te ayudarán a perfeccionar tus técnicas culinarias.



1.2.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Cocina Avanzada es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Elaborar salsas madres, derivadas y secundarias; así como las más representativas de la cocina mexicana.
- ▶ Técnicas de cocción de arroz y pastas.
- ▶ Clasificación de las sopas.
- ▶ Elaboración de sopas representativas de la cocina mexicana y algunas tradiciones culinarias del mundo.
- ▶ Factores que afectan la calidad de la carne, cortes, métodos de cocción y usos en la cocina.
- ▶ Clasificación de las aves, cortes, técnicas de preparación y métodos de cocción.
- ▶ Factores que influyen en la calidad del pescado, su clasificación, cortes, técnicas de preparación y métodos de cocción.

1.2.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Clasificación de las especies de mariscos, técnicas de preparación y métodos de cocción.
- ▶ Factores que afectan la calidad del ganado menor, sus características, clasificación, cortes y métodos de cocción.
- ▶ Características organolépticas y culinarias de las nueces, usos y cualidades dentro de la cocina.
- ▶ Características, propiedades y clasificación de los aceites y grasas de mayor importancia dentro de la gastronomía.

1.2.3. TEMARIO

COCINA AVANZADA



MÓDULO 1 SALSAS, ARROCES Y PASTAS

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. Espesantes y ligazones
- 1.2. Salsas madres
- 1.3. Salsas derivadas
- 1.4. Salsas mexicanas
- 1.5. Arroz: clasificación y manejo
- 1.6. Metodos de cocción del arroz
- 1.7. Pastas: clasificación y manejo
- 1.8. Pasta: elaboración y métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Risotto milanese con espárragos salteados
- ▶ Salsa española, Salsa demiglace
- ▶ Bechamel
- ▶ Mayonesa
- ▶ Salsa holandesa
- ▶ Beurre blanc
- ▶ Salsa italiana
- ▶ Arroz pilaf
- ▶ Salsa mornay
- ▶ Salsa alemana
- ▶ Salsa diablo
- ▶ Salsa choron
- ▶ Ragú a la bolognesa
- ▶ Tus lié
- ▶ Salsa de jitomate cocida
- ▶ Velouté de ave o ternera

MÓDULO 2 SOPAS

SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. Caldos y consomés
- 2.2. Potajes
- 2.3. Sopass

RECETAS

- ▶ Consomé de ave al jerez
- ▶ Velouté de hongos y crujiente de queso parmesano
- ▶ Sopa de tortilla
- ▶ Bisque de camarones
- ▶ Potage Saint-Germain
- ▶ Crema de elote

MÓDULO 3 RES

SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. Un poco de historia
- 3.2. Cortes y categorías
- 3.3. Técnicas de preparación
- 3.4. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Costillas de res braseadas al estilo coreano
- ▶ Filete en costra de pimienta
- ▶ Hamburguesas
- ▶ Roast beef
- ▶ Milanesas
- ▶ Empanadas argentinas

PRÁCTICA INTEGRADORA 1

OSSOBUCO GREMOLATA

SEMANA 4

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

Para ello elaborarás uno de los platos más complejos que conforman la cocina clásica: Ossobuco Gremolata; donde recuperarás tus conocimientos sobre métodos de cocción de carnes y elaboración de salsas.

MÓDULO 4 AVES

SEMANA 1

TEMAS

- 4.1. Clasificación
- 4.2. Técnicas de preparación
- 4.3. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Pavo al horno
- ▶ Magret de pato en salsa bigarade (de naranja)
- ▶ Suprema de pollo en salsa
- ▶ Pollo deshuesado relleno de duxelle
- ▶ Piernas rellenas de duxelle caramelizada
- ▶ Confit de pato

TEMAS

- 6.1. Viene del mar
- 6.2. Moluscos: clasificación y selección
- 6.3. Crustáceos: clasificación y selección
- 6.4. Técnicas de preparación
- 6.5. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Mejillones al vapor con jitomate y cilantro
- ▶ Brochetas de camarón
- ▶ Ostiones Rockefeller
- ▶ Langosta con mantequilla
- ▶ Calamares a la romana
- ▶ Pulpo marinado y parrilado

MÓDULO 6 FRUTOS DEL MAR

SEMANA 3

MÓDULO 5 PESCADOS

SEMANA 2

TEMAS

- 5.1. Por que el pescado es un buen negocio...
- 5.2. Presentaciones de pescados
- 5.3. Métodos de cocción

RECETAS

- ▶ Pescado empanizado
- ▶ Lenguado en papillote
- ▶ Pescado Meunière
- ▶ Paupiettes de trucha con salsa de vino blanco
- ▶ Mojarra al mojo de ajo
- ▶ Galantina de salmón

PRÁCTICA INTEGRADORA 2 PAELLA

SEMANA 4

En esta segunda práctica integradora elaborarás una receta de Paella Mixta, en la cual recuperarás los conocimientos relacionados a la selección, manejo y uso de aves, pescado y frutos del mar.

MÓDULO 7 ANIMALES MENORES

SEMANA 1

TEMAS

- 7.1. Conociendo al ganado
- 7.2. Cordero y chivo: características

RECETAS

- ▶ Técnica para hacer chuletas de cerdo en salsa de sidra
- ▶ Técnica para hacer lomo de cerdo en salsa de naranja
- ▶ Costillas de cerdo al horno en salsa BBQ
- ▶ Preparación de una pierna de cordero rellena
- ▶ Estofado de cordero Khorma
- ▶ Costilla de cordero en salsa de frutos rojos

MÓDULO 9 ACEITES Y GRASAS

SEMANA 3

TEMAS

- 9.1. Significado y categorías
- 9.2. Grasas
- 9.3. Funciones de los lípidos en la comida

RECETAS

- ▶ Salsa tártara
- ▶ Carpaccio de res
- ▶ Ensalada de aguacate
- ▶ Pasta para paté
- ▶ Paté de casa
- ▶ Fish and chips (Tip: usar con salsa tártara)

MÓDULO 8 NUECES Y SEMILLAS

SEMANA 2

TEMAS

- 8.1. Conoce a la nuez
- 8.2. Semillas

RECETAS

- ▶ Pasta al Pesto
- ▶ Ensalada de hojas verdes con aderezo de nuez
- ▶ Terrina de pato con pistachos
- ▶ Cuete de res braseado
- ▶ Pollo a la mostaza
- ▶ Crema de nueces

PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL PORK BELLY

SEMANA 4

En esta última práctica integradora elaborarás la receta de Pork Belly, donde combinarás los conocimientos adquiridos acerca del uso y selección del cerdo, el uso del aceite como medio para transmitir el calor y la elaboración de deliciosa salsa empleando almendras.



EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN



1.3.1. PRESENTACIÓN



¡HAZ DE TU NEGOCIO EL ÉXITO DE TU VIDA!

Si 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!

Si 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 ALEJANDRO GARCÍA

CONTRIBUIDOR Y DOCENTE
COCINA Y REPOSTERÍA



El Chef Alejandro García es Licenciado en Gastronomía por el Colegio Superior de Gastronomía, y graduado en estudios de posgrado en Sumillería por la Fundación Sommeliers A.C. y en Cocina Española por la Escuela de Hostelería de Sevilla. También cuenta con un diplomado en cocina mexicana. Se ha desempeñado como docente en México y como Chef en diversos restaurantes de México y España. incluido su trabajo tanto en cocina como en servicio con Grupo Lezama y su labor como Chef de primeros platos en Sant Pau, uno de los mejores restaurantes del mundo catalogado con 3 estrellas Michelin.



CHEF EMILIO DÍAZ

CONTRIBUIDOR Y DOCENTE
COCINA MEXICANA



El Chef Emilio Díaz es Licenciado en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana, obtuvo el grado con mención honorífica. Al terminar sus estudios el interés por seguir preparándose lo llevó a viajar a España e ingresó al Basque Culinary Center donde realizó un Master en Técnicas de Cocina y productos. Al regresar a México, aprendió el arte del chocolate de la mano de uno de los chefs más reconocidos del país para posteriormente quedar a cargo del área de repostería de una importante banquetera. Dentro de su trayectoria profesional se ha involucrado en distintas áreas de la gastronomía realizando certificaciones de higiene.



NUTRIÓLOGA AURORA SÁNCHEZ

CONTRIBUIDORA
NUTRICIÓN Y COCINA



Al finalizar la Licenciatura en Gastronomía por el Instituto Internacional Universitario, el interés y gusto por la Nutrición la llevó a estudiar la Licenciatura en Nutrición Humana en la Universidad Autónoma Metropolitana, donde recibió la medalla al mérito universitario por excelencia académica. Como Chef ha trabajado en hoteles de renombre internacional preparando exquisitos platillos y postres. Mientras que su experiencia como Nutrióloga comenzó en el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán de la Ciudad de México, donde ayudó a pacientes con patologías endocrinológicas a alimentarse de una forma nutritiva y deliciosa.

3. EXPERTOS



**CHEF KARLA
HENTSCHEL MÉNDEZ**

CONTRIBUIDORA
COCINA Y REPOSTERÍA



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.



**CHEF SANDRA
SILVA**

CONTRIBUIDORA
COCINA



Egresada del Colegio Superior de Gastronomía, Campus Lomas Verdes en 2013, la Chef Sandra Silva realizó sus prácticas en grandes hoteles de cinco estrellas de Acapulco y el D.F. Luego de graduarse, acumuló una amplia experiencia como chef y docente en pocos años, llegando al puesto de administradora de un restaurante en el cuál también participó como socia. Se ha desempeñado como docente en prestigiosos institutos de México y también ha realizado investigaciones en torno a factores nutricionales y desórdenes alimenticios.



**CHEF MARIANA
SOLEDAD OROZCO**

CONTRIBUIDORA
COCINA Y REPOSTERÍA



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.

3. EXPERTOS



**CHEF MARCO
ANTONIO BONIFAZ**

CONTRIBUIDOR
COCINA



El Chef Marco se graduó del California Culinary Academy de San Francisco, California, y afinó su experiencia profesional en numerosos restaurantes del Área de la Bahía. Al regresar a su tierra natal, Bolivia, fundó y dirigió varios de los establecimientos más importantes que la capital de La Paz haya disfrutado en las últimas décadas. En el presente es uno de los tres chefs seleccionados por la Cervecería Boliviana Nacional para promover su marca Premium, la Cerveza Huari.



**CHEF ALBERTO
BUENA**

CONTRIBUIDOR
COCINA



El chef Alberto Buena estudió en El I.E.S Hotel Escuela De La Comunidad de Madrid, actualmente es Jefe de cocina de la taberna del Alabardero en Madrid después de muchos puestos en cocinas españolas como Jefe de partida Museo del Traje, Chef ejecutivo Cañas y Brasas (Ibiza) Responsable de catering Cañas y Brasas, restaurante el Puntal y restaurante Casa Pieda.

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