



DISEÑO CURRICULAR – DIPLOMADO EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Duración: 32 clases

Duración de cada clase: 4 horas

METODOLOGÍA

- ✓ Clases Teóricas: Explicación detallada de los conceptos, ejemplos y análisis de casos reales.
- ✓ Talleres Prácticos: Actividades prácticas para aplicar los conocimientos adquiridos.
- ✓ Proyectos Grupales: Desarrollo de proyectos en equipo para fomentar el trabajo colaborativo.
- ✓ Evaluaciones Continuas: Pruebas y exámenes para medir el progreso del estudiante.

OBJETIVO DEL DIPLOMADO

Formar profesionales en la organización y gestión de eventos de diversos tipos mediante conocimientos teóricos y prácticos sobre la planificación y ejecución de eventos. A través de clases teóricas y prácticas distribuidas en 32 clases de 4 horas cada una para desarrollar competencias técnicas y emocionales para la organización exitosa de eventos, fomentando la creatividad, el trabajo en equipo, la confianza y la resiliencia además brindando inspiración, motivación y confianza para emprender.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del Diplomado en Organización de Eventos será un profesional capaz de:

- Diseñar y ejecutar eventos de diversos tipos de eventos sociales y corporativos.
- Habilidad para coordinar y supervisar equipos de trabajo, proveedores, y servicios logísticos.
- Conocimiento de estrategias de marketing, uso de redes sociales y herramientas digitales para la promoción de eventos.
- Habilidad para dar apoyo en el diseño y decoración espacios de eventos de manera creativa.





EVALUACIONES Y TRABAJOS PRÁCTICOS

- ✓ Evaluaciones teóricas al finalizar cada módulo.
- ✓ Evaluaciones prácticas durante todo el proceso de aprendizaje.
- ✓ Desarrollo y presentación de proyectos

MÓDULOS DE ESTUDIO

1. Desarrollo Personal – 1 clase teórica

Objetivo: Fomentar el crecimiento personal y profesional de los estudiantes, desarrollando habilidades de liderazgo, comunicación y autoconfianza.

Método de evaluación: Observación práctica de desempeño en clases y evaluación escrita al finalizar el módulo

2. Emprendimiento – 1 clase teórica

Objetivo: Brindar herramientas y conocimientos básicos sobre cómo iniciar y gestionar un negocio de decoración de eventos.

2.1 Clase de emprendimiento

2.2 Adjunto: ejemplo de manual de identidad corporativa

2.2 Plan de negocios

2.3 Adjunto: Resumen Ejecutivo

2.4 Adjunto: Ejercicio de creación de plan de negocios

2.6 Errores al emprender

Método de evaluación: Observación práctica de desempeño en clases y evaluación escrita al finalizar el módulo

3. Marketing – 1 clase teórica

Objetivo: Enseñar estrategias de marketing específicas para el sector de eventos, incluyendo promoción en redes sociales y marketing digital.

Método de evaluación: Observación práctica de desempeño en clases y evaluación escrita al finalizar el módulo

4. Primeros Auxilios – 1 clase práctica





Objetivo: Proporcionar a los participantes los conocimientos y habilidades necesarios para responder eficazmente a emergencias médicas que puedan ocurrir durante la organización y realización de eventos.

Método de evaluación: observación práctica de desempeño en clases, estudios de caso, simulaciones y aprendizaje basado en resolución de problemas.

5. Organización de Eventos – 5 Clases teóricas

Objetivo: Planificar y organizar eventos a través de fundamentos y bases teóricas, logística y coordinación, mediante talleres y proyectos prácticos desarrollando competencias organizativas y de gestión, fomentando la atención al detalle y la capacidad de trabajo en equipo.

- 5.1 El folio de eventos
- 5.2 Datos para empezar a organizar un evento
- 5.3 Adjunto: Toma de información
- 5.4 Adjunto: Ejemplo de convenio de prestación de servicios
- 5.5 Autoevaluación 1
- 5.6 Cómo recomendar un menú para eventos
- 5.7 Autoevaluación 2
- 5.8 Manejo de proveedores
- 5.9 Manejo de personal
- 5.10 Como seleccionar el staff para eventos
- 5.11 Adjunto: Clasificación de los profesionales de eventos
- 5.12 Costos y precio de venta al público en eventos
- 5.13 Creación de paquetes para la venta
- 5.14 Adjunto: formato de creación de paquetes
- 5.15 Timming de un evento
- 5.16 Adjunto: Check list del evento
- 5.17 Adjunto: Timming de un evento
- 5.18 Adjunto: Ejemplo de protocolo 1
- 5.19 Adjunto: Ejemplo de protocolo 2
- 5.20 Actas para eventos
- 5.21 Adjunto: BEO
- 5.22 Adjunto: Ejemplo de desarrollo de un trabajo final

Método de evaluación; Trabajo final de la materia – El folio de eventos de mi empresa

6 Producción de Bodas – 4 Clases teóricas





Objetivo: Diseñar y coordinar bodas y gestión de proveedores, mediante proyectos prácticos y estudio de casos creando eventos personalizados y memorables, desarrollando la empatía y la capacidad para entender las necesidades de los clientes.

- 6.1 Introducción al plan de bodas
- 6.2 Adjunto: Hoja de registro de datos del cliente
- 6.3 Autoevaluación 1
- 6.4 Cortejo nupcial
- 6.5 Adjunto: Ejemplo de timing del día de la boda
- 6.6 Teorías y técnicas de uso de color
- 6.7 Adjunto: hoja de trabajo de la rueda de color
- 6.8 Tendencias en eventos
- 6.9 Decoración
- 6.10 Tipos de sillas para eventos
- 6.11 Test de estilos
- 6.12 Moodboard
- 6.13 Anillos y fotos
- 6.14 Lista de invitados
- 6.15 Diagrama para elegir a los invitados
- 6.15.1 Diagrama de montajes 2D y 3D
- 6.16 Vestido, velo y accesorios de la novia
- 6.17 Colores llamativos para novias
- 6.18 Tendencias en vestidos de novias
- 6.19 Bouquet de la novia
- 6.20 Autoevaluación 2
- 6.21 El traje del novio
- 6.22 Solución de problemas
- 6.23 Buenas prácticas el día de la boda

Método de evaluación: Trabajo final de la materia – Exposición de las tendencias en eventos

7 Coordinación de Eventos Corporativos – 3 Clases teóricas

Objetivo: Planificar y ejecutar eventos corporativos, estrategias de organización para eventos empresariales, gestión de recursos y protocolo corporativo mediante talleres y simulaciones para fomentar la profesionalidad y la eficacia en el ámbito corporativo y fortalecer la capacidad de liderazgo, así como la confianza en la gestión de grandes eventos.

- 7.1 Qué es un evento
- 7.2 Que es una empresa





- 7.3 Diferencia entre un evento corporativo y uno social
- 7.4 El meeting planner
- 7.5 El comité organizador
- 7.6 Colaboración con patrocinadores
- 7.7 Paso a paso para organizar un evento corporativo
- 7.8 El briefing
- 7.9 Adjunto: plantilla briefing
- 7.10 Objetivo, tipo y nombre del evento
- 7.11 Fecha del evento
- 7.12 La sede
- 7.13 Tipos de montajes
- 7.14 Agenda del evento
- 7.15 Asistentes del evento
- 7.16 Save the date
- 7.17 Invitaciones
- 7.18 Eventos virtuales
- 7.19 Clasificación de los eventos
- 7.20 Adjunto: Plantilla informe post evento
- 7.21 Adjunto: Formato de trabajo final

Método de evaluación: Trabajo final - Puesta en escena de un evento corporativo real

8. Servicio de Alimentos y Bebidas – 4 Clases prácticas

Objetivo: Gestionar el servicio de alimentos y bebidas en eventos a través de los fundamentos de catering, servicio de mesa y manejo de alimentos mediante prácticas y simulaciones para garantizar un servicio de alta calidad, fomentando la atención al cliente y la excelencia en el servicio

- 8.1 Introducción al servicio de alimentos y bebidas
- 8.2 Adjunto: BEO
- 8.3 Tipos de servicios
- 8.4 Montaje de mesas
- 8.5 Opciones de lazos para eventos

Método de evaluación: Trabajo final - Montaje y servicio de un evento real

9. Coctelería – 3 Clases prácticas

Objetivo: Preparar y servir cócteles mediante técnicas de mixología, recetas y presentación de cócteles a través de talleres prácticos y degustaciones





desarrollando habilidades en la creación de bebidas con el fin de fomentar la creatividad y la apreciación de la coctelería en los eventos.

- 9.1 Clasificación de licores
- 9.2 Materiales y herramientas utilizadas en la barra
- 9.3 Cocteles clásicos
- 9.4 Cocteles contemporáneos
- 9.5 Servicio de vinos
- 9.6 Working flair
- 9.7 Adjunto: Recetario

Método de evaluación: Trabajo final - elaboración de cocteles

10. Animación Infantil – 3 Clases prácticas

Objetivo: Planificar y organizar eventos infantiles a través de actividades para niños, seguridad y entretenimiento mediante proyectos prácticos y talleres para crear eventos seguros y divertidos para niños, desarrollando la empatía y la capacidad de trabajo con niños.

- 10.1 Como crear paquetes para la venta
- 10.2 Animación infantil
- 10.3 Juegos para niños de 2 a 5 años
- 10.4 Juegos para niños de 6 a 9 años
- 10.5 Juegos para niños de 9 años en adelante
- 10.6 Mini hora loca
- 10.7 Juego con adultos
- 10.8 Hora loca
- 10.9 Animación para baby shower
- 10.10 Recomendaciones
- 10.11 Globoflexia
- 10.12 Caritas pintadas
- 10.13 Adjunto: folleto

Método de evaluación: Trabajo final - fiesta infantil real

11. Decoración – 4 Clases prácticas

Objetivo: Diseñar y montar decoraciones para eventos a través de las técnicas de decoración con globos, flores y mesas de dulces mediante talleres prácticos y proyectos para mejorar la estética y el impacto visual de los eventos, fomentando la creatividad y la atención al detalle.





- 11.1 Torres, arcos orgánicos y mesas de dulces
- 11.2 Flores de papel
- 11.3 Arreglos florales para mesa de comensal
- 11.4 Arreglos florales para mesa principal y en estructura

Método de evaluación: Evaluación escrita y observación práctica del desempeño en clases



Escuela de Eventos
del Ecuador

