



ESCUELA  
DE TURISMO  
CÓRDOBA



# ORGANIZACIÓN DE EVENTOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS

PROGRAMA DE ESTUDIOS

# ORGANIZACIÓN DE EVENTOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS

Las exigencias en producción de eventos en el mercado turístico internacional son cada vez mayores y para poder ser competentes es necesario que los puestos de planificación, estrategia y trabajo estén cubiertos con personal capacitado, con profundo conocimiento de su tarea y con actitud de seguir incorporando nuevas herramientas día a día.

DURACIÓN

10 CLASES

MODALIDAD

STREAMING

INCLUYE CERTIFICACIÓN



ESCUELA  
DE TURISMO  
CÓRDOBA

## OBJETIVOS DE ESTA FORMACIÓN

Adquirir los conocimientos necesarios para abordar una gestión de eventos eficaz y responsable.

Desarrollar, ejecutar, gestionar y evaluar proyectos y servicios turísticos destinados al sector público o privado.

Planificar y desarrollar proyectos que potencien la actividad turística integrándose con el impulso de la industria y con eventos, espectáculos y gastronomía en cualquier ciudad o región del mundo.

## ¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA LA FORMACIÓN?

Dirigido a estudiantes y egresados de carreras de turismo y/o gastronomía, emprendedores y público en general con interés en la planificación de eventos y la industria turístico-gastronómica.

# CONTENIDOS

## 1

### Introducción

ABC del servicio (presencia y buena dicción), buenos hábitos de higiene personal y convivencia.

Introducción al servicio turístico.

Liderazgo personal.

Hábitos para el profesional efectivo.

Los 4 acuerdos

Pirámide de la atención al cliente

El trabajo en equipo. Roles y responsabilidades.

Actitud de servicio, postura y como superar las expectativas del cliente.

Armado del salón, mise en place, tareas previas y post servicio.

Ceremonial de la mesa.

## 2

### Organización de eventos

¿Qué es la Organización de Eventos?

Los Eventos. Clasificación. Particularidades.

El perfil del organizador de eventos profesional. Descripción del perfil. Funciones, competencias y actividades.

El mercado de la organización de eventos en Argentina y en Córdoba. Contextualización del ámbito laboral ¿Dónde puedo trabajar?

Los salones. Tipos, categorías y clasificaciones de los diferentes salones. Relevamiento de la sala. Servicios ofrecidos. Servicios extras. Diferenciación de objetivos y funciones.

Herramientas del organizador: Hoja de ruta, timing, uso de agenda, diagrama de Gantt y proveedores.

Etapas de un evento: Antes, durante y después.

El mercado de organización de eventos en Córdoba: Festivales y fiestas populares.

# CONTENIDOS

## 3 Turismo de eventos

La estrategia para los hoteles.

¿Qué es un evento? ¿Qué tipo de eventos turísticos existen?

¿Dónde tiene su origen el turismo de eventos?

¿Cuál es la importancia de los eventos en el marco de la actividad turística?

¿Qué es el turismo de negocios y eventos? ¿Qué es el turismo de reuniones? ¿Cómo se inició y cual es su importancia?

## 4 Eventos culturales

Los eventos turísticos como gran herramienta de promoción.

Eventos culturales: Definición, clasificación, características.

Actos académicos: Colaciones de grado, conciertos, conferencias, descubrimientos de placas, entrega de premios, homenajes.

Eventos artísticos: Espectáculos de arte, cine, coros, danzas, teatro, presentaciones de libros, festivales culturales en el mundo.

Proyectos culturales: Características, aculturación, actividades culturales adoptadas.

# CONTENIDOS

## 5

### Protocolo y ceremonial

Ceremonial y protocolo para cada tipo de evento.

Conceptos básicos. Elementos básicos del ceremonial y protocolo en la organización de un evento institucional.

Órdenes de precedencia.

Ceremonial escrito.

Tipos de comidas en un evento.

Tipos de mesa para cada tipo de evento.

Ceremonial de la bandera en distintos actos.

## 6

### Aspectos legales, contables y de seguridad en eventos

Contratos: Tipologías, características.

Legislación en y para Eventos: SADDAIC, AADICAPIF, ordenanzas municipales.

Seguridad en salones: ART, seguros.

Control de masas.

Manejo de contagio emocional y pánico.

Planes de contingencias y evacuación.

## 7

### Cierre

Trabajo final integrador.

# ORGANIZACIÓN DE EVENTOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS

Esta formación incluye además contenidos de valor.

Contarás con un aula virtual donde encontrarás notas, artículos, videos y links que complementan el material de clases.

La ESCUELA DE TURISMO CÓRDOBA se reserva el derecho de modificar este programa, o cualquiera de los componentes del curso, cuando lo considere necesario a fin de generar mejoras o actualizaciones.



**TE ENSEÑAMOS A TRABAJAR EN  
TURISMO, HOTELERÍA,  
GASTRONOMÍA Y EVENTOS DESDE LA  
EXPERIENCIA Y EL CONOCIMIENTO**

*Desde el año 2013, capacitamos de manera profesional a todas las personas interesadas en enriquecerse e insertarse en la Industria Turística*

# MODALIDAD ONLINE STREAMING

Nuestra modalidad te ofrece la posibilidad de cursar desde tu casa pero sentirte como si estuvieses en el aula. Accede de manera instantánea a videos, materiales teóricos y actividades prácticas que complementarán tus estudios.

Cursar con la modalidad streaming en vivo y en directo es formarte estés donde estés.



## PLATAFORMA MULTIDISPOSITIVOS

Te permite ver tus clases en cualquier lugar

## ACTIVIDADES PRÁCTICAS

No dejes de ejercitar tus conocimientos

## MATERIAL COMPLEMENTARIO

Te ayuda a profundizar tus estudios

## CLASES EN VIVO

Online sincrónicas



**ESCUELA  
DE TURISMO  
CÓRDOBA**

**#ProfesionalizaTuMundo**