



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*

# DIPLOMADO EN PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

**SEDE:** NORTE

**MODALIDAD:** PRESENCIAL BOGOTÁ

**DURACIÓN:** 50 HORAS

**HORARIO:** SÁBADOS DE 8:00 AM A  
3:00 PM

**DOCENTE**

CARMEN JUDITH  
BARRERO RODRÍGUEZ

# 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 ISO210121 garantizando la sostenibilidad de los eventos sin afectar el planeta

# CONTENIDO



## 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.



## 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)

# CONTENIDO

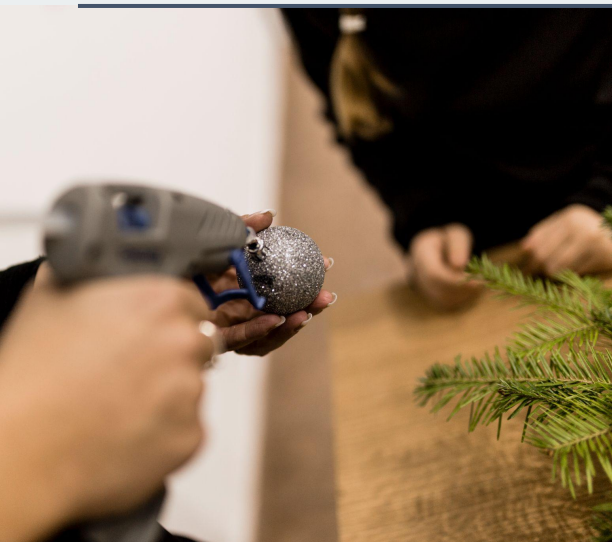


## 4. Arte del Saber Ser Y Estar En Un Evento.

- ¿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

## 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, Según evento.
- Flores

# POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS



## CERTIFICACIÓN E INSIGNIAS VIRTUALES

Insignias digitales que puedes compartir  
en redes para mostrar lo que aprendiste.

## MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA  
DÉBITO Y  
CRÉDITO



FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS



CESANTÍAS

---

# ¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

**313 831 0818**

[www.politecnicointernacional.edu.co](http://www.politecnicointernacional.edu.co)