



Universidad de Ecatepec UNE



Universidad de Ecatepec

Laboratorios

- ✓ Fotografía, alimentos y bebidas, cómputo, hospedaje y recepción, criminalística, cocina mexicana e internacional, realidad virtual, simulador de quirófano, anatomía, área de consultorios, neonatal, ginecoobstetricia, rehabilitación física y simulador de hospital.

Talleres

- ✓ Sala de juicios orales, foro de televisión, cabina de radio, Frecuencia UNE, aulas interactivas, aerografía y serigrafía.

Complementarios

- ✓ Gimnasio, red Wi-fi, canchas de futbol 7, bolsa de trabajo, seguro contra accidentes, actividades culturales y deportivas, cafetería, biblioteca, planes de beca, sala google, convenios con Quick Learning, clínica de atención psicológica, biblioteca virtual de salud, convenios empresariales, prácticas de campo y 10 formas de titulación.



NUEVA OFERTA EDUCATIVA

**RENOVACIÓN
PARA UNA
preparación
sin límites**

**LICENCIATURA EN
ORGANIZACIÓN DE
EVENTOS Y EXPERIENCIAS**

PLAN DE ESTUDIOS MIXTO

¡DISEÑA EXPERIENCIAS, LIDERA EL SERVICIO!

Formamos profesionales en la creación y gestión de eventos, con enfoque en innovación, tendencias, tecnología y sustentabilidad. Desarrollarás habilidades para planear, operar y evaluar experiencias a nivel nacional e internacional con liderazgo y ética.

Nueva

EXPERIENCIA EDUCATIVA

- Docentes activos profesionalmente.
- Grupos interdisciplinarios.
- Planes de estudio actualizados y listos para el mercado laboral.
- Hipermodernidad.

¿QUÉ VAS A APRENDER?

- Diseñar, planear y ejecutar eventos de distintos tipos, aplicando creatividad, protocolo y estrategia.
- Utilizar herramientas digitales y tecnologías avanzadas para crear experiencias innovadoras y memorables.
- Desarrollar estrategias de mercadotecnia, atención al cliente y sustentabilidad en el ámbito de los eventos.

¿DÓNDE VAS A TRABAJAR?

- Agencias de organización de eventos, congresos y convenciones.
- Empresas y corporativos en áreas de relaciones públicas o marketing.
- Instituciones educativas, culturales y gubernamentales.
- Hoteles, centros de convenciones y espacios para eventos.
- Emprendimientos propios en producción de eventos sociales, culturales o deportivos.



¿POR QUÉ ESTUDIAR EN *Une*?

Formamos profesionistas que desarrollan propuestas innovadoras en gastronomía y hospitalidad, combinando creatividad, gestión y calidad para atender las demandas del sector.



NUEVO

PLAN DE estudios

3 Áreas de Conocimiento

45 Asignaturas en modelo Presencial.

- Comunicación y Servicio
- Tecnologías de la Información y la Comunicación
- Experiencias en el servicio y atención al cliente
- Introducción a la Administración
- Liderazgo y Gestión de Equipos de Trabajo
- Contabilidad Básica
- Inteligencia Emocional en el Entorno Profesional
- Mercadotecnia Turística
- Ética Profesional

- Mercadotecnia Digital y Comercio Electrónico
- Redes Sociales
- Inteligencia Artificial
- Relaciones Públicas
- OPTATIVAS
- Talento Humano Aplicado al Servicio
- Nociones de Derecho Laboral y Mercantil
- Gestión de Proyectos

BÁSICA

- Iniciación en los Eventos
- Expectativas del Cliente
- Contexto Empresarial
- Interacción y Empatía en el Servicio
- Panorama Competitivo
- Tecnologías en la Organización de Eventos
- Planeación y Evaluación de Eventos
- Marco Normativo en los Eventos
- Proceso Disruptivo en el Diseño
- Estética General del Evento
- Diseño Digital y Virtualidad de Eventos

- Sostenibilidad de Eventos
- Estrategias de Promoción de Eventos
- Tendencias en Eventos
- Emprendimiento y Creación de Empresas
- Consultoría en Modelos de la Hospitalidad, Gastronomía y Turismo
- Procesos de Producción de Eventos
- Producción de Eventos
- Innovación en la Organización de Eventos

FORMACIÓN

- Presupuestos y Financiamiento de Eventos
- Conciencia e Impacto Social
- Eventos Sociales
- Eventos Culturales
- Manejo de Convenios
- Investigación de Eventos
- Eventos Deportivos

- Ceremonias y Protocolo
- Gestión de Eventos y Patrocinios
- Eventos Corporativos

ESPECIALIZACIÓN

ÁREAS DE CONOCIMIENTO