

TÍTULO:	Diplomado en Catering y Organización de Eventos	
OBJETIVO GENERAL		
El objetivo de este diplomado es capacitar a los participantes en la planificación y ejecución de eventos con un enfoque integral en el servicio de catering. Se proporcionarán las herramientas teóricas y prácticas necesarias para diseñar menús, organizar la logística, controlar costos, ambientar espacios, y brindar una experiencia completa en eventos sociales y corporativos. El curso también fomenta la sostenibilidad y la creatividad, preparando a los estudiantes para desarrollar propuestas de eventos innovadores y adaptados a diferentes necesidades y públicos.		
CONTENIDO TEMÁTICO	OBJETIVOS PARTICULARES	No. HORAS
Tema 1. INTRODUCCIÓN AL CATERING Y TIPOS DE SERVICIO. PLANIFICACIÓN DE EVENTOS	Conocer el origen y evolución del catering, los distintos tipos de servicio (banquete, buffet, coctel, coffee break) y comprender su aplicación en diferentes tipos de eventos. Se profundizará en la estructura y etapas de la planificación de un evento, desde la idea inicial hasta su ejecución, incluyendo el análisis del público objetivo, tipo de evento y los requerimientos operativos.	8
Tema 2. LOGÍSTICA DE EVENTOS, CONTROL DE COSTOS Y PRESUPUESTO	Identificar los componentes clave de la logística en eventos, incluyendo la coordinación de espacios, tiempos, proveedores y personal. Los participantes aprenderán a elaborar cronogramas eficientes, prever necesidades técnicas y administrativas, y diseñar presupuestos realistas y detallados, considerando márgenes de rentabilidad, optimización de recursos y control financiero.	8

Tema 3. DISEÑO DE MENÚS PARA EVENTOS. COCINA PRÁCTICA PARA EVENTOS (BOCADILLOS, CENAS, BANQUETES)	Adquirir habilidades para diseñar menús funcionales y atractivos adaptados a distintos formatos de eventos. Se trabajará en la elección de ingredientes, balance nutricional, estética del plato y viabilidad operativa. Además, se aplicarán técnicas culinarias básicas para la elaboración de bocadillos, platillos para cenas formales y opciones para banquetes, considerando dietas especiales.	8
Tema 4. SERVICIO, MONTAJE, AMBIENTACIÓN, DECORACIÓN Y ESTILOS	Comprender y aplicar los principios del servicio profesional en eventos, las normas para el montaje de mesas, el uso adecuado de vajilla y utensilios, y la ambientación de espacios con distintos estilos decorativos. Se enfatizará la importancia de la estética, la coherencia temática y la experiencia del usuario, así como la atención personalizada y el trabajo en equipo durante el evento.	8
Tema 5. EVENTOS TEMÁTICOS, SOSTENIBILIDAD Y MANEJO DE RESIDUOS	Conocer las características de eventos temáticos y las tendencias actuales en sostenibilidad. Los participantes desarrollarán habilidades para integrar prácticas ecológicas en la organización de eventos, tales como la reducción de residuos, uso de materiales biodegradables y diseño de propuestas responsables con el medio ambiente. Se fomentará la creatividad para generar eventos memorables y conscientes.	8

	<i>Aplicar de forma integrada los conocimientos adquiridos durante el diplomado mediante el desarrollo de una propuesta completa de evento, que incluya planificación, logística, menú, decoración, servicio y elementos sostenibles. El proyecto se presentará ante los instructores y compañeros mediante una simulación práctica, permitiendo recibir retroalimentación valiosa y fortalecer la confianza profesional.</i>	
Tema 6. PROYECTO FINAL		8
Total de horas		48
INTRODUCCIÓN AL CURSO		
<i>Este diplomado está diseñado para ofrecer una formación completa en el ámbito del catering y la organización de eventos, cubriendo desde los principios fundamentales hasta la ejecución práctica de eventos temáticos y sostenibles. A través de un enfoque teórico-práctico y dinámico, los participantes adquirirán herramientas y técnicas para planificar, coordinar y ejecutar eventos de alta calidad, así como habilidades para diseñar menús, controlar costos y ambientar espacios con creatividad y coherencia.</i> <i>El curso culmina con un proyecto final que permite poner en práctica todo lo aprendido, y está dirigido tanto a personas sin experiencia como a profesionales del sector gastronómico o de eventos que deseen actualizar o ampliar sus competencias.</i>		
METODOLOGÍA DE TRABAJO		
<i>El diplomado "Catering y Organización de Eventos" se desarrolla bajo un enfoque interactivo, combinando el aprendizaje teórico con la aplicación práctica semanal. Esta metodología busca no solo transmitir conocimientos, sino desarrollar competencias reales mediante la experiencia activa, la reflexión, y la creatividad aplicada.</i> <i>Cada semana, los participantes asistirán a dos clases: una de carácter teórico (1.5 horas) en la que se abordarán los fundamentos conceptuales, herramientas y ejemplos reales; y otra de tipo práctico (1.5 horas), orientada a la ejecución de actividades, elaboración de productos, simulaciones y dinámicas colaborativas.</i>		

GUÍA VISUAL	PERFIL DE INGRESO
<i>El apoyo visual será por medio de sesiones en vivo por medio de Meet, materiales en PDF.</i>	<i>Personas interesadas en incursionar o profesionalizarse en el campo de la organización de eventos y catering. Ideal para emprendedores, chefs, organizadores de eventos, estudiantes de gastronomía o administración, y personas creativas que buscan nuevas oportunidades de negocio.</i> Conocimientos previos: • <i>Conocimientos básicos de cocina y organización.</i> • <i>Nociones generales sobre eventos o atención al cliente.</i> Habilidades previas: • <i>Uso de dispositivos electrónicos y herramientas digitales (Google Meet, plataformas de gestión de aprendizaje).</i> • <i>Capacidad para seguir instrucciones detalladas y trabajar de manera autónoma.</i> • <i>Habilidad para trabajar con ingredientes y equipos básicos de panadería (batidoras, moldes, superficies de trabajo).</i> Actitudes / hábitos y valores: • <i>Pasión y motivación por la panadería artesanal y el deseo de mejorar habilidades técnicas y creativas.</i> • <i>Compromiso y dedicación para participar activamente en el curso y en las prácticas.</i> • <i>Creatividad e interés por experimentar con nuevas técnicas e ingredientes.</i> • <i>Responsabilidad y disposición para recibir retroalimentación y aplicar mejoras.</i> • <i>Actitud colaborativa para compartir experiencias y aprender de otros participantes.</i>
REQUISITOS Y MATERIALES TECNOLÓGICOS	
<i>Tecnológicos:</i> <i>Dispositivo con acceso a internet estable.</i> <i>Conexión rápida (10 Mbps o más).</i> <i>Google Meet para las sesiones en vivo.</i> <i>Micrófono y cámara funcionales.</i> <i>Materiales (insumos).</i> <i>Materiales en PDF (lecturas y guías).</i> <i>Papelería básica para tomar notas.</i>	

EVALUACIÓN	
Cuestionarios en línea: Evaluar conocimientos teóricos de Panadería artesanal al alumno.	
Rúbricas para proyectos prácticos: Evaluar desempeño en elaboración de producto.	
Simulaciones y ejercicios aplicados: Medir habilidades prácticas.	
DURACIÓN DEL CURSO	
HORAS	SEMANAS
<i>48 horas</i>	<i>Doce semanas</i>