



Diplomado en ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO

Duración
1 mes y medio

Carga académica
360 horas

Modalidad
Virtual

Dirigido a

- Propietarios y Gerentes de Restaurantes, quienes ya están a cargo de la operación de un restaurante y desean mejorar sus habilidades de gestión.
- Emprendedores, personas que planean abrir su propio restaurante y necesitan adquirir conocimientos sobre la industria.
- Profesionales del Sector Gastronómico, Chefs, cocineros, y otros que buscan ampliar su comprensión de la gestión y

administración de restaurantes.

- Estudiantes de Gastronomía y Administración, Quienes están cursando estudios relacionados y desean especializarse en la gestión de restaurantes y emprendimientos.
- Consultores y Asesores, Profesionales que trabajan o quieren trabajar como consultores en el sector de la hospitalidad y la gastronomía.

MÓDULOS

INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Introducción a la inocuidad alimentaria
- Contaminación de los alimentos
- Buenas prácticas de manufactura (BPM)
- Sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control (HACCP)
- Manejo y almacenamiento de alimentos
- Procesos de preparación y cocción de alimentos
- Higiene en el servicio de alimentos
- Limpieza y desinfección
- Gestión de residuos
- Seguridad del personal
- Auditorías y evaluaciones
- Innovaciones y tendencias en inocuidad alimentaria

GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y LEGAL

- Introducción a la gestión administrativa
- Planeación estratégica
- Gestión de recursos humanos
- Gestión financiera
- Gestión de operaciones
- Aspectos legales de la empresa
- Contratos y negociaciones
- Legislación laboral
- Legislación fiscal y tributaria
- Propiedad intelectual
- Gestión del riesgo

PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA NUTRICIÓN

- Fundamentos de la nutrición
- Seguridad Alimentaria
- Clasificación de los nutrientes (macro y micro)
- Valor nutricional de los alimentos
- Tendencias nutricionales en gastronomía y tipos de dietas

GESTIÓN DE COMPRAS E INVENTARIOS

- Fundamentos de la gestión de compras
- Fundamentos de la gestión de inventarios
- Planificación de compras
- Selección y evaluación de proveedores
- Negociación con proveedores
- Métodos de control de inventario
- Modelos de gestión de inventarios
- Tecnologías y herramientas para la gestión de inventarios
- Análisis y optimización de la cadena de suministros
- Gestión de riesgos en compras e inventarios

MARKETING DE POSICIONAMIENTO GASTRONÓMICO

- Introducción al marketing gastronómico
- Análisis del mercado gastronómico
- Desarrollo de la propuesta de valor
- Branding y posicionamiento
- Estrategias de comunicación y publicidad
- Marketing digital para la gastronomía
- Experiencia del cliente y marketing sensorial
- Estrategias de precios
- Alianzas y colaboraciones estratégicas
- Innovación y tendencias en marketing

LAYOUT DE LAS INSTALACIONES

- Introducción al Layout de cocina
- Consideraciones ergonómicas y de flujo de trabajo
- Tipos de diseño de cocina
- Zonificación y agrupación de equipos
- Normativas y regulaciones
- Selección y distribución de equipos
- Diseño de áreas específicas
- Tecnología y automatización de cocinas
- Aspectos estéticos y de diseño
- Optimización del espacio
- Evaluación y mejora continua

Requisitos (Presentar todo en un folder amarillo)

- Certificado de Nacimiento Original y Actualizado con QR
- 3 Fotografías 4x4cm Fondo Azul (Traje Formal)
- Constancia de Pago: Depósito de banco o transferencia

- Fotocopia simple ambas caras de:

- Carnet de Identidad
- Título en Provisión Nacional (Tamaño Real)
- Título Académico (Tamaño Real)



LA PAZ

Av. Los Leones N° 10 (Obrajes)
Curva de Holguín



2787308 - 2787135 Int. 132



/posgradounandes



ORURO

Calle Potosí entre Calle Caro
y Calle Cochabamba



5259105 - 5259106



/posgradounandes



SANTA CRUZ

Av. Suárez Arana N° 230
(entre 1er. y 2do. anillo)



3322221 - 3322226



/posgradounandes
/escueladenegocios_unandes/



78990444

Informaciones