

DIPLOMADO EN

PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Duración: 50 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

Sede: Norte

Fecha Inicio: 16 de agosto de 2025

Horario: Sábados de 8:00 am a 3:00 pm

www.politecnicointernacional.edu.co



OBJETIVO

Diseñado mediante una metodología teórico práctica que permite a sus asistentes comprender los aspectos históricos que han logrado posicionar los eventos, su estructura financiera, humana y logística en garantía de un evento responsable y de calidad, a su vez provee las herramientas base para aquellos que desean incursionar a nivel de emprendimiento en la industria de los eventos.

COMPETENCIAS ADQUIRIDAS

Los participantes planifican, organizan, dirigen controlan y evalúan la ejecución de los diferentes tipos de eventos, de acuerdo con las necesidades del mercado actual para ofrecer un portafolio de servicios, enmarcado en la norma técnica ISO 210121 garantizando la sostenibilidad de los eventos sin afectar el planeta.

DOCENTE ASIGNADO

CARMEN JUDITH BARRERO RODRIGUEZ

- Profesional en Comercio Internacional
- Magister en Educación
- Modulo Operativo en Consultoría Turística y Turismo Sostenible
- Profesional en Etiqueta y Protocolo
- Especialista en Currículo y Pedagogía
- Cuenta con mas de 12 años de experiencia



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

1 GENERALIDADES DE LA INDUSTRIA DE LOS EVENTOS.

- Conceptualización.
- Historia e importancia.
- Estructura de los eventos
- Industria MICE

2 PLANEACIÓN ESTRATÉGICA DE LOS EVENTOS.

- Normatividad y legislación en los eventos.
- Planeación y administración de los eventos.
- Selección de personal Manual de funciones.
- Generación de cronograma Asignación de Funciones
Tiempos y movimientos según actividad.
- Tiempos y movimientos según actividad.
- Herramientas para planeación de los eventos
“planning” Manejo de proveedores.

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

3 ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EVENTOS.

- Servicios de alimentos y bebidas Diseño de menús de acuerdo al evento
- Selección de bebidas.
- Construcción de la propuesta de Ayb Costos de Alimentos y Bebidas.(Recetas estándar)

4 ARTE DEL SABER SER Y ESTAR EN UN EVENTO.

- ¿Quién es y qué hace el OPC? El uso de la imagen y reglas de comportamiento Etiqueta y protocolo en los eventos.
- Etiqueta empresarial Etiqueta social Comportamiento en la mesa. (Uso correcto de menaje, cristalería y cubertería).
- Herramientas de comunicación asertiva Netiquete.
- Administración del recurso humano





Politécnico
Internacional

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

5 EVALUACIÓN FINANCIERA Y DE MARKETING PARA EVENTOS

- Estructura financiera Cotizaciones Contratación Generalidades de la nomina Liquidación Cierre de contrato de venta Precios de venta.
- Posicionamiento, redes sociales, mercadeo del evento, tarjetas de presentación e invitación.

6 DECORACIÓN

- Tendencia y Decoración, Segun evento.
- Flores

www.politecnicointernacional.edu.co

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Insumos Tabla de queso y Vinos
- Flores
- Certificado Digital

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON
ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su
atención!

¿Alguna inquietud?

Contactenos

312 3239104- 320 4632882

www.politecnicointernacional.edu.co



Politécnico
Internacional