



## CURSO

### Taller en el servicio 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**
- 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**
- 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 en el servicio de banquetes**

<b>Informes</b>	Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@ibero.mx
<b>Coordinador del área</b>	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.