

Diplomado

Gestión Integral, Coordinación y **Ejecución de Eventos**

Competencia

Capacitar a los estudiantes en las herramientas para Gestionar, Coordinar y Ejecutar eventos exitosos, teniendo en cuenta todos los aspectos claves como logística, presupuesto, marketing y satisfacción del cliente. Esta competencia permite destacar en el campo de la gestión de eventos y ofrecer servicios de alta calidad a los clientes.



Tecnólogos en Gestión de Servicios de Bienestar Turísticos y Hoteleros

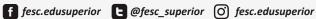
⊘ Profesionales en Administración Turística y Hotelera

Mayor información: PBX: (607) 578 4878 ext. 110

turismo@fesc.edu.co

Directora de Turismo: 3028582707

www.fesc.edu.co







Justificación

El diplomado complementa los conocimientos adquiridos en la formación de turismo, ya que permitirá profundizar en un campo específico y ampliar las oportunidades laborales.

Los eventos son una parte integral de la industria turística, por lo que contar con habilidades en su planificación y organización brindará una ventaja competitiva y permitirá ofrecer servicios más completos a los futuros clientes o empleadores. Además, el diplomado brindará una comprensión más profunda de los aspectos prácticos y estratégicos de la gestión de eventos, como la selección de destinos, la logística, la coordinación de proveedores y la promoción. Esto permitirá al estudiante, ofrecer soluciones

más completas y personalizadas a los clientes en el ámbito del turismo, mejorando así su experiencia y satisfacción. También, adquirirá habilidades de liderazgo, trabajo en equipo y resolución de problemas, que son fundamentales en el sector turístico.





Módulo 1

LA INDUSTRIA DE LOS EVENTOS Y SU IMPORTANCIA EN DIVERSOS SECTORES

Docente: María Cecilia Díaz

Duración: 24 Horas

- o Historia de la industria de eventos
- o Evolución y Tendencia de la Industria de eventos.
- o Tipos de Eventos y sus Características
- o Impacto económico y social de los eventos.
- o Eventos en el sector Turístico.
- o Eventos Corporativos y sociales
- o Eventos Culturales y Artísticos
- o Eventos deportivos

CONTENIDO TEMÁTICO

Módulo 3

TECNOLOGÍA APLICADA A EVENTOS

Docente: María Cecilia Díaz

Duración: 24 Horas

- o Herramientas y plataformas digitales para la gestión de eventos
- o Aplicaciones móviles y su uso en eventos.
- o Registro en línea y sistemas de acreditación electrónica.
- o Uso de la tecnología RFID y códigos QR en eventos
- o Tecnología de realidad aumentada y realidad virtual en eventos.
- o Sistemas de sonido audiovisuales avanzados para eventos.
- o Interactividad y participación del público mediante tecnología.
- o Uso de redes sociales y marketing digital de eventos.
- o Seguridad y protección de datos en el uso de tecnología de eventos.

Módulo 2

DISEÑO Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE EVENTOS

Docente: María Cecilia Díaz

Duración: 32 Horas

- o Diseño y planificación estratégica de eventos
- o Análisis del público objetivo y definición de objetivos del evento.
- o Investigación y selección del lugar o espacio
- o Diseño creativo del evento: temática, imagen y concepto
- o Elaboración del programa y agenda del evento.
- o Gestión de Proveedores: Contratación y coordinación de servicios.
- o Presupuesto y Control Financiero del evento
- o Gestión logística: Transporte, Alojamiento, montaje y desmontaje
- o Plan de comunicación y promoción del evento.
- o Gestión de Riesgos y contingencias en eventos
- o Evaluación post-evento: análisis de resultados y planes de mejora.
- o Revisión del Trabajo Final



Conferencista

MARÍA CECILIA DÍAZ RÍOS

Administradora Turística y Hotelera, Especialista en Gerencia Estratégica de Alimentos y Bebidas en Hoteles y Establecimientos Gastronómicos. Magister en Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente. Docente Investigador en Turismo y Gastronomía. Diplomada en Docencia Universitaria, Aprendizaje Autónomo, Escritura de Textos Académicos, Diseño Curricular y en Educación a Virtual y a Distancia. Consultor Empresarial certificada en Hoteles, Clubes y Establecimientos Gastronómicos - Organización de Eventos. Experiencia de 15 años como consultor y asesor empresarial, conferencista y capacitador para los sectores del Turismo, Gastronomía, Hotelería y Clubes a nivel nacional; en gremios, entidades del estado y universidades, tales como Cotelco Nacional, Acodres, ProColombia, Instituto Distrital de Turismo IDT, Universidad EAN, Fundación Universitaria Los Libertadores, Corporación Universitaria Minuto de Dios, Corporación Universitaria Unitec y el SENA, en temas como: Cultura y Calidad Turística, Turismo Gastronómico, Diseño y Desarrollo de Producto Turístico, Teoría y Legislación Turística, Operación Hotelera, Organización de Eventos, Gerencia, Operación, Presupuestos, Control y Costos Hoteleros y de Alimentos y Bebidas.



Fechas y horario

Módulo 1: 15-1-24 al 22-01-24 Módulo 2: 23-01-24 al 01-02-24

Módulo 3: 02-02-24 al 09-02-24

Modalidad: Virtual

Sustentación: 12 y 13 de febrero

Horario: lunes a viernes de 18:00 hrs a las 22:00 hrs.



Formas de pago

Opción 1

Pago de Contado:

Hasta el 4 de diciembre del 2023

Opción 2

Financiación FESC a dos Cuotas:

- 1ra cuota: 50% hasta 4-12-23

- 2da cuota: 50% hasta 22-1-24

Consignación: Cuenta de ahorros Bancolombia No. 61765706096

Otras instituciones financieras:

- Coomultrasan
- Pichincha
- Coopfuturo
- Sufi Bancolombia

Inscribete aqui

