

GESTIÓN DE EVENTOS Y CATERING

 **1** DURACIÓN
AÑO

 CARRERA CORTA

Descubre de la mano de expertos en el rubro, las herramientas necesarias para gestionar una empresa de servicios de alimentos.

Dirigido a: Público en general

Curso	Descripción	Horas
Fundamentos de Marketing	Recorre los fundamentos del marketing con foco en el planeamiento y ejecución de una idea de negocio diferenciada.	30
Organización de Eventos	Aprende a diferenciar y clasificar los distintos tipos de eventos sociales, corporativos, oficiales, deportivos, etc.	60
Design Thinking	Aborda una metodología para la resolución de problemas aplicable a cualquier ámbito que requiera un enfoque creativo. *Se determina el proyecto a trabajar para el resto del programa	45
Gestión de Calidad	Recorre la historia de la calidad en la industria alimentaria y conceptos básicos del rubro como las normas de calidad, el control y gestión y la inspección para la aceptación de productos.	60
Adobe Illustrator	Aprende los conceptos básicos de la creación y edición de formas vectoriales, incluido: cómo dibujar, combinar y calcar formas.	30
Emprendimiento Gastronómico	Desarrolla y estructura un plan de negocios para nuevas empresas del sector del catering.	60
Adobe Photoshop	Aprende a diseñar y retocar imágenes para ser usadas en proyectos web, editoriales, de fotografía e ilustración.	30
Comunicación I	Refuerza tus conocimientos de Word, herramienta básica para desarrollar contenidos de redacción, estilos narrativos y normas APA.	30
Gestión y Organización de Eventos I	Conoce los métodos y criterios para organizar los distintos tipos de eventos.	45
Creatividad (Proceso Creativo)	Experimenta procesos creativos y crea propuestas innovadoras efectivas siguiendo el valor de marca y la experiencia del consumidor.	30
Negociación y Liderazgo/ Sociología del Ocio	Estudia el comportamiento humano y gestiona hábilmente los procesos de liderazgo y negociación.	60
Gestión (Project Management)	Identifica herramientas y metodologías de proyectos que permiten ejecutar y supervisar eficientemente el proceso de desarrollo técnico.	45

Curso	Descripción	Horas
Excel	Realiza cálculos de manera rápida y sencilla, dibuja gráficos a partir de la información sistematizada y registrada, a fin de facilitar los análisis de grandes cantidades de información.	30
Proveedores de Servicios	Reconoce y clasifica los proveedores del mercado peruano, distinguiendo las diferentes propuestas de alimentos para cada tipo de evento.	60
Relaciones interpersonales	Identifica y adquiere competencias y habilidades directivas elementales relacionadas con desempeños profesionales exitosos.	30
Gestión y Organización de Eventos II	Conoce las normas y reglas para la organización de eventos sociales, corporativos, oficiales, deportivos, etc.	45
Comunicación II	Introdúctete en los distintos tipos de estudio disponibles en el mercado y analiza los equipos, esquemas y patrones de iluminación que mejor se adaptan a los objetivos del proyecto.	30
Planificación de Oferta Gastronómica	Descubre las tendencias en el servicio de alimentos y diseña el menú, desde la selección de la materia prima hasta la presentación de material impreso y el Moodboard de los productos a ofrecer.	60
Costos aplicados y R.R. H.H.	Gestiona los costos fijos y variables del costo de un servicio y de un producto. Descubre el valor de la persona dentro de una empresa de servicio.	60
Diseño Efímero para Catering	Aprende las nociones de espacio y distribución en el servicio de catering: recorridos y circulaciones, zonas de trabajo, zonas de estar, ubicación de corners, principios de ergonomía, iluminación, etc.	60
Presentaciones Efectivas	Desarrolla la presentación final con diferentes técnicas que logren conectar todos los ámbitos del proyecto.	45