



**DIPLOMADO EN
ORGANIZACIÓN
DE EVENTOS**



DIPLOMADO EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

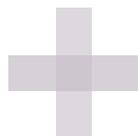
¡CONVIÉRTETE EN UNA ORGANIZADORA PROFESIONAL DE EVENTOS!

Si tu objetivo es organizar eventos sociales, corporativos, culturales o deportivos como toda una profesional, el **Diplomado en Organización de Eventos** es tu mejor opción. El programa de estudios está conformado por 2 cursos:



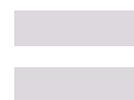
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 1

🕒 Horas de estudio: 60



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 2

🕒 Horas de estudio: 60



DIPLOMADO EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

🕒 Horas de estudio: 120

Al finalizar tus estudios contarás con las habilidades necesarias para iniciar tu propia banquetera o empresa de organización de eventos. Conocerás conceptos y herramientas claves necesarias para administrar tus recursos en la planeación, organización y ejecución de cualquier tipo de evento.



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 1

1.1. 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.



1.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS

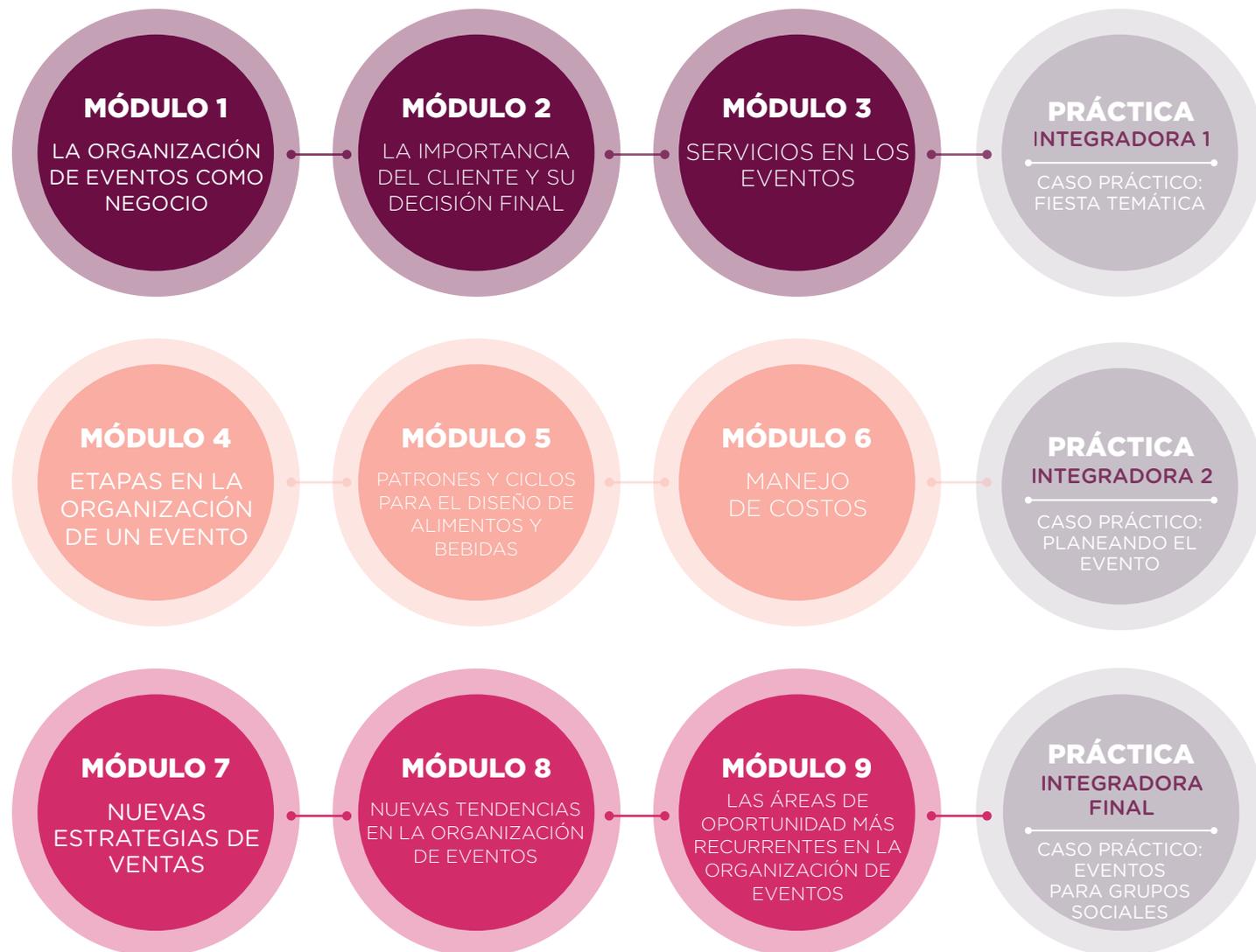


Organización de eventos 1 es un curso 100% online en el que aprenderás:

- ▶ 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.

1.3. TEMARIO

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 1



MÓDULO 1 LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS COMO NEGOCIO

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

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

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

CASO PRÁCTICO:
FIESTA TEMÁTICA

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**

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 contratiempos
- 4.4. Conocimientos de la preproducción, postproducción y cierre de un evento

**MÓDULO 6
ETAPAS EN LA
ORGANIZACIÓN
DE UN EVENTO**

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

**MÓDULO 5
PATRONES Y
CICLOS PARA EL
DISEÑO DE
ALIMENTOS Y
BEBIDAS**

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

**PRÁCTICA
INTEGRADORA 2**

CASO PRÁCTICO:
PLANEANDO EL
EVENTO

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

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

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

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

CASO PRÁCTICO:
EVENTOS
PARA GRUPOS
SOCIALES

En esta última práctica integradora deberás recuperar tus conocimientos sobre publicidad, tendencias de moda. Para ello elaborarás un folleto publicitario para dar a conocer tus servicios y planearás para un grupo hipster, gótico, una boda vintage y un grupo fitness.



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 2



2.1. PRESENTACIÓN



¡HAZ QUE TUS EVENTOS PERDUREN TODA LA VIDA!

Si siempre soñaste con formar parte del comité deportivo para la planeación de un torneo juvenil, organizar la fiesta de lanzamiento de un nuevo producto en la empresa donde laboras o ser la organizadora de ese espectacular evento cultural del que todos hablan, el **curso online de Organización de Eventos 2** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, podrás especializarte en eventos sociales, corporativos, deportivos y culturales.

2.2. OBJETIVOS



OBJETIVOS

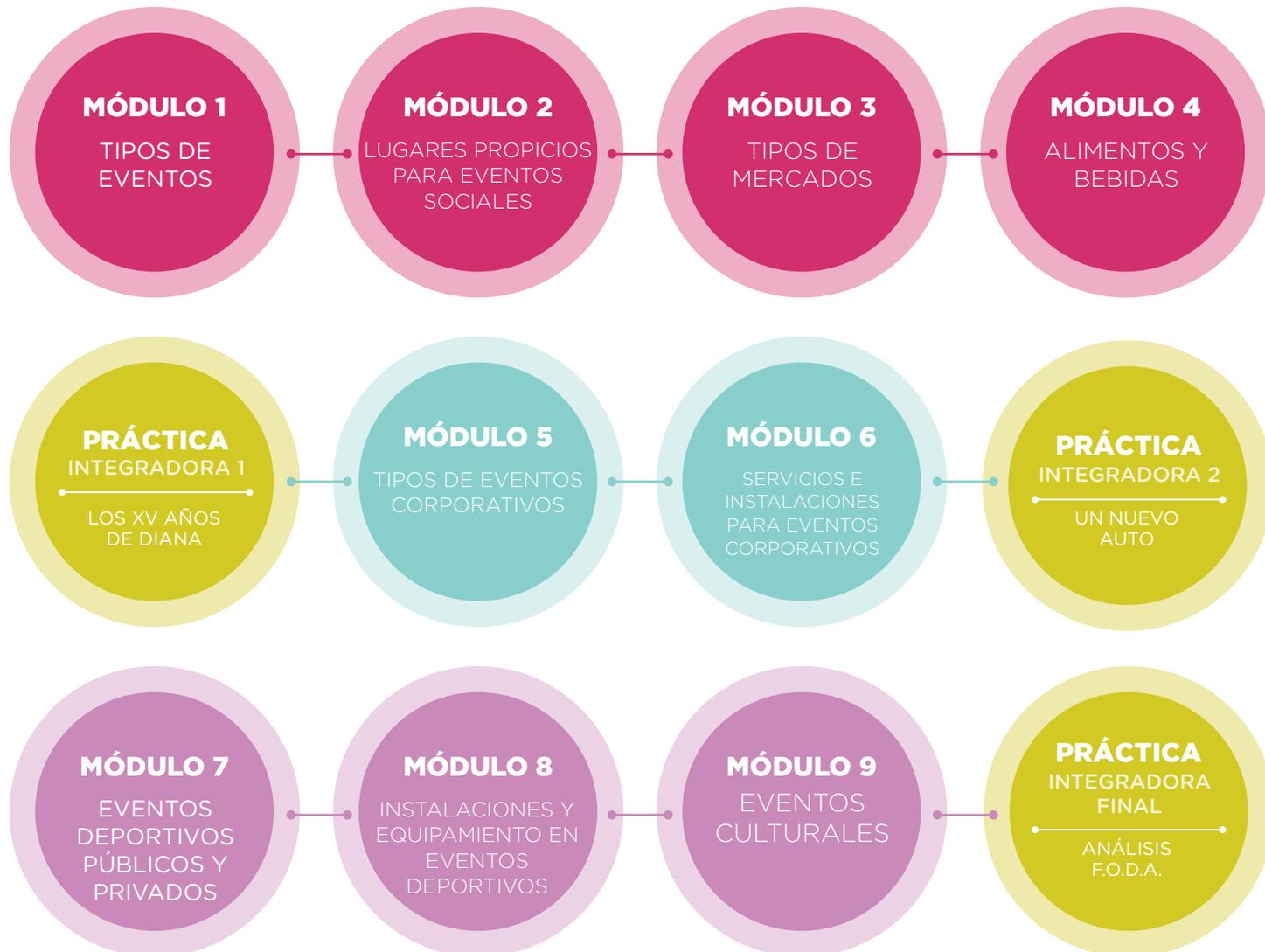


Organización de eventos 2 es un curso 100% online en el que aprenderás:

- ▶ La clasificación de diferentes eventos sociales y lineamientos establecidos para su implementación.
- ▶ El procedimiento para realizar una correcta planeación de las actividades e insumos a emplear dependiendo del horario, temporalidad y lugar del evento.
- ▶ Cómo identificar las características y necesidades de los diferentes tipos de mercados en los que se organizan eventos, con la finalidad de realizar planeaciones exitosas.
- ▶ Identificar los diferentes tipos de alimentos y bebidas que se pueden servir en un evento.
- ▶ Realizar planeaciones de diversos eventos deportivos y culturales, tanto públicos como privados.
- ▶ Identificar los permisos, trámites, instalaciones y equipamiento necesario para realizar eventos deportivos.

2.3. TEMARIO

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 2





MÓDULO 1 TIPOS DE EVENTOS

TEMAS

- 1.1. Eventos formales
- 1.2. Eventos informales
- 1.3. Amenidades y obsequios



MÓDULO 2 LUGARES PROPICIOS PARA EVENTOS SOCIALES

TEMAS

- 2.1. Eventos matutinos y vespertinos
- 2.2. Eventos nocturnos
- 2.3. Eventos en interiores y exteriores
- 2.4. Temporalidades de algunos eventos sociales



MÓDULO 2 TIPOS DE MERCADO

TEMAS

- 3.1. Eventos infantiles
- 3.2. Eventos juveniles
- 3.3. Eventos para adultos y edad avanzada
- 3.4. Mercado 3ra edad



MÓDULO 4 ALIMENTOS Y BEBIDAS

TEMAS

- 4.1. Menú por tiempos y buffet
- 4.2. Coctelería, vinos y licores
- 4.3. Cálculo de las bebidas por persona / evento

PRÁCTICA INTEGRADORA 1

LOS XV AÑOS
DE DIANA

En esta primera práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas durante los primeros 4 módulos de estudio. Para ello planearás una fiesta de XV años, donde recuperarás tus conocimientos sobre proveedores, elección del lugar, decoración, montaje, servicio de entretenimiento, mercado al que va dirigido, planeación de actividades, menú, obsequios y amenidades.

MÓDULO 5 TIPOS DE EVENTOS CORPORATIVOS

TEMAS

- 5.1. Eventos Corporativos formales e informales
- 5.2. Juntas y/o reuniones
- 5.3. Lanzamiento de productos y/o servicios

MÓDULO 6 SERVICIOS E INSTALACIONES PARA EVENTOS CORPORATIVOS

TEMAS

- 6.1. Lugares propicios para eventos corporativos
- 6.2. Instalaciones; características primordiales
- 6.3. Alimentos y bebidas para toda ocasión

PRÁCTICA INTEGRADORA 2

UN NUEVO
AUTO

En esta práctica integradora realizarás la planeación de un evento para el lanzamiento de un nuevo producto al mercado; considerando que la empresa desea realizarlo en tres escenarios:

- 1.- Lanzamiento del producto
- 2.- Cena y presentación ante socios y ejecutivos
- 3.- Lanzamiento oficial



MÓDULO 7 EVENTOS DEPORTIVOS PÚBLICOS Y PRIVADOS

TEMAS

- 7.1. Eventos deportivos
- 7.2. Eventos públicos
- 7.3. Eventos privados



MÓDULO 8 INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO EN EVENTOS DEPORTIVOS

TEMAS

- 8.1. Instalaciones y equipamiento en eventos deportivos (permisos y trámites)
- 8.2. Permiso para la presentación de espectáculos públicos
- 8.3. Instalaciones y equipamiento



MÓDULO 9 EVENTOS CULTURALES

TEMAS

- 9.1. Eventos culturales
- 9.2. Tipos de eventos culturales
- 9.3. El “Donde”: lugares adecuados para eventos culturales
- 9.4. Ambientación; Luz, sonido, color y más
- 9.5. Servicios



PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL ANÁLISIS F.O.D.A.

En esta última práctica integradora consolidaras los conocimientos y habilidades adquiridas durante todo el curso. Deberás utilizar la herramienta F.O.D.A. para analizar los eventos deportivos y culturales que se llevan a cabo en tu región.



**NUESTROS
EXPERTOS**

NUESTROS EXPERTOS

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



**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 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.



**LETICIA
VALDEZ**

CONTRIBUIDORA
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 Económicas 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.



**KATHY
CIFUENTES**

CONTRIBUIDORA
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS



Con 11 años de experiencia en Marketing, Publicidad y Branding, Kathy Cifuentes se ha enfocado en la planeación, producción y ejecución de eventos corporativos de gran tamaño. Su formación profesional inició en la Universidad Central de Colombia con la carrera en Publicidad y una especialización en Gerencia de Marketing. Actualmente se encuentra estudiando un Master Internacional en Liderazgo Digital.



G

JUN

2018

6

SUM

GASTRONÓMICA
INTERNACIONAL
Instituto de formación online

10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30