

CURSO

Taller de banquetes

Reseña del programa	Curso práctico donde el participante tendrá la oportunidad de llevar a cabo sus conocimientos teóricos, descubrir y describir cómo planear, organizar, dirigir y controlar un evento por medio de la integración de su equipo.
Expositora	Laura Perezsandi Cuen
Currículo de la expositora	Egresada de la Licenciatura en Administración de Instituciones por la ESDAI de la Universidad Panamericana. Certificada por la Universidad de Navarra, España y por el Programa de Perfeccionamiento en Alta Dirección de Empresas por el IPADE. Ha cursado diplomados en Gastronomía y Enología, ha sido directora y profesora del Departamento de Alimentos, Ciencias y Servicios de la ESDAI. Coordinadora del área de Gastronomía y Servicios Integrales del Departamento de Educación Continua de la Universidad Iberoamericana, actualmente colabora en el Departamento de Estudios Empresariales como consejera y académica. Con experiencia en servicios de alimentos y docencia por más de 25 años, es consultora en instituciones del ramo y colaborado con revistas especializadas en el ramo gastronómico, enológico, como El Heraldo, El Universal y Reforma, donde también participó como consejera editorial de la sección culinaria. Es autora de los títulos El vino, arte que se puede beber, Favor de confirmar, y Usos y costumbres en torno a la mesa, coeditados por la UIA.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Describir los conocimientos administrativos en banquetes · Identificar los procesos administrativos · Diseñar menús y seleccionar el equipo adecuado, según la formalidad del evento y estilo de servicio · Cuidar los aspectos administrativo, nutricional, sociocultural y gastronómico, según la formalidad del evento
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> · Procesos administrativos, socioculturales, económicos y gastronómicos · Principios de alimentos y bebidas aplicados a banquetes · Mercadotecnia aplicada a banquetes · Diseño de menús · Manejo de higiene y seguridad de alimentos y servicio · Clasificación de bebidas y su servicio · Maridaje · Conocimiento de equipo · Estilos de servicio · Etiqueta y Protocolo en la mesa · Decoración y ambientación

CURSO**Taller de banquetes**

Informes	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@uia.mx
Coordinador del área	Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@uia.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.