

2º PERIODO

# DIPLOMADOS

1<sup>ER</sup> BLOQUE

*Tu capacitación es la mejor inversión.*

DIPLOMADO:

## GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Clave: 8917 | Modalidad: presencial.

**¡AMPLIAMOS INSCRIPCIONES!**

Hasta el 31 de agosto de 2023.



Pregunta por nuestras promociones y opciones de pago.

**INSCRÍBETE EN:**

[cursos.uaa.mx](https://cursos.uaa.mx) ▶ **Diplomados**

**PERIODO DE IMPARTICIÓN:**

Del 6 de septiembre de 2023 al 6 de marzo de 2024.





# GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

**Clave:** 8917

**Coordinación Académica:** Mtra. Lili López Hernández.

## PRESENTACIÓN

La organización de eventos resulta indispensable para el desarrollo del ámbito social, mediante la realización de actos, festejos o reuniones realizados con base a normas de protocolo establecidas de acuerdo a las principales tendencias y según el tipo de evento que implique la presencia de un público invitado.

El propósito del **Diplomado en Gestión y Organización de Eventos** es dotar de conocimientos sobre el manejo de relaciones públicas e imagen, mercado y contratación de proveedores, planeación y costeo de banquetes, ambientación, montaje y decoración y revisión de tendencias exitosas.



## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El **Diplomado en Gestión y Organización de Eventos** está dirigido a emprendedores de la industria de eventos y banquetes, personas que laboran en el sector de alimentos y público en general que se encuentre interesado en organizar eventos sociales y gastronómicos.



## ¿POR QUÉ ELEGIR NUESTRO DIPLOMADO?

Con la impartición del diplomado se busca atender la necesidad de formar profesionales responsables de calcular presupuestos, diseñar cronogramas, reservar espacios requeridos, tramitar permisos, intermediar servicios gastronómicos, etc.; permitiendo así la realización del acontecimiento con armonía y fluidez.

Este Diplomado te ofrece:

- Identificación de técnicas, herramientas y conocimientos necesarios para la gestión y organización de eventos sociales y sus protocolos.
- Desarrollo de habilidades para el diseño, montaje y elección de servicio de un menú para un evento específico, en congruencia con las necesidades del cliente y el producto.
- Identificación y elección de estrategias de comunicación, atención al cliente, técnicas de venta y negociación para la gestión de eventos.
- Conocimientos sobre la organización de eventos sostenibles con objeto de reducir el impacto medioambiental en la celebración del acontecimiento.



## MÓDULOS ACADÉMICOS

- **Módulo 1:** Gestión de los eventos.
- **Módulo 2:** Planeación de menús.
- **Módulo 3:** Control de costos.
- **Módulo 4:** Comercialización.
- **Modulo 5:** Ética, tendencias y seminario de casos prácticos.

**Duración:** 120 horas.  
**Horario:** miércoles de 16:00 a 21:00 horas.



## PERFIL DE EGRESO

Al término del Diplomado:

- Reconocerás las generalidades de los eventos, así como los procedimientos generales en su organización. De igual manera comprenderás los procedimientos operativos y de gestión que se realizan en los establecimientos que brindan servicio de organización.
- Conocerás las características de los diferentes tipos de servicios de alimentos que se pueden ofertar en una empresa organizadora de eventos, así como la aplicación de aspectos básicos para la organización de menús.
- Identificarás los elementos necesarios para determinar el precio de venta de los servicios ofertados en la organización de un evento, así como las herramientas para controlar los gastos del negocio.
- Utilizarás estrategias de comercialización, diseño de paquetes y eventos especiales acordes a las necesidades actuales de los diferentes segmentos de mercado.
- Conocerás y valorarás el uso de tendencias necesarias para planificar y organizar eventos de forma creativa e innovadora que genere experiencias gratas a los usuarios con sentido de ética y responsabilidad social.



## DOCENTES INVITADOS

Nuestros docentes invitados:

- **Inés del Carmen Zozaya Terrones**

Licenciada en Gastronomía por la Universidad de Profesiones en la Ciudad de México, cuenta con una Maestría en Nutrición Clínica por la Universidad de Durango campus Aguascalientes y es instructora de yoga por el Centro Cultural Yoga Devanad. Actualmente es Asesora Nutricional en un proyecto propio.

Fue docente y organizadora de los eventos de la Licenciatura en Gastronomía y Negocios Gastronómicos, así como en la Licenciatura en Nutrición en la Universidad Bonagens. También fue docente en la Licenciatura de Gastronomía y en la Licenciatura en Nutrición en la Universidad La Concordia. Anteriormente fue docente en la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad de Durango campus Aguascalientes.

Así mismo, fue docente en la carrera de Negocios Gastronómicos, impartiendo la materia de Nutrición en la Universidad del Valle de México campus Aguascalientes.

De igual manera fue Docente en la carrera técnica de Gastronomía en el Instituto Tecnológico de Gastronomía Medrano.

- **Minerva Eduarda Robles Leal**

Cuenta con una Maestría en Administración de Negocios por la Universidad Interamericana para el Desarrollo, campus Aguascalientes.

Es Licenciada Internacional en Administración de Empresas Gastronómicas por la Escuela UVM-GLION, Universidad del Valle de México, campus Aguascalientes.

Tiene experiencia como Auxiliar Chef Ejecutivo en el Hotel Grand Velas en el Restaurante Asiático Sen-Lin en la Riviera Maya.

Como administrativa en el Restaurante "El Color de México" en Aguascalientes. Fue Chef de Partie en el Restaurante "L'Auberge de la Charme" Dijon, Francia.

Así mismo, tiene experiencia en traducción y logística en Banquetes "Kook'in" Dijon, Francia. Fue Chef en Bon Vivant by Marisa Sommelier en Aguascalientes.

Emprendedora por Minne Robles Gastronomía en Aguascalientes el cual es un emprendimiento personal.

Tiene experiencia docente en la UT Calvillo, en la Preparatoria Marsella en Aguascalientes, en el Tecnológico Gastronómico Medrano en Aguascalientes, en la Universidad del Valle de México en Aguascalientes y en Minds Languages; siendo Profesora de asignatura de las materias sobre Alimentos y Bebidas, Diseño de Menús, Catas, Bases Culinarias, Compras y Almacenes, Administración y francés.

- **Beatriz Ponce Núñez**

Licenciada en Administración de Instituciones de Servicio por la Universidad Panamericana.

Tiene Maestría en Psicoterapia Gestalt Integrativa en la Universidad Santa Fe, Omeyocan Instituto de Psicoterapia de Aguascalientes.

Es Docente de Enología y Cata de Vinos y Geografía Gastronómica en la Universidad Santa Fe. Dio clases de Cocina en Bocarte San Juan de los Lagos Jalisco.

Fue Maestra Chef del Taller de Cocina en La Ciudad de los Niños. También fue Maestra y Chef de la carrera de Administración y Gastronomía en la Universidad de Durango, campus Aguascalientes.

Anteriormente fue Maestra y Chef de la Ingeniería de Agroindustrias en la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Impartió clases en el IGA instituto Gastronómico de Aguascalientes y también en la Universidad Panamericana.

Es sommelier por la Escuela Española de sommeliers y nivel 2 por la WSET, además de estar preparándose para obtener el 3er nivel. Tiene un negocio propio de Mundo Vinos y Gastronomía.

Actualmente es Chef y Profesora en la carrera de Negocios Gastronómicos y Empresas Turísticas en la Universidad Bonagens.

- **Elizeth Ortega Enriquez**

Doctora en Psicoterapias Humanistas por la Universidad de Santa Fe, campus Aguascalientes, cuenta con una Maestría en Ciencias de la Educación por la Universidad del Valle de México, campus Aguascalientes y es Licenciada en Administración Turística por la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Estuvo en la Dirección Académica en la Universidad del Valle de México. Fue Coordinadora de Gastronomía en la Universidad Tecnológica de Calvillo. Dirección Académica en la Universidad de Santa Fe, Gestor Corporativo de Control Escolar en Aliat Universidades.

Actual Miembro del Comité para la elaboración y validación de reactivos EGEL del área de Gastronomía en CENEVAL.

Como experiencia docente impartió materias en las áreas de Turismo en la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Fue maestra a nivel licenciatura en la Universidad La Concordia y a nivel técnico impartió clases en el Tecnológico Profesional en Hotelería y Restaurantes Hugo Alberto Medrano Parada.

Actualmente está en la Dirección de Posgrados en la Universidad Cuauhtémoc.

- **Héctor Armando Bermejo Rodríguez**

Licenciado en Administración Turística por la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Fue Coordinador de Eventos e Imagen y Proyección en la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.

En el área de educación fue docente en investigador en la cátedra relacionada al Área de Alimentos y Bebidas y Atención al Cliente en la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Maître en la cátedra relacionada con el Área de Servicio de Alimentos y Bebidas.

Supervisión de Imagen de La Escuela Glión y Kendall en la Universidad del Valle de México, campus Aguascalientes y Guadalajara Sur.

Actualmente es propietario y responsable de la administración, operación y ejecución del diseño de eventos en Arte Holandés Florería.



%

## INVERSIÓN Y PROMOCIONES

**Contado**  
**\$8,300.00**

**Diferido**  
Inscripción de \$4,400.00 y dos mensualidades de \$2,200.00 cada una a cubrir en septiembre y octubre del 2023.

**Promoción**  
10% de descuento en pago de contado a las primeras 10 personas en inscribirse.

**Cupo:** Máximo 25 y mínimo 20 alumnos.

---

### Diplomado diseñado por:

Centro de Ciencias Económicas y Administrativas

Depto. de Turismo

Teléfono: 449 910 74 00 extensión 55405

## ¿CÓMO ME PUEDO INSCRIBIR?

Ingresas a la página **[cursos.uaa.mx](https://cursos.uaa.mx)** y da clic en la opción de **Diplomados**, una vez ahí, ubica y presiona el botón **"inscríbete aquí"** y sigue las instrucciones.

### PARA MAYORES INFORMES:

📍 Dirección General de Difusión y Vinculación

Departamento de Extensión Académica

**Área de Diplomados**

📍 Edificio Académico - Administrativo, noveno piso, Ciudad Universitaria.

☎ **Teléfono:** 449 910 74 00 extensiones 30319 y 30313.

📞 **Whatsapp:** 449 394 36 35.

✉ **Correo electrónico:** [diplomados.ec@edu.uaa.mx](mailto:diplomados.ec@edu.uaa.mx) y [teresita.trillo@edu.uaa.mx](mailto:teresita.trillo@edu.uaa.mx)

🕒 **Horario de atención:** lunes a viernes de 8:00 a 15:00 horas.