

DIPLOMADO **Organización de eventos**

Reseña del programa	Ofrece los conocimientos y las herramientas técnicas necesarias para organizar eventos con éxito, desde el servicio de alimentos y bebidas, hasta el control de costos y recursos humanos. Brinda una estrategia de mercadotecnia efectiva y los pasos a seguir para el desarrollo de un evento, abarcando elementos teórico - prácticos.
Coordinadora	Lic. Ma. Eugenia Hernando de la Fuente
Currículum del coordinadora	Licenciada de la Escuela Superior de Administración de Instituciones (ESDAI). Con estudios especializados en Administración de Empresas por la Universidad Iberoamericana. Consultora en desarrollos mercadológicos. Encargada de organización de eventos de empresas mexicanas y extranjeras. Actualmente es coordinadora y profesora en la UIA.
Perfil de ingreso	Dirigido a asociaciones, cámaras, organismos gubernamentales, embajadas y demás áreas donde requieran organizar diversos tipos de eventos, empresas, particulares y proveedores de industrias
Requisitos de ingreso	Curriculum vitae, carta de motivos y entrevista con la coordinadora
Objetivo	<ul style="list-style-type: none"> · Aplicar habilidades, conocimientos y herramientas para organizar y operar eventos, por medio de conceptos teóricos, casos y realización de ejercicios. Es un diplomado con enfoque práctico.
Contenido temático	<p>Módulo I SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Duración: 27 hrs.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Desarrollo de un Plan de Negocios. Proceso Administrativo. Estructura Organizacional. Planeación de recursos. La empresa y sus funciones, organigramas, descripción de puestos, etc. · Mi mercado. El cliente. Sus necesidades. Tipos de Evento. Tipos de Servicio. Logística de un Evento. Características. Cotizaciones. · Tiempos de un Menú. El Menú como centro de toda actividad. Diseño de menús. Los alimentos y su correcta combinación. Técnicas culinarias. Tipos de Menús. Estandarización de menús. Ejercicios. · Proveedores. Desarrollo del Catálogo. Calidad, capacidad, precio y tiempo de entrega. · Proceso de Operación de los alimentos, Recepción de mercancías, Almacén, pre –preparación, preparación. Normas de Higiene. · El Menú. Los platillos según su popularidad y su costeabilidad. Costos. Cotizaciones. · Tipos de Evento. Tipos de Servicios. Montaje y distribución de los comensales. Montaje de mesas, formas varias, según el Evento. Cristalería, vajillas, cubertería, mantelería, decoración. Ambientación. Cotizaciones. · Logística de los Eventos. Reconocimiento del sitio. Espacio y distribución de un Evento o Lay Out. Recepción de mercancías, cocina, cocina fría, cocina caliente, lavado, escamoteo. Comedor. Distribución de mesas y servicios. · Etiqueta. Imagen personal. Protocolo. Tipos de servicio. Normas de atención al cliente. Calidad en el servicio. · Bebidas. El Vino. Maridaje. · Visita o Conferencia.

DIPLOMADO**Organización de eventos****Contenido temático****Módulo II****PRINCIPIOS CONTABLES. CONTABILIDAD DE COSTOS**

Duración: 24 hrs.

- Principios básicos contables. Estados Financieros. Balance. Estado de Resultados. Flujo de Caja.
- Rentabilidad. Punto de Equilibrio. Interés compuesto.
- Control de Costos. Causas y soluciones de costos excesivos.
- Situación económica del país.
- Valor presente del dinero. Ejercicios
- Compras. Almacén. Sistemas, PEPS, UEPS, Inventario Perpetuo. Control. Sistemas Computarizados. Ejercicios.

Módulo III**RECURSOS HUMANOS**

Duración: 21 hrs.

- El personal. Principios de leyes laborales.
- Reclutamiento. Selección y Contratación.
- El trabajo en equipo. Capacitación.
- Importancia del trabajo.
- La comunicación en la empresa.
- Contratación de personal. Relaciones laborales.
- Calidad en el servicio.

Módulo IV**MERCADOTECNIA**

Duración: 21 hrs.

- Mercadotecnia
- Desarrollo mi producto.
- Bases de la Oferta y la Demanda.
- Pronóstico de la demanda de mi producto.
- Investigación de mercados. Métodos.
- Localización y Diseño de mi plaza. Características.
- Precios. Fijación estratégica de precio. Promoción e Imagen.
- Facebook y Twiter.

**DIPLOMADO****Organización de eventos****Contenido temático****Módulo V****AMBIENTACION DE EVENTOS**

Duración: 21 hrs.

- Distribución y arreglo del espacio
- Iluminación e imagen
- Color y decoración
- Textiles y su manejo.
- Mobiliario y complementos
- Floristería y vegetación
- Estructuras ligeras
- Tecnología y acústica

Módulo VI**OPERACIÓN DE EVENTOS**

Duración: 27 hrs.

- Estudio y características del evento. Contratos con el cliente. Características.
- Necesidades materiales y humanas para el éxito del Evento. Características.
- Proveedores de servicios: música, decoración, iluminación, flores, sonido, valet parking ...
- Distribución de Funciones en base a la logística del Evento. Resumen de Briefing. Ruta Crítica. Plan de Contingencia. Cierre del Evento. Ejercicios.
- Alimentos. Requisiciones de alimentos. Formatos. Tiempos.
- Bebidas. Requisiciones y Suministros a Bar. Controles.
- Presentación del trabajo final.

Informes

Julio A. Martínez Castillo
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249
julio.martinez@ibero.mx

Coordinador del área

Mtro. Héctor de la O Godínez
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601
hector.delao@ibero.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.